

**NESC/FIOCRUZ
BIBLIOTECA**

FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ - FIOCRUZ

NUCLEO DE ESTUDOS EM SAÚDE COLETIVA - NESC

CURSO REGIONALIZADO DE ESPECIALIZAÇÃO PARA DIRIGENTES

EM VIGILÂNCIA SANITÁRIA

O COMERCIO DE ALIMENTOS NOS MERCADOS PÚBLICOS DO RECIFE

- Análise de uma intervenção Sanitária -

João Alves do Nascimento Junior

CONSULTA

Recife, março 1995

O COMERCIO DE ALIMENTOS NOS MERCADOS PÚBLICOS DO RECIFE
- Análise de uma intervenção Sanitária -

SUMÁRIO

- 1 - Justificativa
- 2 - Objetivo
- 3 - Introdução
- 4 - Descrição da proposta de intervenção
- 5 - Diagnostico Higiénico-Sanitário - Módulo I
 - 5.1 - Metodologia Aplicada
 - 5.1.1 - Área de estudo
 - 5.1.2 - Desenho de estudo
 - 5.1.3 - População de estudo
 - 5.1.4 - Definição e descrição das variáveis
 - 5.1.5 - Coleta dos dados
 - 5.1.6 - Processamento e análise dos dados
 - 5.2 - Resultados e análises
 - 5.2.1 - Distribuição de boxes em mercados segundo comercialização de alimentos
 - 5.2.2 - Distribuição de boxes e bancas, segundo ramo de atividade e tipo de comércio
 - 5.2.3 - Distribuição de boxes segundo categoria higiénico-sanitária
 - 5.2.4 - Condições higiénico-sanitárias dos boxes de mercados
 - 5.2.4.1 - Qualidade dos alimentos comercializados
 - 5.2.4.2 - Condições higiénicas dos manipuladores de alimentos
 - 5.2.4.3 - Condições higiénicas dos equipamentos e utensílios
 - 5.2.4.4 - Qualidade das instalações e destino do lixo
 - 5.2.5 - Condições higiénico-sanitárias da infra-estrutura disponível nos mercados do Recife
- 6 - Considerações sobre o Módulo II
- 7 - Considerações sobre o Módulo III
- 8 - Considerações sobre o Módulo IV
- 9 - Conclusão
- 10 - Bibliografia consultada
- 11 - Anexos

O COMERCIO DE ALIMENTOS NOS MERCADOS PÚBLICOS DO RECIFE

- Análise de uma intervenção sanitária -

1 - JUSTIFICATIVA:

O "Risco" objeto precípua da Epidemiologia, enquanto um dos "saberes" capazes de dar suporte às práticas de saúde e à organização do sistema de assistência à saúde, constitui-se um problema a merecer por parte das autoridades sanitárias um modelo de intervenção, eficaz e eficiente, racional, técnico-científico, denominado pelos teóricos da saúde pública como "enfoque de Risco", cuja função básica coincide com o propósito fundamental da Vigilância Sanitária, enquanto instrumento da Epidemiologia: Diagnosticar e controlar riscos à saúde.

Numa busca de renovar as práticas de "vigilância" tradicional, tendo em vista um novo conceito de abordagem dos problemas de saúde, hoje chamado "vigilância à saúde", e fugindo do modelo burocrático-cartorial, que até pouco tempo norteava as atividades de vigilância sanitária, a Diretoria de Epidemiologia e Vigilância à Saúde da Secretaria de Saúde da cidade do Recife, através do seu Departamento de vigilância sanitária, propôs-se a intervir sobre os riscos reais (presentes) e potenciais (futuros) da comercialização de gêneros alimentícios nos Mercados Públicos da cidade, responsável pelo abastecimento da parcela mais carente da população.

Tomando como base a noção epidemiológica de risco, a intervenção partiu de um estudo epidemiológico transversal que resultou num "Diagnóstico Higiênico-Sanitário do Comercio de Gêneros Alimentícios nos Mercados Públicos e Feiras-Livres do Recife", capaz de subsidiar as medidas de controle e monitoração de riscos detectados. É esta proposta de intervenção que nos propomos a analisar neste trabalho.

2 - OBJETIVO

Este trabalho objetiva analisar, tomando como referencial as bases teóricas da vigilância sanitária: A epidemiologia, a sociologia e o direito sanitário, a proposta de intervenção da vigilância sanitária Municipal sobre o comercio de gêneros alimentícios nos mercados públicos.

3 - INTRODUÇÃO

A Cidade do Recife, capital do Estado de Pernambuco, situa-se no litoral Norte do Estado, ocupando uma área em torno de 209km², e abrigando uma população, conforme os dados do último censo, de 1.348.055 (um milhão e quarenta e oito mil e cinquenta e cinco) habitantes. A renda per capita do município é de /habitante, no entanto, 67,7% da população sobrevive com rendimentos iguais ou inferiores a um salário mínimo. 90% dos domicílios, também segundo o mesmo censo contam com abastecimento público de água, contudo apenas 38% dispõem de saneamento básico. E

A taxa de desemprego na cidade encontra-se na faixa de %, e o comércio informal emprega cerca de 30% da população economicamente ativa.

Os 13 (treze) Mercados Públicos da cidade, situados em sua maioria nos bairros de maior concentração como: Afogados, Casa Amarela e São José, abastecem de alimento "in natura" (carne, leite e derivados, grãos, cereais etc) a maior parte da população carente da cidade.

Os boxes são explorados por comerciantes autônomos que os locam do poder público municipal por uma quantia irrisória, no entanto a manutenção das instalações dos mercados é uma responsabilidade da atual Companhia de Serviços Urbanos (CSURB) (antiga COMPARE), Empresa Municipal encarregada, entre outras coisas, da Administração dos Mercados Públicos.

Conforme pode ser observado no diagnóstico higiênico-sanitário dos mercados, grande maioria não dispõe de infra-estrutura adequada para a conservação, exposição, comercialização e controle da qualidade dos alimentos, especialmente os de origens animal, constituindo-se assim num fator de risco à saúde dos consumidores.

Hoje, graças ao processo em curso de municipalização dos serviços de saúde, as ações de controle e monitorização dos riscos à saúde oriundos da comercialização e consumo de alimentos na cidade do Recife, é responsabilidade da Divisão de Controle de Alimentos, integrante, junto com a Divisão de Saúde Ambiental, do Departamento de Vigilância Sanitária, que por sua vez compõe com o Departamento de Vigilância Epidemiológica e o Departamento de Informação e Análise, a Diretoria de Epidemiologia e Vigilância à Saúde da Secretaria de Saúde da Cidade do Recife.

O Departamento de Vigilância Sanitária do Recife foi instituído no início da atual administração, janeiro de 1993, substituindo e ampliando as ações do até então chamado setor de controle sanitário de alimentos, na verdade um apêndice do, na época, Centro de Saúde Pública Veterinária, hoje Centro de Vigilância Animal. O Referido setor desenvolvia até então um discreto controle da qualidade dos alimentos, do ponto de vista higiênico-sanitário, a partir de denúncias da população, porém não dispunha de instrumentos legais nem respaldo político, para uma atuação eficaz, uma vez que o controle das ações de Vigilância Sanitária era centralizado a nível da instância estadual.

Hoje, o então Departamento de Vigilância Sanitária, graças a recente concurso público, conta com 37 (trinta e sete) técnicos de nível superior, com formação em Medicina Veterinária, Biologia, Nutrição, Medicina, Enfermagem e Comunicação, dos quais 06 (seis) são sanitaristas.

Apesar de entre as atividades absorvidas pela vigilância sanitária municipal encontrar-se o controle das licenças sanitárias de funcionamento dos estabelecimentos de interesse à saúde, atividade com uma forte tendência cartorial, as ações desenvolvidas hoje pelo Departamento de Vigilância Sanitária visam a concretização de uma prática de "Vigilância à Saúde", a partir de uma integração, ainda muito frágil, buscada com dificuldade e passo a passo, com a vigilância epidemiológica, no sentido de, através dos conhecimentos e informações geradas pela epidemiologia, diagnosticar riscos, definir prioridades e determinar medidas de controle e monitoração destes riscos.

A proposta de intervenção nos mercados públicos, ora analisada neste trabalho, bem como o programa de controle de creches, escolas e unidades de saúde municipais, em andamento, são exemplos deste esforço concentrado rumo à construção de um conceito sólido de "Vigilância à Saúde".

4 - DESCRIÇÃO DA PROPOSTA DE INTERVENÇÃO

A proposta de intervenção da vigilância sanitária no comércio de gêneros alimentícios nos mercados públicos e feiras-livres da cidade do Recife, partiu da observação, através das diversas visitas de inspeção realizadas nestes locais, decorrentes de um número crescente de denúncias por parte da população consumidora, da inadequação ou precariedade da infra-estrutura, tanto dos mercados como dos boxes individualmente, para as atividades que exercem, bem como do distanciamento destes do seu objetivo original, de abastecimento de alimentos

"in natura", para atividades de maior risco como a comercialização de refeições e lanches, frente à estrutura precária que dispõem.

Como uma das preocupações básicas do modelo assistencial organizado com base no saber epidemiológico é a solução dos problemas de saúde com o atendimento de necessidades sociais, e considerando que a conquista da saúde decorre da melhoria da qualidade de vida, e que esta é uma luta que extrapola as limitações dos órgãos ditos de saúde, o Departamento de Vigilância sanitária buscou a cooperação da Companhia de Abastecimento do Recife (COMPARE), hoje denominada CSURB, encarregada da administração e manutenção dos mercados públicos, para a realização do Projeto ora analisado, e que se pretende realizar em 04(quatro) Módulos interdependentes, quais sejam:

. Módulo I - Diagnóstico Higiênico-Sanitário dos Mercados e feiras-livres do Recife, que propõe-se a identificar riscos à saúde e os pontos críticos de controle, subsidiando com dados concretos a adoção de medidas de controle a realizar-se nas fases seguintes da intervenção.

. Módulo II - Capacitação: De posse das informações geradas no primeiro módulo da intervenção, e partindo do pressuposto que a maioria das "infrações" sanitárias são decorrentes da falta de conhecimento, esta fase propõe-se a treinar quanto as boas práticas de conservação e manipulação higiênica dos alimentos, num primeiro momento, os administradores dos 13 (treze) mercados públicos, e seus auxiliares, e em seguida todos os locatários destes mercados, que comercializem gêneros alimentícios. O treinamento objetiva também a conscientização de cada treinamento quanto à seu papel e sua responsabilidade com a saúde coletiva.

. Módulo III - Monitoração dos riscos: Esta fase compreende as coletas periódicas de amostras de alimentos considerados de risco, para análise laboratorial (microbiológica e físico-química), obedecendo a um cronograma pré definido para cada mercado, e as inspeções sanitárias regulares a cada mercado, e a cada boxe, como forma de orientar individualmente cada locatário e controlar "in loco" os pontos críticos de contaminação.

Nesta fase, as equipes de inspeção sanitária contarão com laboratórios móveis que serão montados em viaturas tipo kombi, e equipados de forma a oferecer no local as provas básicas laboratoriais de detectar deterioração nos produtos de origem animal (anexo).

. Módulo IV - Avaliação. Consolidada a implantação do Módulo III da intervenção, o Departamento de Vigilância Sanitária - conjuntamente com a CSURB, realizará novo diagnóstico higiênico-sanitário como forma de avaliar o impacto da

intervenção na melhoria da qualidade dos produtos e dos serviços prestados em cada um dos mercados, e conseqüentemente sobre a saúde da população consumidora.

Apesar de a proposta original apresentar um cronograma de realizações (anexo 2), até o presente data, apenas a 1ª fase, que corresponde ao diagnóstico higiênico-sanitário, havia sido concluída, e da 2ª fase, a capacitação, havia sido realizado o treinamento dos administradores e auxiliares, e o treinamento da primeira metade (65) dos locatários do mercado escolhido como o primeiro a participar da intervenção: O mercado público da Encruzilhada. O treinamento do do 2º grupo deste mercado está programado para a partir do dia 21 de março/95, e os demais mercados obedecerão ao cronograma descrito no anexo 3.

O Módulo III, segundo previsões do Departamento de Vigilância Sanitária deverá iniciar-se em final de abril/95.

5 - DIAGNÓSTICO HIGIÊNICO-SANITÁRIO - MÓDULO I

5.1 - METODOLOGIA APLICADA:

5.1.1 - Área de Estudo

O estudo foi efetuado nos 13 (treze) mercados públicos e nas 29 (vinte e nove) feiras-livres da cidade do Recife. No que refere-se à avaliação das condições de infra-estrutura dos mercados, o estudo estendeu-se também aos 05 (cinco) mercados particulares da cidade.

5.1.2 - DESENHO DE ESTUDO:

Optou-se por um estudo transversal, uma vez que julgou-se satisfatório a obtenção do perfil higiênico-sanitário momentâneo de cada mercado e feira livre, tendo em vista a cronicidade de suas realidades.

5.1.3 - POPULAÇÃO DE ESTUDO:

A população alvo corresponde aos 642 (seiscentos e quarenta e dois) boxes e gêneros alimentícios dos 13 (treze) mercados públicos e os 795 (setecentos e noventa e cinco) bancas de feiras livres que comercializam alimentos.

5.1.4 - DEFINIÇÃO E DESCRIÇÃO DAS VARIÁVEIS:

Além dos dados de cadastro, ou seja, tipo de comércio, bairro, ramo de atividade, total de manipuladores, foram avaliadas as condições higiênico-sanitárias: dos alimentos a partir dos aspectos

ção, da temperatura e condições de conservação; dos utensílios e equipamentos, tomando como base o material de sua confecção, a sua conservação e higienização e seu acondicionamento; das instalações, observando-se a conservação de pisos, paredes, teto e higiene geral; e do tratamento e destino do lixo.

A análise do conjunto dessas variáveis, utilizando-se de um sistema de pontuação, a ser descrito no próximo item, resultou na classificação dos boxes e bancas em 04 (quatro) categorias, que também tornaram-se variáveis a serem consideradas, quais sejam: A - excelente; B - Bom; C - Regular; D - Deficiente.

Quanto a infra-estrutura disponível em cada mercado, foram consideradas as seguintes variáveis nos seus aspectos higiênico-sanitários: abastecimento d'água; saneamento básico; rede elétrica; câmaras frigoríficas; tratamento do lixo; sanitários; piso; teto e paredes; portas e janelas; limpeza e manutenção; e presença de animais, insetos e roedores.

5.1.5 - COLETA DOS DADOS

Os instrumentos utilizados para a coleta dos dados foram:

a) Uma ficha de inspeção de alimentos em feiras livres e mercados (anexo 3), composta de 23 (vinte e três) itens, distribuídos em 05 (cinco) grupos, quais sejam:

- A - Condições higiênico-sanitárias dos alimentos - 8 itens
- B - Condições higiênico-sanitárias dos manipuladores - 7 itens
- C - Condições higiênico-sanitárias dos equipamentos e utensílios - 3 itens
- D - Condições higiênico-sanitárias das instalações - 4 itens
- E - Destino e tratamento do lixo - 1 item

A cada item corresponde um peso, variando de 4 a 6 pontos, que foram assinalados apenas quando o estabelecimento atendeu positivamente o requisito questionado.

O Somatório dos pontos obtidos por cada boxe/banca, definiu a sua classificação em uma dos 05 (cinco) extratos ou categorias higiênico-sanitárias descritas acima.

As fichas foram preenchidas boxe a boxe de cada um dos 13 (treze) mercados públicos, e banca a banca de cada uma das 29 (vinte e nove) feiras livres, no período de junho a agosto, por uma equipe de 10 (dez) estagiários fornecidos pela Companhia de Abastecimento do Recife - COMFARE, devidamente treinados pela Vigilância Sanitária Municipal.

Durante a aplicação das fichas, os estagiários foram acompanhados por um técnico de vigilância sanitária.

b) Para descrever e avaliar a infra-estrutura de cada mercado, do ponto de vista sanitário, foi utilizado uma ficha-roteiro, elaborado especificamente para este fim, composta de 11 itens (anexo 4).

5.1.6 - PROCESSAMENTO E ANÁLISE DOS DADOS

Os dados foram digitados em questionário confeccionado no EPED do "Software" EPI INFO (Versão 5.01.b) e analisados pelo ANALISIS do mesmo programa. Com a análise foi possível a construção de frequência simples e percentuais. Para apresentação tabular e gráfica foi usado o software word of windows (versão 2.0).

Todos os dados foram analisados por técnicos dos Departamentos de informação e análise e da vigilância sanitária da Diretoria de Epidemiologia e Vigilância à Saúde - Secretaria de Saúde - Prefeitura da Cidade do Recife.

5.2 - RESULTADOS E ANÁLISES

5.2.1 - DISTRIBUIÇÃO DE BOXES EM MERCADOS SEGUNDO COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS

TABELA 01
DISTRIBUIÇÃO DE BOXES EM MERCADOS, SEGUNDO COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS -
RECIFE - 1994

MERCADO	Nº BOXES	Nº	BOXES GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
	Nº		%
Afogados	406	213	52,46
Água Fria	62	34	54,84
Beberibe	46	18	39,13
Boa Vista	52	27	51,92
C. Amarela	108	53	49,07
Coelhos	28	15	53,57
Encruzilhada	130	69	53,07
Madalena	80	35	43,75
Nova Descoberta	41	19	46,34
Pina	34	17	50,00
Santo Amaro	36	23	63,89
Santo Antonio	17	17	100,00
São José	367	102	27,79
TOTAL	1.407	642	45,63

Fonte: Secretaria de Saúde, Diretoria de Epidemiologia e Vigilância à Saúde.

Os dados da tabela 01 demonstram que os boxes que dedicam-se à comercialização de gêneros alimentícios nos 13 (treze) mercados públicos, representam 45,63% do total de boxers, revelando, numa análise ainda pouco aprofundada, que os mercados, devido talvez à atual conjuntura econômica e à expansão dos supermercados, vêm afastando-se de seu objetivo principal, o abastecimento de alimentos, uma vez que mais de 50% dos locatários optaram pela comercialização de outros produtos.

No entanto, o comércio de alimentos ainda constitui-se uma das principais atividades destes mercados e, considerando os diversos tipos de gêneros comercializados, as condições de infra-estrutura (detalhadas nas tabelas), e o fluxo de consumidores, na sua maioria das camadas mais populares, a atividade representa um importante risco à saúde da população, merecendo assim atenção especial por parte das autoridades sanitárias municipais.

5.2.2 - DISTRIBUIÇÃO DE BOXES E BANCAS? SEGUNDO RAMO DE ATIVIDADES E TIPO DE COMERCIO

TABELA 02

DISTRIBUIÇÃO DE BOXES E BANCAS, SEGUNDO RAMO DE ATIVIDADE E TIPO DE COMÉRCIO - RECIFE - 1994

RAMO DE ATIVIDADE	TIPO DE COMÉRCIO		MERCADO	
	FEIRA		Nº	%
	Nº	%		
Açougue	8	1,1	118	18,4
Bomboniere	0	0,0	26	4,0
Diversos	1	0,1	0	0,0
Ervas	15	1,9	1	0,2
Granja	14	1,8	39	6,8
Lanchonete	17	2,2	181	28,2
Doçificínios	15	1,9	64	9,9
Mercearia	26	3,3	115	17,9
Peixaria	15	1,9	40	6,2
Quitanda	671	85,8	51	7,9
Sorveteria	0	0,0	6	0,9
TOTAL	782	100,0%	641	100,0%

Fonte: Secretária de Saúde - PCR Diretoria de Epidemiologia e Vigilância e Saúde - Dept. de Informação e Análise Depto. de Vigilância Sanitária

Apesar das feiras-livres, em relação aos mercados públicos, concen-

trarem 55,32% dos pontos do comércio de gêneros alimentícios (conforme tabela anexo), totalizando 782 bancas, deste total 85,80% dedica-se ao ramo de "Quitanda", ou seja, à comercialização de frutas, verduras e legumes "in natura", que por suas características e constituição, representam um baixo risco epidemiológico. O mesmo não ocorre nos mercados, onde 42,20% dos boxes dedicam-se à comercialização de alimentos de origem animal (açougues, granjas, peixarias, laticínios e sorveterias), e 28,20% à venda de lanches e refeições (lanchonetes e bares) em condições precárias do ponto de vista higiênico-sanitário, a ser detalhada posteriormente, portanto 70,40% dos boxes que comercializam alimentos, dedicam-se à comercialização de produtos de alto risco epidemiológico, merecendo assim maior atenção por parte da vigilância sanitária.

Pelos motivos expostos a cima, e considerando o limite de número de páginas definidos para este trabalho, passaremos a tratar apenas os dados referentes aos Mercados. As tabelas referentes às feiras-livres, e as que contêm maiores detalhes não tratados no corpo do trabalho, acompanham este na forma de anexos.

5.2.3 - DISTRIBUIÇÃO DE BOXE SEGUNDO CATEGORIA HIGIÊNICO-SANITÁRIA

TABELA 03

DISTRIBUIÇÃO DE BOXES E BANCAS SEGUNDO EXTRATO E TIPO DE COMÉRCIO
RECIFE - 1994

EXTRATO	TIPO DE COMÉRCIO			
	FEIRA		MERCADO	
	Nº	%	Nº	%
A	0	0,0	3	0,5
B	30	3,8	115	17,9
C	509	64,0	295	45,9
D	256	32,2	229	35,7
TOTAL	795	100%	642	100%

Fonte: Secretária de Saúde - PCR - Diretoria de Epidemiologia e Vigilância a Saúde - Depto. de Informação e Análise - Depto. de Vigilância Sanitária.

Os boxes que comercializam alimentos foram classificados por categorias ou extratos, conforme explicado no item 6.5, de acordo com a pontuação recebida em cada um dos itens da ficha de inspeção (anexo nº 3).

Considerando os respectivos "pesos", a cada categoria foi emitido um conceito quanto as condições higiênico-sanitárias, respectivamente:

- CATEGORIA A = EXCELENTE
 CATEGORIA B = BOM
 CATEGORIA C = REGULAR
 CATEGORIA D = DEFICIENTE

A tabela nº03 acima, demonstra que a grande maioria dos boxes, cerca de 80%, encontram-se nos extratos C e D, que correspondem respectivamente aos conceitos Regular e Deficiente quanto às condições higiênico-sanitárias, o que justifica a preocupação da Vigilância Sanitária Municipal e a intervenção prevista nos módulos II e III do Projeto em curso, ora analisado neste trabalho.

5.2.4 - CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DOS BOXES DE MERCADOS

5.2.4.1 - QUALIDADE DOS ALIMENTOS COMERCIALIZADOS

TABELA Nº 04

DISTRIBUIÇÃO DE BOXES DE MERCADO SEGUNDO O PREENCHIMENTO DOS ÍTENS DE 1 A 8 DA FICHA ROTEIRO DE INSPEÇÃO - QUALIDADE DOS ALIMENTOS

ÍTEM Nº	QUESITO	Nº	%
1	Caracteres Organolépticos satisfatórios	460	71,7
2	Balcões expositores apropriados e em bom estado de conservação	333	51,9
3	Alimentos perecíveis mantidos à temperatura adequada	379	59,0
4	Alimentos protegidos de substâncias tóxicas	417	65,0
5	Materias primas alimentares adequadamente armazenadas	444	69,2
6	Alimentos prontos para o consumo adequadamente protegido contra pó, saliva, insetos e roedores	248	38,6
7	Identificação de procedência do alimento e/ou certificado de inspeção	343	53,4
8	Uso de envoltórios (embalagens) adequadas	314	48,9

Fonte: Secretária de Saúde - PCR - Diretoria de Epidemiologia e Vigilância à Saúde - Depto. de Vigilância Sanitária - Depto. de Informação e Análise.

A tabela nº 4 demonstra a situação dos boxes de mercados quanto à qualidade higiênico-sanitária dos alimentos que comercializam, através dos

índices de preenchimentos dos itens 1 a 8 da ficha roteiro de inspeção (anexo 3), considerando que o item só foi preenchido quando o box, no julgamento do "inspetor", satisfizes plenamente o enunciado.

Sendo assim, o item que apresentou o índice de preenchimento mais favorável foi o que refere-se às características organolépticas satisfatórias dos alimentos, alcançando 71,7%, o que demonstra que estes apresentam-se satisfatórios ao menos no seu aspecto externo. Contudo, considerando os demais índices de preenchimento, especialmente o item 6, referente à proteção adequada dos alimentos prontos para o consumo, que atingiu apenas 33,6% de preenchimento, o conceito de qualidade dos alimentos comercializados provavelmente se apresentariam bem inferior, se, extrapolando a observação dos caracteres apenas organolépticos, fossem procedidas análises laboratoriais microbiológicas e físico-químicas.

5.2.4.2 - CONDIÇÕES HIGIÊNICAS DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS:

TABELA 05

DISTRIBUIÇÃO DOS BOXES DE MERCADO SEGUNDO O PREENCHIMENTO DOS ÍTENS DE 9 A 15 DA FICHA-ROTEIRO DE INSPEÇÃO - HIGIÊNE DOS MANIPULADORES

ÍTEM Nº	QUESITO	Nº	%
9	Funcionários distintos para manipulação de alimentos e o recebimento do dinheiro	65	10,1
10	Uniforme completo e em bom estado de conservação e limpeza	186	29,0
11	Aspecto geral higiênico	414	64,5
12	Mãos limpas e unhas curtas	372	57,9
13	Ausência de adornos nos dedos e pulsos (aneis, pulseiras, etc)	280	43,6
14	Ausência de afecções cutâneas e ferimentos	563	87,7
15	Ausência de vícios prejudiciais à higiene dos alimentos (fumar, cuspir, etc)	433	67,4

Fonte: Secretaria de Saúde - PCR - Diretoria de Epidemiologia e Vigilância à Saúde - Depto. de Vigilância Sanitária - Depto. de Informação e Análises.

Antagônicamente, o manipulador de alimentos, responsável pelo preparo e conservação dos alimentos, e conseqüentemente aquele que deveria zelar pela sua higiene, é, em grande parte dos casos, a principal fonte de contaminação destes alimentos.

A tabela 05, que demonstra os índices de preenchimento dos itens da ficha-roteiro de inspeção (anexo 3) referentes à higiene do manipulador

de alimentos, expõe claramente o risco real e potencial que este representa para a contaminação do produto comercializado, tendo em vista os baixos índices de preenchimento, especialmente no que se refere-se à prática elementar de não manipular alimento e dinheiro ao mesmo tempo e que só obteve 10% de preenchimento, e considerando que quase 50% não mantêm as mãos limpas e unhas curtas, e que mais de 50% manipulam alimentos portando anéis e outros adornos que representam um fator a mais de contaminação uma vez que "escondem" a sujeira e a gordura neles acumulados e funcionam como meio de cultura para bactérias e fungos.

Os índices elevados de preenchimento dos itens 14 e 15, que dizem respeito à ausência de afecções cutâneas, e ferimentos e à ausência de vícios, devem-se talvez ao fato de serem estes aspectos os de menor facilidade de visualização numa inspeção.

Enfim, os dados da tabela 05, por si só já justificariam o esforço proposto no módulo II do Projeto de intervenção, que corresponde à capacitação dos manipuladores quanto às boas práticas de manipulação e conservação dos alimentos. Uma vez que a educação sanitária é a "arma" mais eficaz no combate às doenças de veiculação hídrica e alimentar.

5.2.4.3 - CONDIÇÕES HIGIÊNICAS DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

TABELA 06
DISTRIBUIÇÃO DOS BOXES DE MERCADOS SEGUNDO O PREENCHIMENTO DOS ÍTENS DE 16 A 18 DA FICHA-ROTEIRO DE INSPEÇÃO-HIGIÊNICA DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

ÍTEM Nº	QUESITO	Nº	%
16	Confeccionados em material adequados	302	47,0
17	Bom estado de conservação e limpeza	268	41,7
18	Apropriadamente guardados	218	34,0

Fonte: Secretaria de Saúde - PCR - Diretoria de Epidemiologia e Vigilância à Saúde - Depto. de Vigilância Sanitária - Depto. de Informação e Análise.

A tabela 06 aponta os índices de preenchimento das questões referentes às condições de higiene e conservação dos equipamentos (balcões, geladeiras, freezers, fogão, etc) e utensílios (talheres, louças, etc) empregados no preparo, conservação, exposição e comercialização dos alimentos. Tais objetos constituem-se num fator importante na cadeia de contaminação e deterioração dos alimentos. Conforme demonstram os baixos índices de preenchimento da tabela 06, os "pesquisadores" encontraram em mais de 50% dos boxes, equipamentos confeccionados

deira, material que absorve umidade, gordura, sangue, tornando-se excelente "meio de cultura" para proliferação de bactérias e fungos; utensílios mal higienizados e equipamentos em estado precário de conservação, como freezers cuja capacidade de manutenção da temperatura está aquém do desejado devido à sua conservação deficiente; e, principalmente, como demonstra o índice de apenas 34% de preenchimento do item 18, encontraram muito utensílio, como louças e talheres, expostos às mais diversas contaminações, como poeira, insetos, salivas, roedores, etc.

A influência destes fatores na qualidade dos alimentos, seria bem mais explícito nas análises microbiológicas dos alimentos expostos a estas condições, no entanto, limitações estruturais, como a ausência de um laboratório municipal de bromatologia, e a limitada capacidade de recepção de amostras do laboratório central da SES/PE, só tornarão possível tais análises no Módulo III do projeto, onde está previsto a coleta periódica das amostras dentro dos limites de recebimento do laboratório de referências (LACEN), além da implantação dos laboratórios móveis já citados neste trabalho e detalhado no anexo 01.

5.2.4.4 - QUALIDADE DAS INSTALAÇÕES E DESTINO DO LIXO

TABELA 07

DISTRIBUIÇÃO DOS BOXES DE MERCADOS SEGUNDO O PREENCHIMENTO DOS ÍTENS DE 19 A 23 DA FICHA-ROTEIRO DE INSPEÇÃO - QUALIDADE DAS INSTALAÇÕES E DESTINO DO LIXO

ÍTEM Nº	QUESITO	Nº	%
19	Paredes, pisos, coberturas em material adequado e em boas condições de conservação e limpeza	312	48,6
20	Abastecimento regular de água e escoamento destas	344	53,7
21	Presença de sabão, escova de unhas e toalha descartável	123	19,2
22	Boas condições gerais de higiene	305	47,5
23	Armazenamento e destinação adequada do lixo produzido	127	19,8

Fonte: Secretaria de Saúde - PCR - Diretoria de Epidemiologia e Vigilância à Saúde - Depato. de Vigilância Sanitária - Depto. de Informação e Análise.

Os itens de 19 e 23 da ficha-roteiro de inspeção (anexo 3) referem-se às condições higiênico-sanitárias das instalações (piso, paredes, tetos, instalações hidráulicas) e do destino e tratamento do lixo produzido em cada boxe individualmente.

A tabela 07, que registra os índices de preenchimento dos itens acima, demonstra que a grande maioria dos boxes destinados à comercialização de gêneros alimentícios representam um ambiente favorável à proliferação de microorganismos responsáveis pela contaminação e deterioração dos alimentos, principalmente, considerando o baixíssimo índice de preenchimento de apenas 19,8% no item que refere-se ao armazenamento e destino adequado do lixo, uma vez que este aspecto, associado aos demais que donotam práticas pouco frequentes de higienização, desencadeiam outros fatores de contaminação, como a proliferação de insetos e roedores, que definem tais pontos de comércio como de elevado risco real e potencial à saúde dos consumidores.

5.2.5 - CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DA INFRA-ESTRUTURA DISPONÍVEL NOS MERCADOS DO RECIFE

DISTRIBUIÇÃO PERCENTUAL DE CONDIÇÕES DE INFRA-ESTRUTURA DE MERCADOS, SEGUNDO INSTITUIÇÃO MANTENEDORA

CONDIÇÕES DE INFRA-ESTRUTURA	MERCADOS			
	PÚBLICOS		PRIVADOS	
	DEFICIENTE	REGULAR	DEFICIENTE	REGULAR
ABASTECIMENTO D'ÁGUA	69,0	31,0	80,0	20,0
SANEAMENTO	92,5	7,5	80,0	20,0
REDE ELÉTRICA	85,0	14,0	100,0	0,0
CÂMARAS FRIGORÍFICAS	69,0	31,0	100,0*	0,0
TRATAMENTO DE LIXO	92,5	7,5	100,0	0,0
SANITÁRIOS	92,5	7,5	100,0	0,0
PISOS, PAREDES, TETOS...	69,5	30,5	100,0	0,0
PORTAS E JANELAS	38,5	61,5	60,0	40,0
LIMPEZA/MANUTENÇÃO	69,0	31,0	100,0	0,0
A DOMEST. INSET. ROEDORES	100,00**	0,0	100,0**	0,0

Fonte: Secretária de Saúde - PCR - Diretoria de Epidemiologia e Vigilância à Saúde - Depto. de Vigilância Sanitária - Divisão de Controle de Alimentos.

* Não possui

** Possui

Utilizando como instrumento de análise uma "Ficha-Roteiro" de avaliação dos mercados (anexo 4), técnicos do Depto. de Vigilância Sanitária Municipal avaliaram a infra-estrutura disponível nos 13 (treze) mercados Públicos e, neste caso, estendendo-se aos 05 (cinco) mercados privados da cidade do Recife, a partir de 10 (dez) fatores considerados de maior risco: abastecimento d'água, saneamento básico; rede elétrica; câmaras frigorifi-

cas (nos mercados que as possui); tratamento e destino do lixo; sanitários; piso, teto e paredes, portas e janelas; limpeza e manutenção; e presença de animais domésticos, insetos e roedores.

De acordo com o preenchimento das fichas, cada mercado recebeu um conceito, respectivamente BOM, REGULAR e DEFICIENTE, para cada um dos aspectos observados, demonstrados na tabela nº 08.

É lastimável observar que a quase totalidade dos mercados obtiveram, no julgamento dos técnicos, conceitos deficientes ou regulares em todos os aspectos, e é particularmente preocupante constatar que itens como saneamento, tratamento do lixo, sanitários e presença de animais domésticos, insetos e roedores, de maior importância quanto às condições higiêncio-sanitárias, atingiram índices de deficiência próximos de 100%.

No entanto, os dados desta avaliação subsidiaram a adoção de medidas regulamentadoras, já em curso, por parte da Companhia de Serviços Urbanos - CSURB, empresa responsável pela administração e manutenção dos mercados públicos, contudo tais benefícios só poderão ser avaliados quando no Módulo IV do projeto.

6 - CONSIDERAÇÕES SOBRE O MÓDULO II

O Módulo II do projeto, que corresponde à capacitação, e consequentemente a fase mais importante do projeto, conforme já mencionado, está sendo implementado pelo Departamento de Vigilância Sanitária, com o apoio do Depto. de Recursos Humanos/SS/PCR e da CSURB.

Até o momento, foram treinados todos os administradores dos 13 (treze) mercados públicos, e seus auxiliares, e 50% dos locatários do mercado público da Encruzilhada, mercado escolhido para iniciar o programa de treinamentos.

Dentre os vários recursos didáticos (vídeos, flanelógrafos, albums seriados) utilizados pela equipe de "Docentes", encontra-se a "Cartilha do Manipulador de alimentos", elaborada por técnicos da vigilância sanitária municipal e impressa com o apoio da CSURB (anexo 6), cujo objetivo é despertar o manipulador para a relação entre o seu trabalho e a saúde do consumidor, e fornecer noções básicas sobre higiene e conservação dos alimentos.

É muito precoce avaliar resultados deste 2º Módulo, uma vez que este está apenas iniciado, no entanto, a avaliar pelos relatórios dos

nandos, estes obtiveram um bom aproveitamento, que deve resultar em impacto positivo sobre a prática da manipulação dos alimentos .

7 - CONSIDERAÇÕES SOBRE O MÓDULO III

O Módulo III, marcado por ações já tradicionais na prática da vigilância sanitária, como o controle da qualidade através de coleta de amostras periódicas e conseqüente análise laboratorial, e a inspeção sanitária "boxe a boxe", é dotado de extrema importância no processo de monitoração dos riscos, no entanto, deve-se ter sempre em conta o perigo real de desvirtuar-se a filosofia inicial da proposta, relegando-se a prática cognitiva e enveredando para a velha prática "repressiva e plicialesca", que em tempos passados deu à vigilância sanitária uma imagem tão negativa. É necessário que as ações deste módulo, sejam na verdade a continuação do processo de ensino-aprendizado, ou, talvez melhor denominado "conscientização", iniciado no módulo anterior, fundamentado na racionalidade técnico-sanitária e buscando conjuntamente, instituição e população, as soluções para os problemas identificados. É importante que a utilização dos laboratórios volantes, as credenciais de "inspetor sanitário", e o código sanitário, sejam sempre instrumentos de credibilidade do técnico junto à população, que o "poder de polícia" seja "meio" e nunca fim, que o argumento técnico-científico supere o poder institucional.

8 - CONSIDERAÇÕES SOBRE O MÓDULO IV

A avaliação, proposta do Módulo IV, é sem dúvida a única forma de garantir a eficiência e eficácia de uma ação, no entanto, faz-se necessário que esta avaliação seja feita a partir de parâmetros tecnicamente estabelecidos, que incluam a participação popular e dados efetivamente epidemiológicos, como a notificação dos casos de doenças de veiculação hídrica e alimentar, sistema praticamente inexistente na cidade.

9 - CONCLUSÃO

Tomando por referencial apenas os dados levantados no "Diagnóstico Higiênico Sanitário dos Mercados Públicos", analisados do ponto de vista do gerenciamento tradicional (cujas referências teóricas passam apenas pelas ciências políticas, administrativas e econômicas), medidas pontuais e repressivas seriam bastante para combater o caos instalado neste setor. Contudo, quando se questiona a natureza das ações de saúde, quando se analisa criticamente os fatores políticos, econômicos e sociais que geram tal situação e suas conseqüências (nada do social pode ser estranho à epidemiologia); e mais

quando considera-se a primícia legal de que "saúde é um direito de todo cidadão", e que a garantia desta saúde passa necessariamente, entre outros fatores, pelo acesso a bens de consumo de qualidade, ao trabalho e renda; a adoção de medidas simplistas, marcadamente "policialesca" e burocrática, passa a não mais ser cogitada.

Buscando bases técnico-científicas sólidas que fundamentem uma ação verdadeiramente eficaz e eficiente para a solução do problema, a "ação educativa", a orientação coletiva e individual de comerciantes e consumidores, surge como a única medida capaz de provocar uma transformação estrutural no setor, uma mudança de práticas e comportamentos. Entenda-se, no entanto, que tal resposta não ocorre a curto prazo, o que pode "impacientar" interesses políticos, mas é a forma menos traumática, do ponto de vista social, de obter-se mudanças profundas e duradouras.

Tal pensamento, contudo, não pode ser empecilho para a adoção de algumas medidas pontuais, no sentido de coibir práticas lesivas ao consumidor comprovadamente intencionais, e mesmo riscos reais que necessitem de soluções urgentes.

10 - BIBLIOGRAFIA CONSULTADA

- 1 - COSTA, Edina Alves - *Vigilância Sanitária e a Saúde do consumidor*, in: *Epidemiologia e Saúde*, 4ª Edição - MEDSI, 1994 pag. 443 a 454.
- 2 - PAIM, Jairnilson S. - *A Epidemiologia na Organização dos Serviços de Saúde - Modelos Assistenciais e Vigilância em Saúde*, mimeo.
- 3 - PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO - *Secretaria Municipal de Saúde - Vigilância à Saúde*, mimeo.
- 4 - WALDMAN, Eliseu Alves - *As Concepções de Vigilância como instrumento de Saúde Pública e a implantação do SUS - Anais do Seminário de Vigilância Epidemiológica - (Jul. 1993) Brasília, FNS, CENEPI, 1993, pág. 45 - 51.*
- 5 - LESSA, Fábio José Delgado - *O Ambiente e Sua Monitoração: Rediscutindo Conceitos para uma ação de Vigilância - II Curso de Especialização em Epidemiologia - Módulo XI - Saúde e Ambiente - NESC - PE/FIOCRUZ, 1994.*
- 6 - FERRAZ, A.G.; SALES, A.S.; NASCIMENTO JR. J.A.; BARCELLOS, M.H.; SILVA, M.G; BARBOSA, M.L.S. - *Proposta de um Modelo Descentralizado de Vigilância Sanitária para a Cidade do*

7 - ROSAS, Eric Jenner - A Vigilância Sanitária em Crise: Um Depoimento - Saúde em Debate nº 45, 1994.

8 - PREFEITURA DA CIDADE DO RECIFE - SECRETÁRIA DE SAÚDE - Diretoria de Epidemiologia e Vigilância à Saúde - A Epidemiologia na Organização de serviços: A LUZ de Um Novo Paradigma, mimeo. 1994.

12/04/95



Considerações

- nas há revisas de literatura;
- as categorias pretensamente trabalhadas como Risco, vigilância à Saúde;
- as bases teóricas da epidemiologia, sociologia e direito sanitário nas pouco trabalhadas;
- nas há citações no texto, apesar da bibliografia.

Adriano



PREFEITURA DA CIDADE DO RECIFE
SECRETARIA DE SAÚDE
DIRETORIA DE EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA À SAÚDE
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
DIVISÃO DE CONTROLE DE ALIMENTOS
SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE ALIMENTOS

"PROJETO DE IMPLANTAÇÃO DO SISTEMA DE
UNIDADE MÓVEL DE LABORATÓRIO"

RECIFE, AGOSTO/94



INTRODUÇÃO :

Este documento vem celebrar a " Implantação do Sistema de Unidade Móvel de Laboratório ", concretizando assim o projeto de disciplinamento do comércio de alimentos nos mercados públicos e feiras livres do Recife.

Em cooperação técnica com a Companhia de Abastecimento do Recife (COMPARE), esta Secretaria de Saúde através da Diretoria de Epidemiologia e Vigilância à Saúde (Divisão de Controle de Alimentos), concluiu o cadastramento de todos os boxes de mercados e equipamentos feirantes da cidade, cumprindo o Módulo I do referido projeto.

O Módulo II, em curso, refere-se a capacitação de 100% dos locatários e feirantes cadastrados anteriormente.

E por fim, o Módulo III aqui proposto a ser realizado com o apoio da Diretoria de Saúde (Laboratório Central da P.C.R.).

DEFINIÇÃO :

É a prática sistemática de laboratório de controle de alimentos em logradouro público.

Cada U.M.L (Unidade Móvel de Laboratório) constitui-se num equipamento volante, montado em viatura Kombi e habilitado a realizar, "INLOCO", análises bromatológicas (físico-química e toxicologia) durante as visitas de inspeção sanitária ao comércio de alimentos.

JUSTIFICATIVA :

Visto que a técnica laboratorial bromatológica compõe o processo de vigilância sanitária de gêneros alimentícios, e diante do quadro atual onde o nosso Serviço de Inspeção de Alimentos não dispõe de tal recurso, sugerimos a "Implantação do Sistema de Unidade móvel de Laboratório".

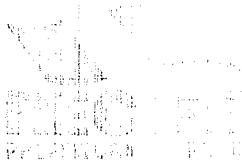
É importante considerar o baixo custo do projeto e ressaltar a grandeza dos benefícios trazidos por ele, como:

- A influência que esta Rede Volante de Laboratório terá com relação a opinião pública;
- Ainda, a agilidade nas tomadas de decisões, por parte dos técnicos de inspeção, no campo, durante as vistorias sanitárias;
- Maior divulgação das ações de vigilância sanitária de alimentos, etc...

OBJETIVOS :

GERAL:

Aperfeiçoar a proposta que tem a "Vigilância Sanitária" de garantir o padrão de qualidade dos produtos comercializados a nível de comércio formal e informal de alimentos, prevenindo a população dos riscos e agravos à saúde causados pelos mesmos.



ESPECÍFICOS:

- Complementar as Ações da Vigilância Sanitária de Alimentos no controle e prevenção de doenças, bem como na identificação de focos de maior risco epidemiológico;
- Facilitar o intercâmbio VIGILÂNCIA/COMERCIANTE;
- Respaldar o trabalho da VIGILÂNCIA, perante a população de comerciantes e consumidores;
- Agilizar as decisões do Inspetor Sanitário durante as vistorias, como por exemplo, na apreensão e inutilização de produtos impróprios ao consumo;
- Provocar a implantação do Laboratório Municipal de Cromatologia, ou até mesmo a adoção de medidas que venham atender integralmente as necessidades de Técnicas Laboratoriais de Controle de Alimentos.

OBS: Entrosamento com o LACEN, que é laboratório de referência, conforme previsto no processo de Municipalização das Ações de Saúde.

METODOLOGIA:

Cada U.M.L (Unidade Móvel de Laboratório) atuará diariamente, em horário integral, visitando, inicialmente, os mais diversos mercados públicos e feiras livres da cidade.

A equipe de Vigilância Sanitária será formada por:

- 1 Técnico de nível superior (Veterinário, Nutricionista, etc...);
- 1 Técnico de Laboratório;
- 1 Agente de Controle Sanitário;
- 1 Motorista.

No decorrer das vistorias, sempre que houver alimentos suspeitos, (produtos carneos "in natura") estes serão coletados em duas amostras e de imediato analisados até mesmo na presença do comerciante detentor da mercadoria.

Serão efetuadas as seguintes provas laboratoriais:

- pH;
- Pesquisa de gás sulfídrico;
- Pesquisa de sulfitos;
- Pesquisa de amônia.

Em caso de resultado condenatório, os alimentos serão inutilizados, in loco, com o uso de creolina ou similar e levados ao incinerador municipal, no Curado, mediante a lavratura do termo de apreensão e inutilização do produto.

OBS: Em caso de grandes quantidades de mercadorias, deve-se proceder a interdição parcial do lote com coleta de três (3) amostras para posterior análise em laboratório de referência.

RECURSOS:

HUMANOS:

- 4 Técnicos de nível superior (Veterinário, Nutricionista);
- 4 Técnicos de laboratório;
- 4 Agentes de Controle Sanitário;
- 2 Motoristas.

MATERIAIS:

- 2 Viaturas tipo kombi (adaptadas);
- Bancada em fórmica para acondicionamento dos equipamentos e operação da análises;
- 4 Caixas de isopor (10 litros);
- 1 Botijão de gás 5kg (por viatura);
- 1 Bico de gás (por viatura);
- 4 Telas de amianto;
- Reagentes químicos (verde malaquita, plumbito de sódio, acetato de chumbo, reagente de Eber);
- 10 Caixas de fitas para medir PH (Macherey-Nagel);
- 50 Becker de 250ml (marca pyrex);
- 70 Tubos de ensaio de 100ml;
- 50 Placas de petri;
- 50 Pipetas de 10ml;
- 10 Pêras para pipetas;
- 24 Vidros para reagentes de 125ml;
- 10 Grades de suporte para vidros de reagentes;
- 10 Grades de suporte para tubos de ensaio;
- 10 Tábuas de carne;
- 10 Facas de fio liso;
- 40 Pinças;
- 10 Unidades de piceta de 400ml;
- Reservatório d'água com 20 litros, recipiente com igual capacidade p/o acúmulo das águas servidas;
- Alcool;
- Algodão;
- 1000 Toalhas de papel;
- 1000 Unidades papel filtro;
- 500 Pares de luvas do tipo cirúrgico;
- 10 Espátulas;
- 4 Depósitos p/lixo, com tampa;
- 1000 Sacos plásticos para coleta de amostras;
- 1000 Lacres para coleta de amostras;
- 1000 Etiquetas para identificação das amostras;
- 10 C/100fls. Talonário numerado para coleta de amostras (T.C.A.);
- 1000 recipientes plásticos para coleta de molhos e água;
- Creolina para condenar produtos impróprios ao consumo.

0BS: Este quantitativo de material, foi estimado para o período de um ano.

Recife, 11 de Agosto de 1994.


Maria Bernardete Spinelli.

PREFEITURA DA CIDADE DO RECIFE

SECRETARIA DE SAÚDE

DIRETORIA DE EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA À SAÚDE

DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

DIVISÃO DE CONTROLE DE ALIMENTOS

LABORATÓRIO VOLANTE DE CONTROLE DE ALIMENTOS

MAIO/94



**PREFEITURA DA
CIDADE DO RECIFE**

SECRETARIA DE SAÚDE

DIRETORIA DE EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA À SAÚDE

INTRODUÇÃO:

O Laboratório Volante de Controle de Alimentos, constitui-se em veículos adaptados para a realização de provas laboratoriais de alimentos suspeitos, durante as inspeções sanitárias das feiras, mercados e outros estabelecimentos formais e informais que comercializam alimentos.

O apoio laboratorial "in loco" no momento da inspeção sanitária, além de subsidiar o diagnóstico da qualidade dos alimentos comercializados, garante uma maior credibilidade das ações de controle (inutilização, apreensão) desenvolvida pela a equipe junto aos comerciantes.

OBJETIVO:

Identificar alimentos em processo de deterioração através de exames laboratoriais.

Definir conduta quanto aos alimentos suspeitos de deterioração.

RECURSOS NECESSÁRIOS:

1. Materiais (especificações em anexo)

- 02 veiculos kombi
- 02 bancadas com acessórios
 - vidrarias
 - reagentes

2. Recursos Humanos

- 04 Quimicos
- 02 Motoristas
- 04 Agentes de Controle Sanitários

PREFEITURA DA CIDADE DO RECIFE
SECRETARIA DE SAÚDE
DIRETORIA DE EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA À SAÚDE
LABORATÓRIO VOLANTE DE CONTROLE DE ALIMENTOS
PROVAS LABORATORIAIS SEGUNDO O TIPO DE ALIMENTO

Índice

1. Carnes " In natura "
 - 1.A.. Reação de Gás Sulfídrico
 - 1.B. Verde Moloquita
 - 1.C. PH

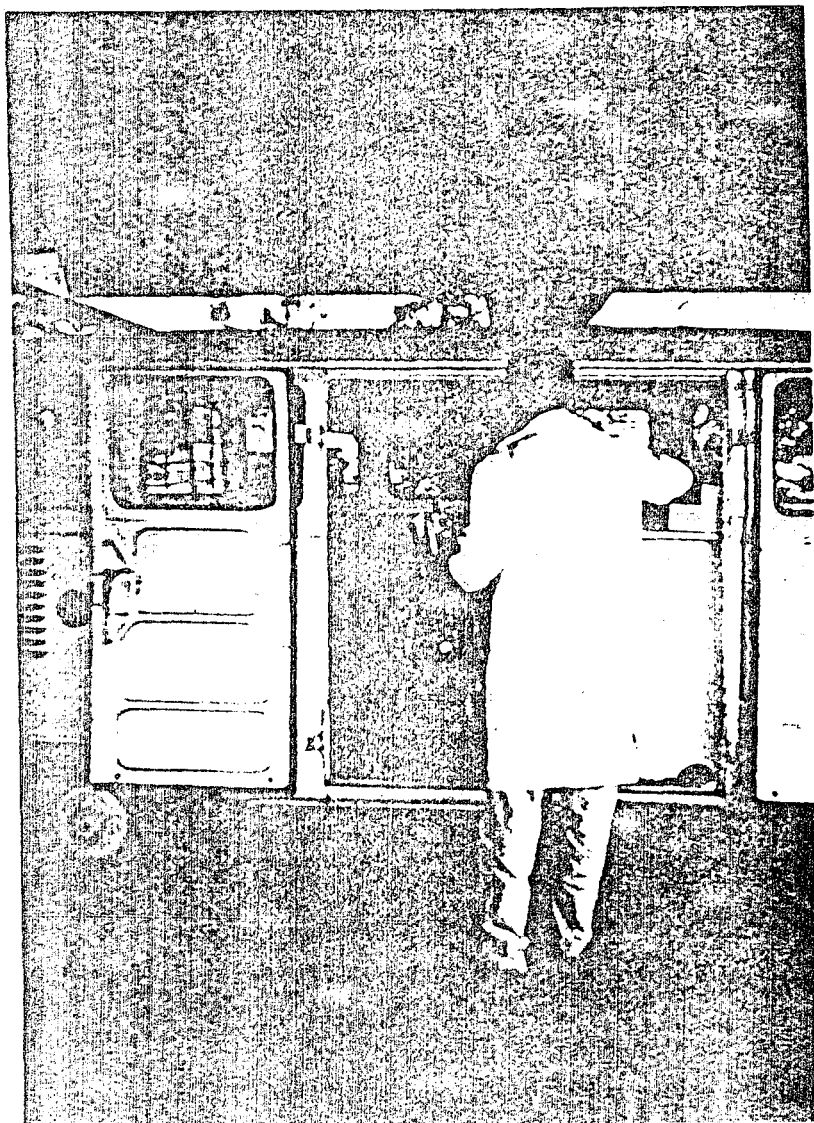
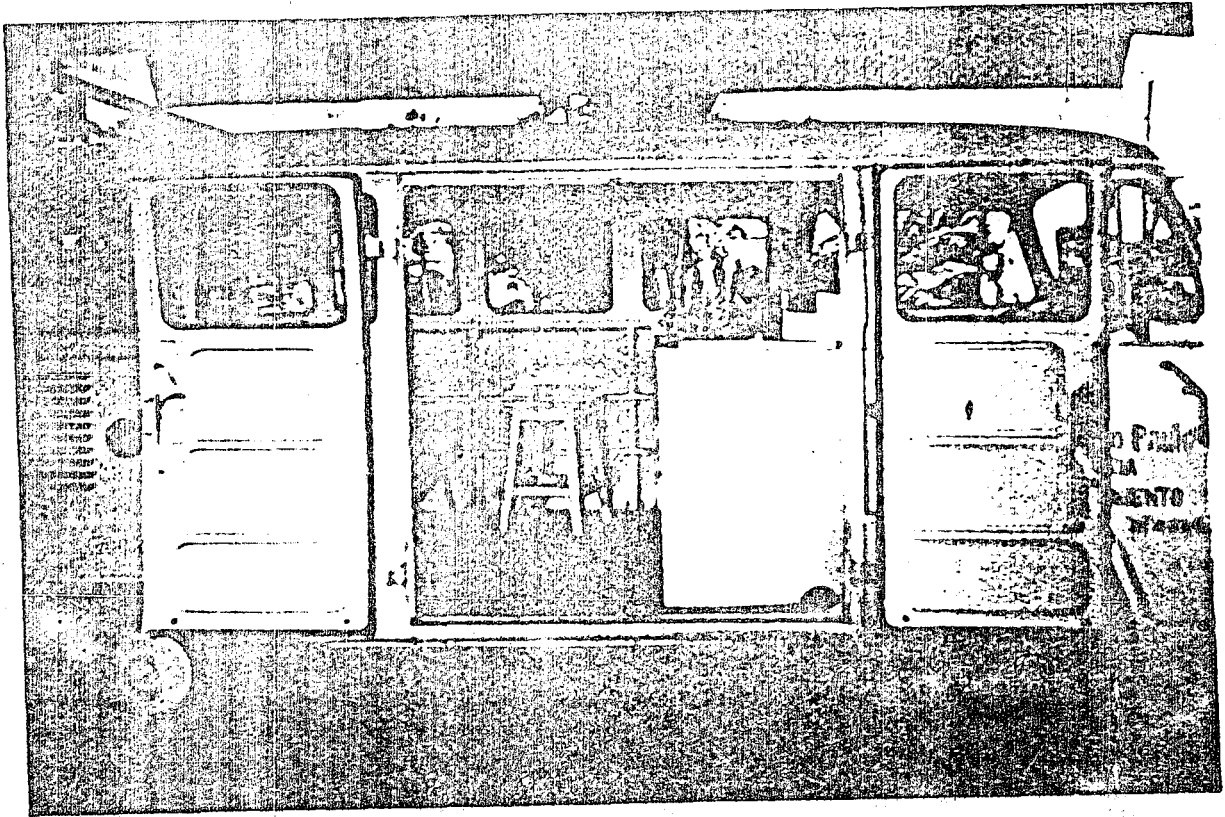
2. Carnes " In conserva "
 - 2.A. Nitratos
 - 2.B. Nitritos
 - 2.C. Amido
 - 2.D. Reação de Amônia
 - 2.E. PH

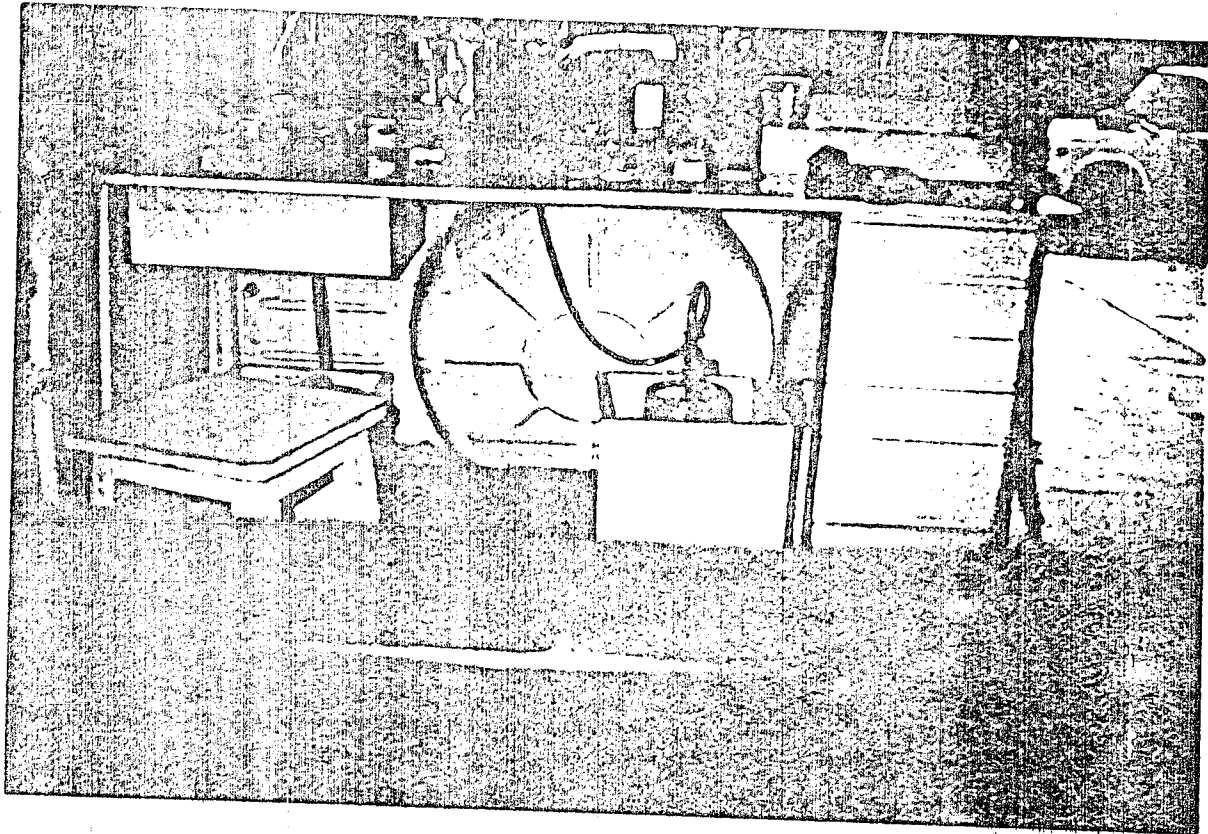
3. Leite e Derivados de Leite
 - 3.A.. Densidade
 - 3.B. Acidez
 - 3.C. Amido
 - 3.D. Redutase

4. Óleos e Gorduras
 - 4.A. Rancidez

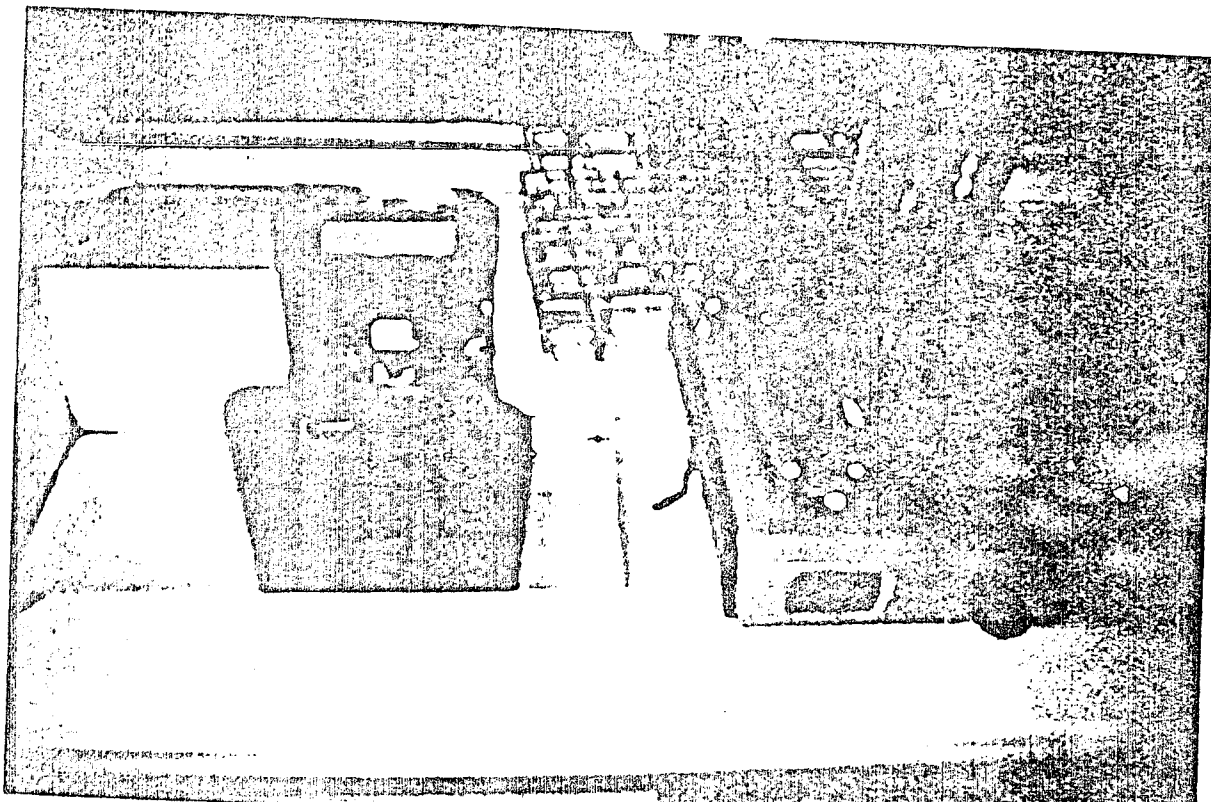
5. Pescado " in natura "
 - 5.1.. Indol
 - 5.2. Amonia
 - 5.3. PH

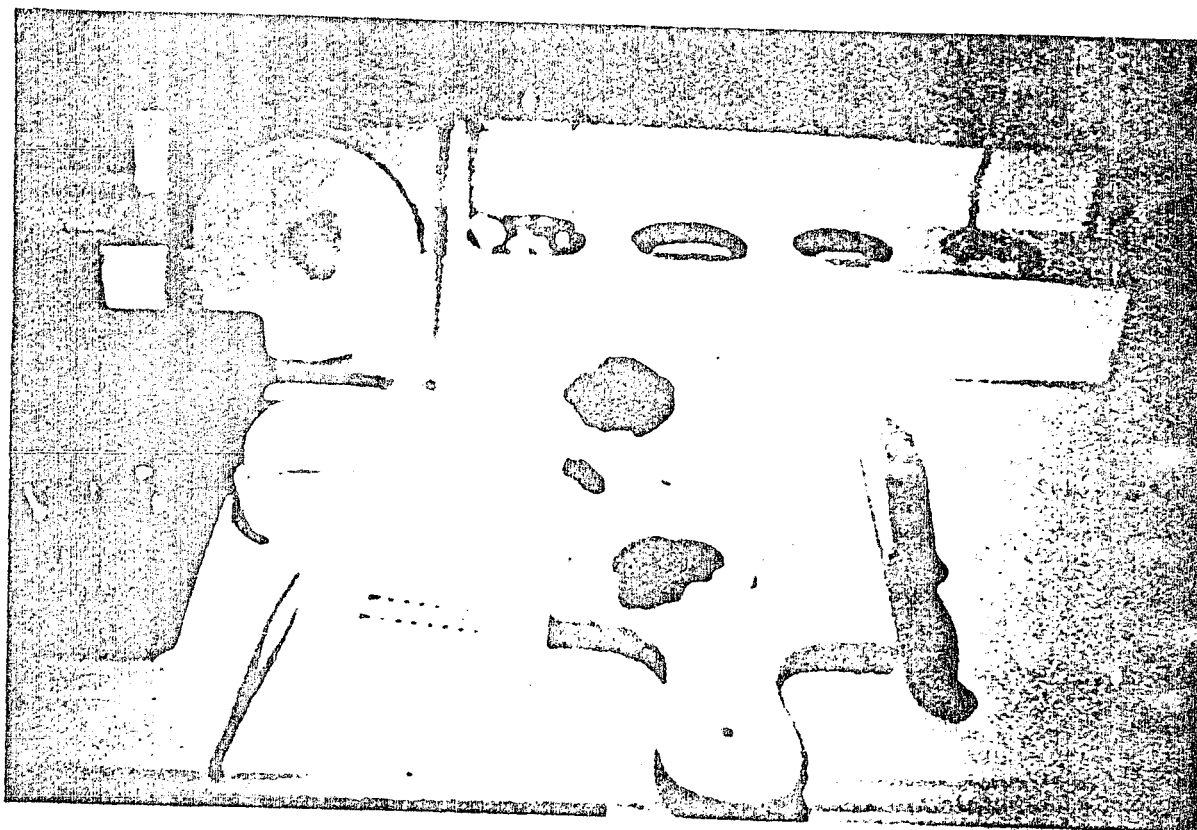
5. Mel
 - 6.A. Reação de Lund





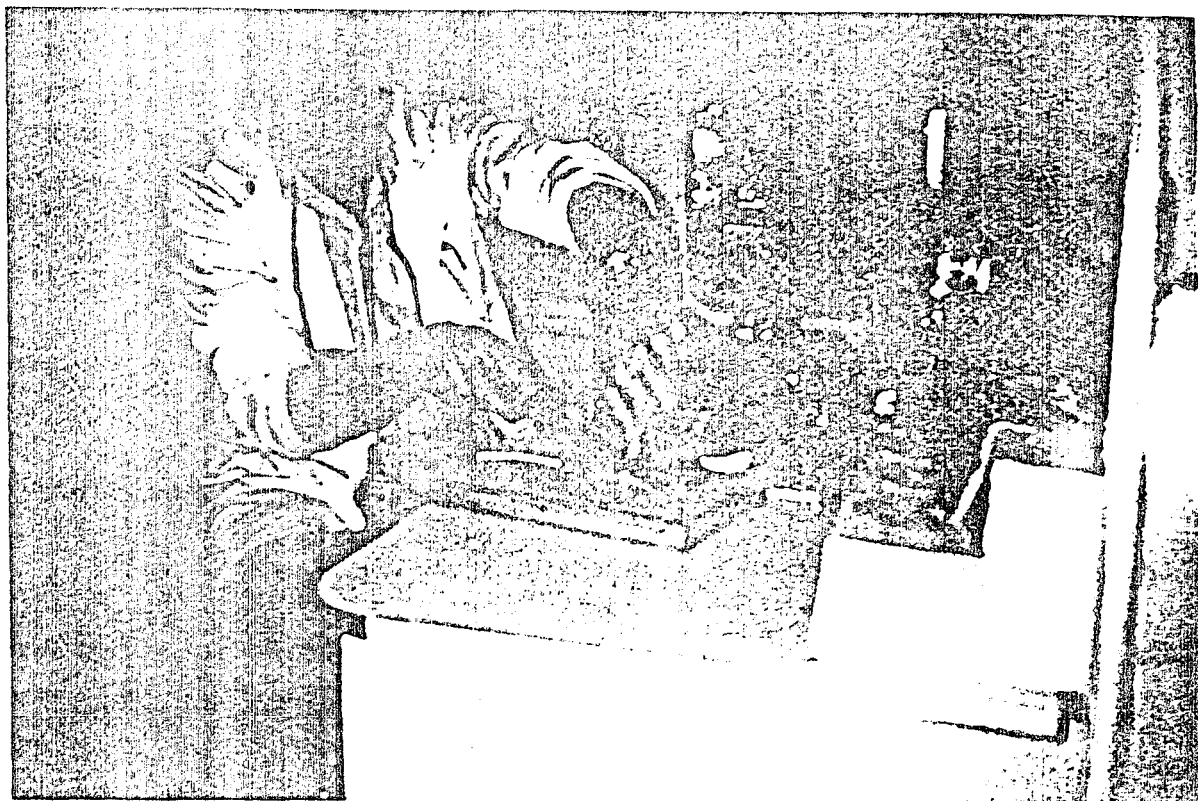
3 - VISÃO FRONTAL DA BANCADA DO LABORATÓRIO MÓVEL



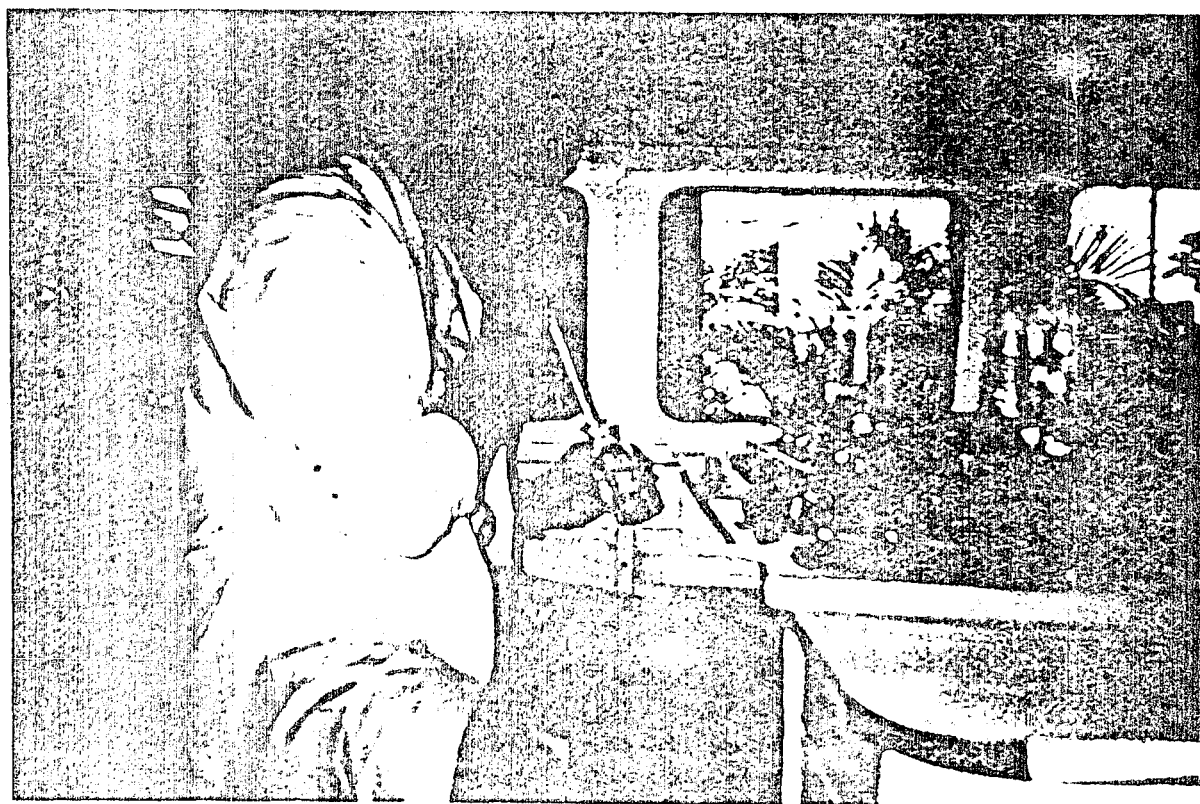


5 - DETALHE DO KIT-LABORATORIAL PARA DETERMINAÇÃO DO PH

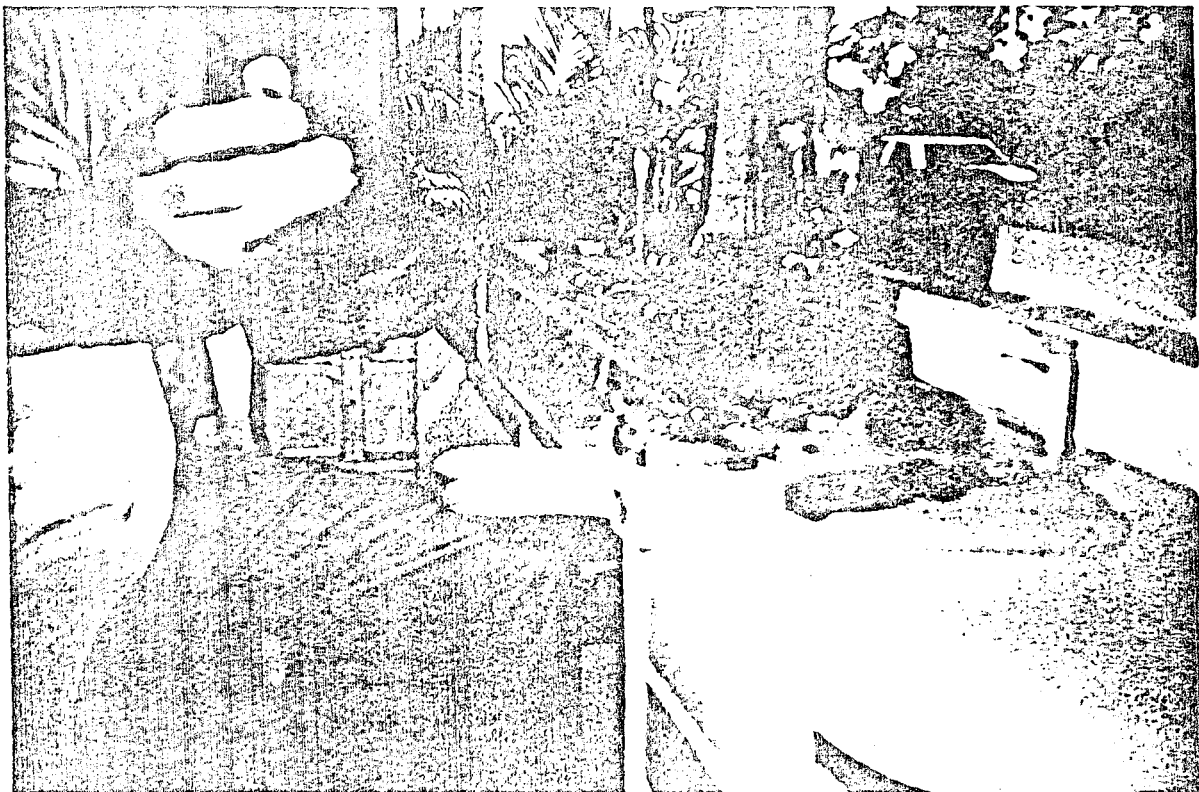




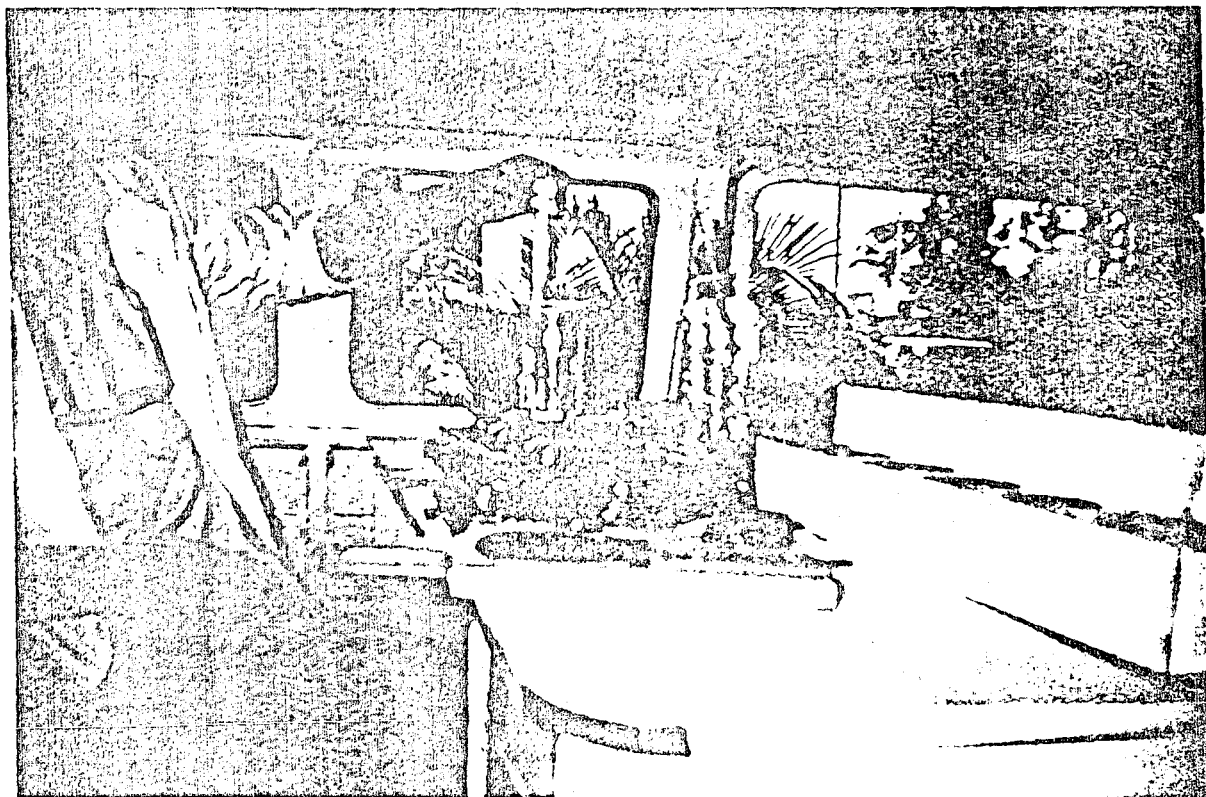
7 - DETERMINAÇÃO DO PH EM CARNE "IN NATURA"



8 - PROCEDIMENTOS PARA PESQUISA DE AMONIA EM CARNE "IN NATURA"
REAÇÃO DE EBER



9 - PESQUISA DE SULFITOS EM CARNE "IN NATURA"
TESTE VERDE MALAQUITA



10 - PESQUISA DE GÁS SULFIDRICO EM CARNE "IN NATURA"

PREFEITURA DA
CIDADE DO RECIFE

DIRETORIA DE EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA À SAÚDE
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
DIVISÃO DE CONTROLE DE ALIMENTOS

" PROJETO DE CONTROLE SANITÁRIO DOS ALIMENTOS COMERCIALIZADOS
NOS MERCADOS PÚBLICOS E FEIRAS LIVRES DA CIDADE DO RECIFE "

"CRONOGRAMA DE AÇÃO"

MÓDULO	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun
I	X	X	X	X										
II			X	X	X	X	X							
III				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
IV													X	X

ANEXO 3

PREFEITURA DA CIDADE DO RECIFE - SECRETARIA DE SAÚDE
DIRETORIA DE EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA À SAÚDE
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - DIVISÃO DE CONTROLE DE ALIMENTOS

FICHA DE INSPEÇÃO DE ALIMENTOS PERECÍVEIS DAS BANCAS DE
FEIRAS LIVRES E MERCADOS PÚBLICOS

ARQ. CADAST 6

Nº DA BANCA/BOX _____ PROPRIETÁRIO _____
TIPO DE FEIRA _____ BAIRRO _____
RAMO DE ATIVIDADE _____
MANIPULAÇÃO DE HOMENS _____ MULHERES _____ TOTAL _____

A ALIMENTOS

- 1 Caracteres organolépticos. (06) _____ ()
- 2 Balcões para exposição de alimentos apropriados e em funcionamento. (04) _____ ()
- 3 Alimentos perecíveis mantidos em temperatura adequada. (06) _____ ()
- 4 Armazenamento adequado e longe de substâncias perigosas. (04) _____ ()
- 5 Alimentos não armazenados diretamente no chão. (04) _____ ()
- 6 Alimentos protegidos contra pó, saliva, insetos e roedores. (04) _____ ()
- 7 Autorização de venda do produto e identificação de origem. (05) _____ ()
- 8 Uso de plásticos adequados. () (05) _____ ()

SUB - TOTAL ()

B MANIPULADORES

- 9 Não manipulam dinheiros. (05) _____ ()
- 10 Uniforme completo, em bom estado e limpo. (04) _____ ()
- 11 Possuem bons hábitos de higiene. (04) _____ ()
- 12 Mãos limpas, unhas curtas. (04) _____ ()
- 13 Sem adornos nos dedos e pulsos. (04) _____ ()
- 14 Ausência de afecções cutâneas e ferimentos. (04) _____ ()
- 15 Não espirram, não fumam, não cospem. (04) _____ ()

SUB - TOTAL ()

C EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

- 16 De material impermeável, não corrosível de fácil limpeza. (04) _____ ()
- 17 Em bom estado de conservação e limpos. (04) _____ ()
- 18 Apropriadamente guardados. (04) _____ ()

SUB - TOTAL ()

D LOCAL

- 19 Barracas de material impermeável (lona ou plástico) em boas condições de uso. (04) _____ ()
- 20 Possuem dispositivo de água, para lavagem das mãos com coletores de águas servidas. (04) _____ ()
- 21 Possuem sabão, escova de unhas, toalha. (04) _____ ()
- 22 Limpeza geral boa. (04) _____ ()

SUB - TOTAL ()

E LIXO

- 23 Recipiente em boas condições de uso colocados internamente e externamente na banca. (05) _____ ()

TOTAL ()

PONTOS	CATEGORIA
96 - 100	A - EXCELENTE
71 - 95	B - BOM
41 - 70	C - REGULAR
ATÉ - 40	D - DEFICIENTE

PONTUAÇÃO
()

CATEGORIA
()

ASSINATURA DO FUNCIONÁRIO _____ DATA ____/____/____

ASSINATURA DO PROPRIETÁRIO OU RESPONSÁVEL _____

PRAZO PARA PROCEDER MELHORIAS _____

PREFEITURA DA CIDADE DO RECIFE
SECRETARIA DE SAÚDE
DIRETORIA DE EPIDEMIOLOGIA E VIGILANCIA À SAÚDE
DEPTº. DE VIGILANCIA SANITÁRIA
DIVISÃO DE CONTROLE DE ALIMENTOS
SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE ALIMENTOS

FICHA ROTEIRO PARA INSPEÇÃO SANITÁRIA NOS MERCADOS

NOME DO MERCADO: _____ Nº DE BOXES: _____

ENDEREÇO: _____

NOME DO ADMINISTRADOR: _____

CONSIDERAÇÕES COM RELAÇÃO AO ABASTECIMENTO D'ÁGUA: _____

PIXTO DAS ÁGUAS RESIDUAIS: _____

REDE ELÉTRICA: _____

CÂMARAS FRIGORÍFICAS: _____

TRATAMENTO DO LIXO: _____

SANTUÁRIOS DOS FUNCIONÁRIOS E CLIENTES: _____

DISTRIBUIÇÃO DE BOXES SEGUNDO BAIRRO
E TIPO DE COMÉRCIO - RECIFE - 1994

BAIRRO	TIPO DE COMÉRCIO			
	FEIRA		MERCADO	
	Nº	%	Nº	%
AFOGADOS	129	16,2	213	33,2
AGUA FRIA	46	5,8	34	5,3
AREIAS	24	3,0	0	0,0
ARRUDA	31	3,9	0	0,0
BEBERIBE	80	10,1	18	2,8
BOA VIAGEM	6	0,8	0	0,0
BOA VISTA	0	0,0	27	4,2
BOMBA GRANDE	34	4,3	0	0,0
CASA AMARELA	94	12,9	53	8,3
COELHOS	0	0,0	27	4,2
DERBY	4	0,5	0	0,0
ENCRUZILHADA	40	5,0	69	10,7
HIPODROMO	11	1,4	0	0,0
IPSEP	22	2,8	0	0,0
JARDIM SAO PAULO	2	0,3	0	0,0
MADALENA	0	0,0	35	5,5
NOVA DESCOBERTA	0	0,0	19	2,9
PINA	6	0,8	17	2,6
SAN MARTIN	4	0,5	0	0,0
SANTO AMARO	27	3,4	23	3,6
SANTO ANTONIO	0	0,0	17	2,6
SAO JOSE	124	15,6	102	15,8
SITIO GRANDE	28	3,5	0	0,0
TORROES	4	0,5	0	0,0
UR-1	8	1,1	0	0,0
UR-5	10	1,3	0	0,0
VARZEA	31	3,9	0	0,0
TOTAL	795	100%	642	100%

Fonte: Secretaria de Saúde - PCR - Diretoria de Epidemiologia e Vigilância à Saúde -
Depto. de Informação e Análise - Depto. de Vigilância Sanitária

DISTRIBUIÇÃO DE BOXES EM MERCADO SEGUNDO RAMO DE ATIVIDADE E BAIRRO - RECIFE - 1994

BAIRRO	AÇOU	BOM	ERV.	GRAN	LAN	LAT	MEKO	PEIX	QUIT	SORV	TOTAL
AFOGADOS	42	17	0	8	52	23	52	5	13	1	213
AGUA FRIA	9	1	0	3	12	1	3	3	2	0	34
BEBERIBE	2	2	0	1	9	1	2	1	0	0	18
BOA VISTA	0	0	0	3	6	1	8	0	8	1	27
CASA AMA.	18	1	1	2	10	12	6	3	0	0	53
COELHOS	1	0	0	0	11	0	3	0	0	0	15
ENCRUZILH.	15	1	0	8	11	7	7	9	11	0	69
MADALENA	7	1	0	3	7	6	3	3	5	0	35
NOVA DESC.	3	1	0	2	5	0	7	1	0	0	19
PINA	0	0	0	0	8	0	4	0	3	2	17
STO AMARO	2	1	0	2	9	0	4	2	2	0	22
STO. ANT.	0	0	0	1	0	10	2	0	4	0	17
SAO JOSE	19	1	0	6	41	3	14	13	3	2	102
TOTAL	118	26	1	39	181	64	115	40	51	6	641

Fonte: Secretaria de Saúde - PCR - Diretoria de Epidemiologia e Vigilância à Saúde - Depto. de Vigilância Sanitária -
Divisão de Controle de Alimentos

DISTRIBUIÇÃO PERCENTUAL DE BOXES EM MERCADO SEGUNDO RAMO DE ATIVIDADE E BAIRRO - RECIFE - 1994

	AÇOU	BOM	ERV	GRAN	LAN	LAT	MERC	PEIX	QUIT	SORV	TOTAL
AFOGADOS	19,7	8,0	0,0	3,8	24,4	10,8	24,4	2,3	6,1	0,5	100
AGUA FRIA	26,5	2,9	0,0	8,8	35,3	2,9	8,8	8,8	5,9	0,0	100
BEBERIBE	11,1	11,1	0,0	5,6	50,0	5,6	11,1	5,6	0,0	0,0	100
BOA VISTA	0,0	0,0	0,0	11,1	22,2	3,7	29,6	0,0	29,6	3,7	100
CASA AMAR	34,0	1,9	1,9	3,8	18,9	22,6	11,3	5,7	0,0	0,0	100
COELHOS	6,7	0,0	0,0	0,0	73,3	0,0	20,0	0,0	0,0	0,0	100
ENCRUZILH	21,7	1,4	0,0	11,6	15,9	10,1	10,1	13,0	15,9	0,0	100
MADALENA	20,0	2,9	0,0	8,6	20,0	17,1	8,6	8,6	14,3	0,0	100
NOVA DESC	15,8	5,3	0,0	10,5	26,3	0,0	36,8	5,3	0,0	0,0	100
PINA	0,0	0,0	0,0	0,0	47,1	0,0	23,5	0,0	17,6	11,8	100
STO AMAR	9,1	4,5	0,0	9,1	40,9	0,0	18,2	9,1	9,1	0,0	100
STO ANTO	0,0	0,0	0,0	5,9	0,0	58,8	11,8	0,0	23,5	0,0	100
SÃO JOSE	18,6	1,0	0,0	5,9	40,2	2,9	13,7	12,7	2,9	2,0	100

Fonte: Secretaria de Saúde - PCR - Diretoria de Epidemiologia e Vigilância à Saúde - Depto. de Informação e Análise - Depto. de Vigilância Sanitária

DISTRIBUIÇÃO DE BANCAS EM FEIRAS SEGUNDO RAMO DE ATIVIDADE, BAIRRO - RECIFE - 1994

BAIRRO	AÇOU	DEVER	ERV	GRAN	LAN	LAT	MERC	PEIX	QUIT	VERD	TOTAL
AFOGADOS	0	1	0	6	1	0	2	10	107	0	127
AGUA FRIA	5	0	0	2	3	0	0	1	34	0	45
AREIAS	0	0	0	0	0	1	0	0	23	0	24
ARRUDA	0	0	0	1	2	1	3	0	23	0	31
BEBERIBE	1	0	2	0	0	0	0	0	77	0	80
BOA VIAGEM	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	5
B GRANDE	0	0	0	0	2	0	1	0	30	0	33
C AMAR	0	0	12	0	0	0	0	3	79	0	94
CORDEIRO	0	0	1	1	1	11	11	0	5	0	30
DERBY	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	4
ENCRUZ	1	0	0	0	1	0	0	0	37	0	39
HIPÓDROMO	0	0	0	1	0	0	0	0	10	0	11
IPSEP	1	0	0	0	2	0	1	1	17	0	22
I. S. P.	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2
PINA	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	6
SAN MART	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	4
STO AMAR	0	0	0	1	0	0	2	0	21	0	24
SÃO JOSE	0	0	0	0	1	0	0	0	120	0	121
SITIO GRAN	0	0	0	1	3	0	1	0	23	0	28
TORRÕES	0	0	0	0	0	0	1	0	3	0	4
UR-1	0	0	0	0	0	0	0	0	7	0	7
UR-5	0	0	0	0	0	0	0	0	10	0	10
VARZEA	0	0	0	1	1	2	2	0	25	0	31
TOTAL	8	1	15	14	17	15	26	15	670	1	782

Fonte: Secretaria de Saúde - PCR - Diretoria de Epidemiologia e Vigilância à Saúde - Depto. de Informação e Análise - Depto. de Vigilância Sanitária

DISTRIBUIÇÃO PERCENTUAL DE BANCAS EM FEIRAS SEGUNDO RAMO DE ATIVIDADE BAIRRO - RECIFE - 1994

BAIRRO	AÇUC	DIVER	ERV.	GRAN	LAN	LAT	MERC	PEX	QUIT	VERD.	TOTAL
AFOGADOS	0,0	0,8	0,0	4,7	0,8	0,0	1,6	7,9	84,3	0,0	100
AGUA FRIA	11,1	0,0	0,0	4,4	6,7	0,0	0,0	2,2	75,6	0,0	100
AREIAS	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,2	0,0	0,0	0,0	95,8	100
ARUDA	0,0	0,0	0,0	3,2	6,5	3,2	9,7	0,0	74,2	3,2	100
BEBERIBE	1,25	0,0	2,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	96,25	0,0	100
BOA VIAGEM	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	100,0	0,0	100
B GRANDE	0,0	0,0	0,0	0,0	6,0	0,0	3,0	0,0	91,0	0,0	100
C AMARELA	0,0	0,0	12,9	0,0	0,0	0,0	0,0	16,1	83,9	0,0	100
CORDEIRO	0,0	0,0	3,3	3,3	3,3	36,7	36,7	0,0	16,7	0,0	100
DERBY	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	100,0	0,0	100
ENCRUZ	2,6	0,0	0,0	0,0	2,6	0,0	0,0	0,0	94,9	0,0	100
HIPÓDROMO	0,0	0,0	0,0	9,1	0,0	0,0	0,0	0,0	90,9	0,0	100
IPSEP	4,5	0,0	0,0	0,0	9,1	0,0	4,5	4,5	77,3	0,0	100
I S P.	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	100,0	0,0	100
PINA	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	50,0	0,0	50,0	0,0	100
SAN MARTIN	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	8,3	0,0	87,5	0,0	100
STO. AMARO	0,0	0,0	0,0	4,2	0,0	0,0	0,0	0,0	99,2	0,0	100
SÃO JOSE	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	82,1	0,0	100
SITIO GRAN	0,0	0,0	0,0	3,6	10,7	0,0	3,6	0,0	75,0	0,0	100
TORRÕES	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	25,0	0,0	100,0	0,0	100
UR-1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	100,0	0,0	100
UR-5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	100,0	0,0	100
VARZEA	0,0	0,0	0,0	3,2	3,2	6,5	6,5	0,0	80,6	0,0	100

Fonte: Secretaria de Saúde - PCR - Diretoria de Epidemiologia e Vigilância à Saúde - Depto. de Informação e Análise - Depto. de Vigilância Sanitária

DISTRIBUIÇÃO DE BOXES EM MERCADOS, SEGUNDO CATEGORIA E BAIRRO - RECIFE - 1994

BAIRRO	CATEGORIA							
	A	B	C	D				
AFOGADOS	2	0,9	57	26,8	90	42,3	64	30,0
AGUA FRIA	0	0,0	2	5,9	15	44,1	17	50,0
BEBERIBE	0	0,0	2	11,1	10	55,6	6	33,3
BOA VISTA	0	0,0	3	11,1	14	51,9	10	37,0
CASA AMARELA	0	0,0	7	13,2	30	56,6	16	30,2
COELHOS	0	0,0	0	0,0	10	66,7	5	33,3
ENCRUZILHADA	0	0,0	19	27,5	29	42,0	21	30,4
MADALENA	1	2,9	5	14,3	19	54,3	10	28,6
NOVA DESCOBERTA	0	0,0	0	0,0	4	21,1	15	78,9
PINA	0	0,0	1	5,9	5	29,4	11	64,7
SANTO AMARO	0	0,0	0	0,0	10	43,5	13	56,5
SANTO ANTONIO	0	0,0	2	11,8	12	70,6	3	17,6
SÃO JOSE	0	0,0	17	16,7	47	46,1	38	37,3
TOTAL	3	0,5	115	18,0	295	45,9	229	35,6

Fonte: Secretaria de Saúde - PCR - Diretoria de Epidemiologia e Vigilância à Saúde - Depto. de Informação e Análise - Depto. de Vigilância Sanitária

DISTRIBUIÇÃO DE BANCAS EM FEIRAS, SEGUNDO BAIRRO E CATEGORIA - RECIFE - 1994

BAIRROS	CATEGORIA							
	A	B	C	D				
AFOGADOS	0	0,0	5	3,9	95	73,6	29	22,5
AGUA FRIA	0	0,0	0	0,0	28	60,9	18	39,1
AREIAS	0	0,0	0	0,0	20	83,3	4	16,7
ARRUDA	0	0,0	4	12,9	18	58,1	9	29,0
BEBERIBE	0	0,0	4	5,0	64	80,0	12	15,0
BOA VIAGEM	0	0,0	0	0,0	3	50,0	3	50,0
BOMBA GRANDE	0	0,0	0	0,0	15	44,1	19	55,9
CASA AMARELA	0	0,0	0	0,0	76	81,7	18	18,3
CORDEIRO	0	0,0	0	0,0	28	93,3	2	6,7
DERBY	0	0,0	0	0,0	1	25,0	3	75,0
ENCRUZILHADA	0	0,0	4	10,0	28	70,0	8	20,0
HIPODROMO	0	0,0	1	9,1	10	90,9	0	0,0
IPSEP	0	0,0	3	13,6	16	72,7	3	13,6
JARDIM SAO PAULO	0	0,0	0	0,0	1	50,0	1	50,0
PINA	0	0,0	0	0,0	6	100,0	0	0,0
SAN MARTIN	0	0,0	0	0,0	1	25,0	3	75,0
SANTO AMARO	0	0,0	1	3,7	12	44,4	14	51,9
SAO JOSE	0	0,0	0	0,0	41	33,1	83	66,9
SITIO GRANDE	0	0,0	0	0,0	7	25,0	21	75,0
TORROES	0	0,0	0	0,0	4	100,0	0	0,0
UR-1	0	0,0	4	50,0	4	50,0	0	0,0
UR-5	0	0,0	2	20,0	4	40,0	4	40,0
VARZEA	0	0,0	2	6,5	27	87,1	2	6,5
TOTAL	0	0,0	30	3,8	509	64,0	256	32,2

Fonte: Secretarias de Saúde - PCR - Diretoria de Epidemiologia e Vigilância a Saúde - Depto. de Informação e Análise - Depto. de Vigilância Sanitária

DISTRIBUIÇÃO DA POPULAÇÃO ECONOMICAMENTE ATIVA SEGUNDO GÊNERO E TIPO DE COMÉRCIO - RECIFE - 1994

SEXO	TIPO DE COMÉRCIO			
	FEIRA		MERCADO	
	Nº	%	Nº	%
MASCULINO	996	75,52	825	69,38
FEMININO	323	24,48	364	30,62
TOTAL	1319	100%	1189	100%

Fonte: Secretarias de Saúde - PCR - Diretoria de Epidemiologia e Vigilância a Saúde - Depto. de Informação e Análise - Depto. de Vigilância Sanitária

Tabela 09
DISTRIBUIÇÃO DE BOTES DE MERCADOS, SEGUNDO BAIRRO E CONDIÇÃO DE ALIMENTOS - RECIFE - 1994

BAIRRO Nº	CONDIÇÃO DE ALIMENTOS															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
AFOGADOS	154	74,1	120	56,3	132	62,0	132	62,0	141	66,2	102	47,5	135	64,8	116	54,5
AGUA FRIA	23	64,7	15	38,2	18	52,5	18	52,5	24	70,6	5	21,5	14	41,2	7	26,6
BEBERIBE	12	66,7	11	61,1	11	61,1	10	55,6	15	83,3	7	38,5	8	44,4	5	27,8
BOA VISTA	17	63,1	15	55,6	17	63	18	66,7	18	66,7	8	29,6	11	40,7	20	74,1
CASA AMARELA	33	62,3	24	45,3	29	54,7	36	67,9	37	69,8	19	35,8	27	50,5	28	52,8
CORDEIRO	10	66,7	7	46,7	12	80,0	13	86,7	14	93,3	2	13,3	1	6,7	4	26,7
ENCRUZILHADA	56	81,2	35	56,5	45	65,2	56	81,2	50	72,5	24	37,7	41	59,4	39	56,5
MADALENA	37	85,7	18	51,4	23	65,7	25	71,4	28	80,0	26	75,0	22	62,5	18	51,4
NOVA DESC	13	68,4	6	31,6	8	42,1	3	15,8	7	36,6	1	5,3	4	21,1	5	26,3
PINA	11	64,7	8	47,1	8	47,1	7	41,2	7	41,2	5	29,4	4	23,5	7	41,2
SANTO AMARO	12	52,2	6	26,1	10	43,5	13	56,5	13	56,5	5	21,7	10	43,5	5	21,7
SANTO ANTONIO	15	58,8	10	38,5	12	46,2	13	48,1	15	56,2	2	7,7	10	37,0	12	43,8
SANTO JOSE	74	74,5	56	56,5	54	54,5	73	73,5	75	75,0	42	42,0	52	52,0	48	48,0
TOTAL	460	71,7	333	51,9	375	59,6	417	63,0	444	69,2	248	38,6	343	53,4	314	48,9

Tabela 10
DISTRIBUIÇÃO DE BOXES DE MERCADOS SEGUNDO BAIRRO E CONDIÇÃO DE MANIPULADORES - RECIFE - 1994

BAIRRO	CONDIÇÃO DE MANIPULADORES														
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
AFOGADOS	3	14,1	67	31,7	147	65,0	14	62,1	95	42,5	194	87,1	155	71,8	
AGUA FRIA	1	2,5	5	14,7	15	44,1	14	41,2	4	11,8	30	88,1	15	44,1	
BEBERIBE	1	5,8	5	27,8	11	61,1	1	44,4	6	33,3	17	87,4	17	61,1	
BOA VISTA	1	3,7	2	7,4	16	59,3	15	53,4	13	48,1	25	87,8	21	61,1	
CASA AMAR	5	9,4	17	32,1	37	65,8	39	73,1	19	35,8	43	81,1	40	73,5	
COELHOS	1	6,7	2	13,2	12	80,0	5	33,3	6	40,0	13	86,7	17	73,3	
ENCRUZIL	4	5,8	25	36,0	51	73,5	42	60,7	33	47,8	55	83,5	45	65,2	
MADALENA	5	20,7	11	31,4	24	68,4	21	60,0	14	51,4	30	85,7	24	68,4	
NOVA DESC	3	15,8	7	36,8	9	47,4	10	50,0	4	21,0	14	70,0	13	65,8	
PINA	1	5,5	1	5,5	4	23,3	6	33,3	4	23,5	11	70,0	13	74,5	
STO. AMARO	1	0,0	7	30,4	13	56,5	11	43,5	9	37,0	15	62,5	11	45,0	
STO. ANTONIO	6	0,0	7	41,2	13	76,5	11	64,7	10	58,8	14	82,4	9	57,5	
SÃO JOSE	5	8,8	30	29,4	61	60,8	50	49,0	55	53,9	81	79,3	63	61,8	
TOTAL	65	10,1	184	29,0	414	64,5	372	57,9	281	43,6	563	87,7	433	67,4	

Fonte: Secretaria de Saúde - PCR - Diretoria de Epidemiologia e Vigilância à Saúde - Depto. de Informação e Análise - Depto. de Vigilância Sanitária

Tabela 11
DISTRIBUIÇÃO DE BOXES DE MERCADOS, SEGUNDO BAIRRO E CONDIÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS - RECIFE - 1994

BAIRRO	CONDIÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS					
	16	%	17	%	18	%
AFOGADOS	119	55,9	101	47,4	87	40,8
AGUA FRIA	12	35,3	9	26,5	4	11,8
BEBERIBE	5	27,8	11	61,1	7	38,9
BOA VISTA	12	44,4	10	37,0	10	37,0
CASA AMAR	24	45,3	18	34,0	12	22,6
COELHOS	2	13,2	5	33,3	4	26,7
ENCRUZIL	34	49,3	32	46,4	25	36,2
MADALENA	16	45,7	16	45,7	14	40,0
NOVA DESC	4	21,1	1	5,3	3	15,8
PINA	7	41,2	4	23,5	3	17,6
STO. AMARO	5	21,7	4	17,4	2	8,7
STO. ANTONIO	10	58,8	8	47,1	8	47,1
SÃO JOSE	52	51,0	49	48,0	39	38,2
TOTAL	302	47,0	268	41,7	218	34,0

Fonte: Secretaria de Saúde - PCR - Diretoria de Epidemiologia e Vigilância à Saúde - Depto. de Informação e Análise - Depto. de Vigilância Sanitária

Tabela 12
DISTRIBUIÇÃO DE BOXES DE MERCADOS, SEGUNDO BAIRRO E CONDIÇÃO DE LOCAL E LIXO - RECIFE - 1994

BAIRRO	CONDIÇÃO DE LOCAL E LIXO									
	19	%	20	%	21	%	22	%	23	%
AFOGADOS	117	54,9	118	55,4	54	25,4	108	50,7	40	18,8
AGUA FRIA	15	44,1	23	67,6	4	11,8	13	38,2	2	5,9
BEBERIBE	5	27,8	11	61,1	3	16,7	12	66,7	5	27,8
BOA VISTA	18	66,7	16	59,3	6	22,2	8	29,6	5	18,5
CASA AMAR	23	43,4	32	61,5	12	22,6	26	49,1	10	18,9
COELHOS	13	86,7	11	73,3	0	0,0	5	33,3	1	6,7
ENCRUZIL	38	55,1	35	50,7	13	18,8	45	65,2	26	37,7
MADALENA	12	34,3	16	45,7	4	11,4	17	48,6	15	42,9
NOVA DESC	3	15,8	11	57,9	5	26,3	1	5,3	1	5,3
PINA	6	35,3	10	58,8	0	0,0	5	29,4	0	0,0
STO. AMARO	5	39,1	8	34,8	2	8,7	7	30,4	2	8,7
STO. ANTONIO	6	35,3	3	17,6	1	5,9	11	64,7	10	58,8
SÃO JOSE	47	46,1	50	49,0	19	18,6	47	46,1	10	9,8
TOTAL	312	48,6	344	53,7	123	19,2	305	47,5	127	19,8

Fonte: Secretaria de Saúde - PCR - Diretoria de Epidemiologia e Vigilância à Saúde - Depto. de Informação e Análise - Depto. de Vigilância Sanitária

Tabela 13
DISTRIBUIÇÃO DE BANCAS DE FEIRAL SEGUNDO BAIRRO E CONDIÇÃO DE ALIMENTOS - RECIFE - 1994

BAIRRO	CONDIÇÃO DE ALIMENTOS														
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	
AFOGADOS	116	93,8	110	82,8	85	65,9	110	80,0	51	38,5	46	34,8	23,3	17,4	57,4
AGUA FRIA	46	87,3	41	80,0	31	61,4	44	85,7	4	7,7	14	27,7	23,5	28	62,9
AREIAS	11	91,7	14	100,0	13	95,8	11	87,5	11	85,0	1	7,7	11,1	11	76,9
ARRUDA	31	100,0	30	96,8	23	74,2	21	74,2	17	54,8	17	54,8	11,1	11	67,7
BEBERIBE	74	96,0	63	78,8	34	43,5	70	87,5	1	1,3	4	5,1	11,1	6	7,7
BOA VIAGEM	6	100,0	4	66,7	1	16,7	3	50,0	1	16,7	5	83,3	0,0	0,0	67,7
BOMBA GRANDE	20	58,8	11	31,4	11	31,4	17	50,0	1	2,9	5	14,3	0,0	0,0	55,9
CASA AMARELA	86	100,0	88	94,4	33	38,5	90	96,8	1	1,2	1	1,1	0,0	0,0	95,9
CORDEIRO	28	93,3	27	90,0	1	3,3	26	90,0	1	3,3	1	3,3	0,0	0,0	75,0
DERBY	1	75,0	1	75,0	1	75,0	1	75,0	1	75,0	1	75,0	1	75,0	75,0
ENCRUZILHADA	39	97,5	30	75,0	33	82,5	34	85,0	1	2,5	11	27,5	1	2,5	67,5
HIPÓDROMO	11	90,9	11	100,0	11	100,0	1	8,3	1	8,3	1	8,3	1	8,3	67,7
IPSEF	21	96,0	20	90,9	21	95,5	21	95,5	14	67,0	5	23,8	0,0	0,0	50,0
J S P	1	50,0	1	50,0	1	50,0	1	50,0	1	100,0	0	0,0	0,0	0,0	100,0
PENA	4	66,7	5	75,0	3	45,0	5	75,0	5	75,0	4	66,7	1	16,7	50,0
SAN MARTIN	4	100,0	3	75,0	3	75,0	4	100,0	4	100,0	0	0,0	0	0,0	66,7
STO AMARO	15	55,6	17	61,1	15	55,6	17	61,1	15	55,6	9	33,3	4	14,8	61,1
SÃO JOSÉ	93	75,0	81	65,8	75	62,5	101	81,3	30	24,0	14	11,2	11	8,8	21,4
SIMÃO GRANDE	24	75,0	14	43,8	21	64,6	25	75,0	18	54,5	0	0,0	11	33,3	75,0
TORREÕES	7	100,0	4	100,0	1	14,3	5	71,4	1	14,3	1	14,3	0,0	0,0	100,0
UR-1	4	87,5	8	100,0	4	50,0	8	100,0	8	100,0	3	37,5	0	0,0	87,5
UR-5	6	60,0	7	70,0	7	70,0	8	80,0	11	100,0	3	30,0	0	0,0	80,0
VARELA	30	96,8	30	96,8	25	80,0	31	100,0	24	75,0	16	50,0	9	28,1	83,3
TOTAL	654	87,5	631	84,4	485	61,5	680	82,5	624	78,8	265	33,8	118	14,8	52,1

Fonte: Secretaria de Saúde - PCR - Diretoria de Epidemiologia e Vigilância à Saúde - Depto. de Informação e Análise - Depto. de Vigilância Sanitária

Tabela 14
DISTRIBUIÇÃO DE BANCAS DE FEIRAL SEGUNDO BAIRRO E CONDIÇÃO DE MANIPULADORES - RECIFE - 1994

BAIRRO	CONDIÇÃO DE MANIPULADORES													
	9	%	10	%	11	%	12	%	13	%	14	%	15	%
AFOGADOS	5	3,9	40	32,6	101	78,3	72	55,8	62	48,1	107	82,9	81	62,8
AGUA FRIA	1	2,2	4	8,7	28	60,9	21	45,7	21	45,7	34	73,9	20	43,5
AREIAS	0	0,0	2	6,3	21	87,5	18	75,0	12	50,0	22	91,7	4	16,7
ARRUDA	0	0,0	9	29,0	30	96,8	28	90,3	17	54,8	27	87,1	26	83,9
BEBERIBE	1	1,3	34	45,0	71	88,8	54	70,0	58	72,5	75	93,8	54	67,5
BOA VIAGEM	0	0,0	3	50,0	4	66,7	4	66,7	3	50,0	6	100,0	3	50,0
BOMBA GRANDE	3	8,8	12	35,3	19	55,9	15	44,1	18	52,9	33	97,1	19	55,9
CASA AMARELA	0	0,0	40	43,0	83	89,2	51	54,8	53	57,0	92	98,8	77	82,9
CORDEIRO	0	0,0	16	53,3	29	96,7	17	56,7	18	60,0	29	96,7	27	90,0
DERBY	0	0,0	1	25,0	1	25,0	1	25,0	1	25,0	3	75,0	1	25,0
ENCRUZILHADA	1	25,0	13	32,5	28	70,0	24	60,0	22	55,0	34	85,0	27	67,5
HIPÓDROMO	0	0,0	5	45,5	9	81,8	8	72,7	7	63,6	11	100,0	3	27,3
IPSEF	1	4,5	3	13,0	18	81,9	18	81,9	17	77,3	20	90,9	14	63,6
J S P	0	0,0	0	0,0	1	50,0	1	50,0	0	0,0	1	50,0	2	100,0
PENA	0	0,0	2	33,3	5	83,3	5	83,3	2	33,3	6	100,0	6	100,0
SAN MARTIN	0	0,0	1	25,0	1	25,0	0	0,0	1	25,0	3	75,0	1	25,0
STO AMARO	5	18,5	10	37,0	16	59,3	15	55,6	13	48,1	19	70,4	9	33,3
SÃO JOSÉ	1	0,8	11	8,9	58	46,8	54	43,5	46	32,3	73	58,9	59	47,6
SIMÃO GRANDE	0	0,0	1	3,6	22	78,6	14	50,0	9	32,1	27	96,4	15	53,6
TORREÕES	0	0,0	11	100,0	3	75,0	4	100,0	4	100,0	4	100,0	2	50,0
UR-1	0	0,0	8	100,0	6	75,0	4	50,0	8	100,0	8	100,0	8	100,0
UR-5	0	0,0	2	20,0	7	70,0	7	70,0	4	40,0	7	70,0	9	90,0
VARELA	2	6,5	13	41,9	25	80,6	26	83,9	21	67,7	28	90,3	18	58,1
TOTAL	20	2,5	286	29,7	588	74,0	463	58,2	411	51,7	670	84,3	487	61,3

Fonte: Secretaria de Saúde - PCR - Diretoria de Epidemiologia e Vigilância à Saúde - Depto. de Informação e Análise - Depto. de Vigilância Sanitária

Tabela 15
DISTRIBUIÇÃO DE BANCAS DE FEIRAL SEGUNDO BAIRRO E CONDIÇÃO DE LOCAL E LIXO - RECIFE - 1994

BAIRRO	CONDIÇÃO DE LOCAL E LIXO									
	19	%	20	%	21	%	22	%	23	%
AFOGADOS	116	89,8	33	25,6	1	0,8	66	51,2	12	9,3
AGUA FRIA	29	63,0	5	10,9	1	2,2	7	15,2	5	10,9
AREIAS	17	70,8	6	25,0	0	0,0	7	29,2	0	0,0
ARRUDA	29	93,5	0	0,0	0	0,0	18	58,1	0	0,0
BEBERIBE	64	80,0	0	0,0	1	1,3	43	53,8	2	2,5
BOA VIAGEM	4	66,7	0	0,0	0	0,0	2	33,3	1	16,7
BOMBA GRANDE	27	79,4	1	2,9	1	2,9	15	44,1	1	2,9
CASA AMARELA	86	92,5	0	0,0	0	0,0	50	53,8	1	1,1
CORDEIRO	29	96,7	0	0,0	0	0,0	27	90,0	8	26,7
DERBY	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
ENCRUZILHADA	29	72,5	1	2,5	0	0,0	12	30,0	1	2,5
HIPÓDROMO	11	100,0	2	18,2	0	0,0	3	27,3	1	9,1
IPSEF	18	81,8	1	4,5	0	0,0	3	13,6	1	4,5
J S P	1	50,0	0	0,0	0	0,0	1	50,0	0	0,0
PENA	6	100,0	0	0,0	0	0,0	6	100,0	1	16,7
SAN MARTIN	2	50,0	0	0,0	0	0,0	2	50,0	0	0,0
STO AMARO	26	85,3	1	3,7	0	0,0	10	37,0	2	7,4
SÃO JOSÉ	55	44,4	1	0,8	0	0,0	19	15,3	7	5,6
SIMÃO GRANDE	24	75,0	1	3,1	0	0,0	1	2,9	0	0,0
TORREÕES	7	100,0	4	57,1	1	14,3	1	14,3	1	14,3
UR-1	4	100,0	6	75,0	4	50,0	8	100,0	8	100,0
UR-5	6	60,0	7	70,0	7	70,0	4	40,0	7	70,0
VARELA	30	96,8	30	96,8	25	80,0	31	100,0	24	75,0
TOTAL	654	87,5	631	84,4	485	61,5	680	82,5	624	78,8

R E C I P I E



ALIMENTOS

CARTILHA DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS
Secretaria de Saúde - PCR
Vigilância Sanitária



PREFEITURA DA CIDADE DO RECIFE
SECRETARIA DE SAÚDE
DIRETORIA DE EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA À SAÚDE
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

EQUIPE TÉCNICA DE ELABORAÇÃO

EXTO: João Alves do N. Júnior
Maria Bernadete Spinelli
Carlos Valença

UMINAÇÃO: Elder Pontes
Gustavo

POIO: Fátima Monte

DEREÇO: Rua Major Codeceira, 194
Santo Amaro - Recife - PE
Fone: (081) 231.0336

FEVEREIRO / 1995.

APRESENTAÇÃO

Esta cartilha é dirigida a todas as pessoas que de alguma forma, lidam com gêneros alimentícios sobretudo aquelas que o fazem comercialmente, visando proporcionar conhecimentos básicos sobre a manipulação e conservação higiênicas dos alimentos contribuindo para a conscientização do papel de cada cidadão na manutenção da saúde coletiva.

ÍNDICE

Conceito de Saúde	2
Micróbios	3
Higiene Pessoal	5
Higiene dos Equipamentos e Utensílios	6
Higiene do Local de Trabalho	7
Higiene e Conservação dos Alimentos	8
Cuidados com o Lixo	11
Controle da Água	12
Legislação	13

SAÚDE

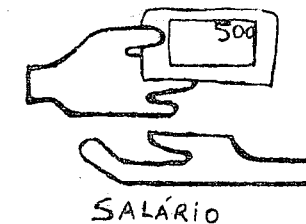
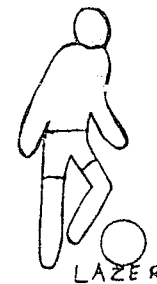
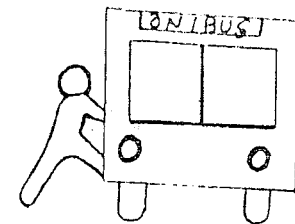
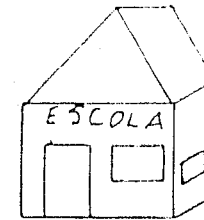
A Constituição Federal de 1988 afirma que:

"Saúde é um direito de todos e um dever do estado."

Para termos saúde, não é suficiente apenas não ter nenhuma doença:

É preciso também que todo cidadão tenha direito à moradia, educação, trabalho, lazer, alimentação, transporte, salário adequado às necessidades de cada um, amparo aos desempregados, proteção à maternidade, a infância e aos idosos, e acesso aos serviços de saúde com atendimento de qualidade.

No entanto, cada cidadão tem um papel muito importante, não só de exigir o seu direito à saúde, como também de colaborar para a melhoria da saúde de todos.

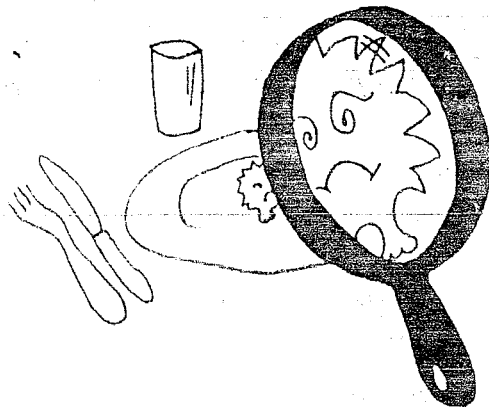


MICRÓBIOS

Microbios são seres vivos, pequenos, que não conseguem enxergar. Porém são encontrados no ar, no solo, na água, nos animais e no corpo humano.

Microbios são causadores de muitas doenças como:

Malária, tuberculose, infecção da garganta, diarreias, vômito, etc.



CONTAMINAÇÃO DOS ALIMENTOS

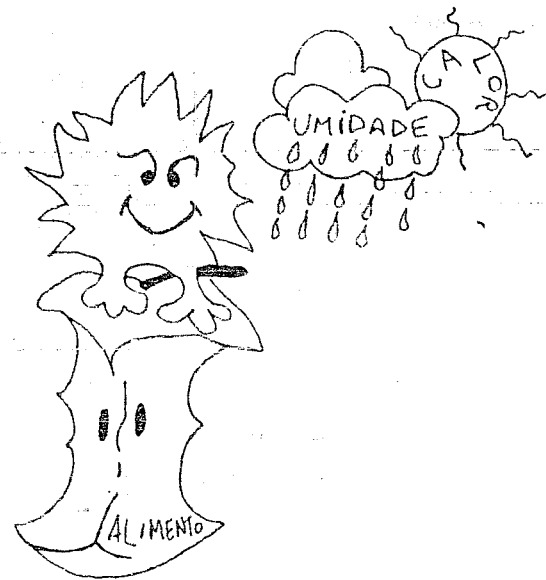
Microbios podem contaminar e estragar os alimentos através de:



- Mãos sujas;
- Equipamentos e utensílios mal lavados;
- Água não tratada;
- Lixo acumulado;
- Presença de insetos e roedores.

ALGUNS MICRÓBIOS TAMBÉM SÃO CHAMADOS DE BACTÉRIAS"

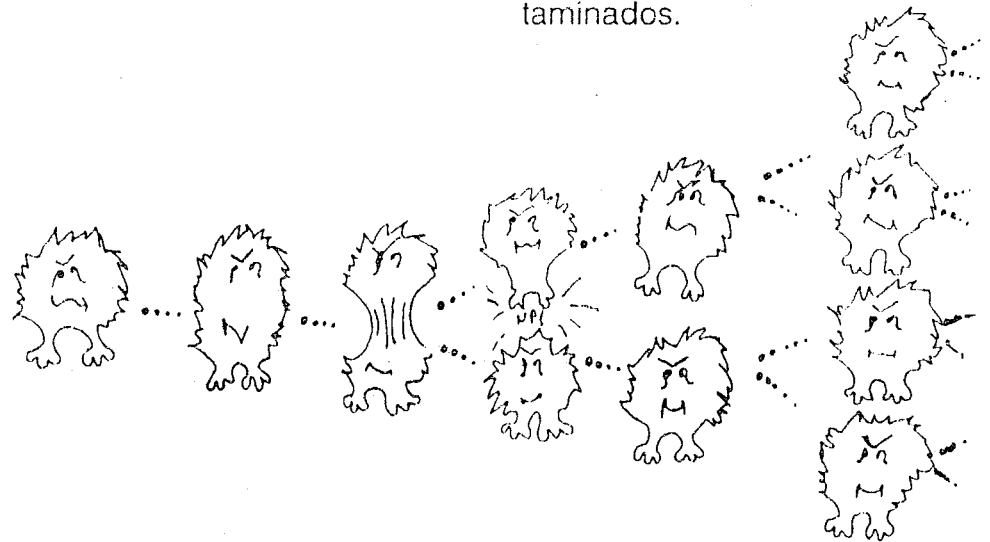
Com bons hábitos de higiene podemos vencê-los.



- Os microbios necessitam de umidade, calor e nutrientes para crescerem fortes e tornarem-se uma grande família.

- Os alimentos que consumimos oferecem estas condições.

- Cuidado, mesmo com boa aparência os alimentos podem estar contaminados.



- Quanto maior o número de microbios, mais rapidamente os alimentos se estragam e mais grave é o estado de saúde da pessoa que os consumiu.

"O NÚMERO DE MICRÓBIOS DOBRA A CADA 20 MINUTOS."

HIGIENE PESSOAL

HIGIENE PESSOAL É UM FATOR QUE INFLUENCIA NA PROTEÇÃO DOS ALIMENTOS. É MUITO IMPORTANTE:



- Tomar banho diariamente.
- Manter as unhas, barbas e bigodes sempre bem aparados.
- Lavar as mãos sempre que for manipular alimentos.
- Usar uniforme adequado, completo (gorro, avental, bata etc), de cor clara e em bom estado de conservação e limpeza.
- Utilizar, sempre que possível, sapatos fechados.

DEVEMOS EVITAR:

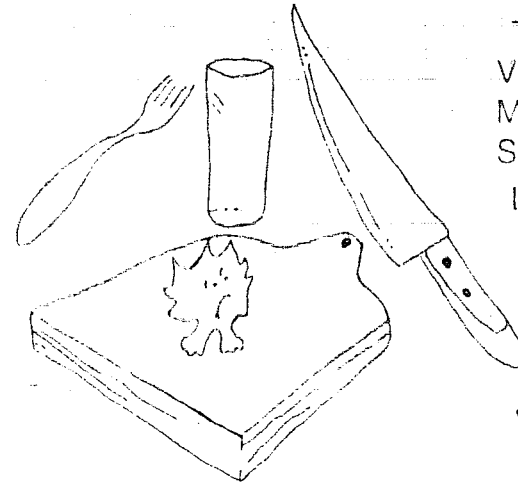
• Contato manual direto com alimentos;
• Manter o nariz durante o serviço;
• tossir, espirrar ou tossir próximo dos alimentos;
• Usar relógio, pulseiras, anéis e brincos em serviço, relógio, pulseiras e anéis.



HIGIENE DOS EQUIPAMENTOS

TUDO E QUALQUER OBJETO, QUE VENHA A TER CONTATO COM ALIMENTOS DEVERÁ ESTAR RIGOROSAMENTE LIMPO.

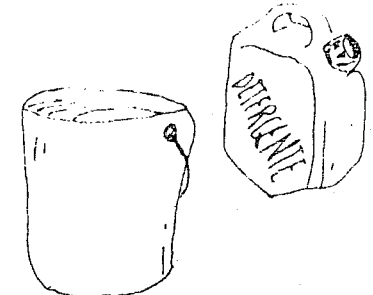
Lembre-se:



- Lave diariamente, ao fim de cada jornada de trabalho, com água, detergente e escovas próprias todos os utensílios e equipamentos utilizados.
- É necessário a retirada de todos os resíduos alimentares, pois eles são focos de crescimento de micróbios.
- Quando estiverem fora de uso, equipamentos e utensílios deverão ser mantidos protegidos e em locais específicos.

COMO DESINFETAR

- Mergulhe em solução de cloro por 30 minutos.



HIGIENE DO LOCAL

MANTER A CONSTANTE LIMPEZA DO SEU LOCAL DE TRABALHO, DIMINUI O NÚMERO DE MICRÓBIOS PRESENTES E AFAS- INSETOS E ROEDORES RESPONSÁVEIS PELA CONTAMI- O DOS ALIMENTOS.



Não esqueça:

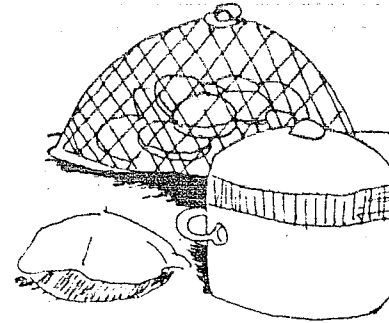
- Lave diariamente, pisos, bancadas e sanitários.
- Pelo menos uma vez por semana todos os azulejos.
- Imediatamente, qualquer local onde se tenha sujeira aparente.
- Remova primeiro a sujeira com água e sabão, enxaguando logo após com solução clorada.
- Não varrer o chão a seco.

ção:

tenha as janelas teladas e os ralos com proteção.
erve o piso, paredes e teto integros, de material impermeável
e de fácil higienização.
a presença de animais domésticos em seu local de trabalho.

HIGIENE DOS ALIMENTOS

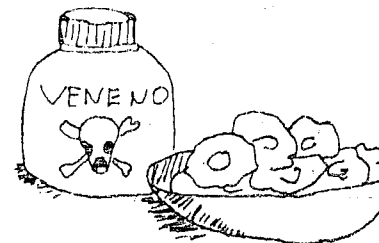
TUDO ALIMENTO POSTO AO CONSUMO HUMANO DEVERÁ ES- TAR LIVRE DE QUAISQUER CONTAMINAÇÕES, FÍSICAS, QUÍMI- CAS E BIOLÓGICAS.



- Cabe ao comerciante a responsabilidade de selecionar e conservar adequadamente os alimentos, respeitando as característi- cas e exigências de cada produto.
- Os alimentos devem ser mantidos aoabri- go do sol e da chuva.
- É importante observar o prazo de valida- de dos produtos.

MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO:

- REFRIGERAÇÃO: Mantém o ali- mento a temperatura de 0 a 10°c.
- CONGELAMENTO: Mantém o alimento a temperatura de -18°c.



NOTA: NÃO GUARDE PRODUTOS TÓXICOS PROXIMOS AOS ALIMENTOS.

OBSERVE NOS ALIMENTOS:

CARNES

As carnes devem estar firmes e com cheiro próprio, a bovina tem cor vermelho vivo e a suína cor vermelho róseo.

A gordura deve estar bem distribuída, de cor creme e amarelada.

ATENÇÃO

– As carnes não devem estar amolecidas e nem pegajosas.

– As com cor escura ou esverdeada e odor forte não devem ser consumidas.

– Quando comprimidas não devem deixar marcas.

AVES

As carnes de aves devem ter consistência firme, com cor amarelada brilhante e cheiro próprio.

– A carne deve estar bem aderida aos ossos.

ATENÇÃO

– Aves com cheiro forte e cor alterada, não devem ser preparadas.

PEIXES

Os peixes devem apresentar escamas bem aderidas, olhos salientes e brilhantes, guelras de cor vermelha e cheiro característico.

ATENÇÃO

– Peixes que soltam as escamas facilmente, com carne amolecida e guelras escuras não devem ser consumidos.

EMBUTIDOS

Salsichas, mortadelas e linguiças devem ter consistência firme e estarem bem aderidas a embalagem.

ATENÇÃO

– Quando estiverem com cor alterada, com líquido e/ou ar dentro da embalagem ou ainda pegajosos, não devem ser preparados.

OVOS

Os ovos devem estar sem rachaduras, com cheiro próprio e claras bem consistentes.

ATENÇÃO

– Ovos com rachaduras, claras líquidas e cheiro forte não devem ser consumidos.

ENLATADOS

Verificar se os produtos mantêm a cor e o cheiro costumeiros.

ATENÇÃO

– As latas não devem estar amassadas, enferrujadas ou estufadas.

– O alimento não deve permanecer na lata depois de aberta.

FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES

Devem apresentar cheiro e cor característicos, consistência firme, superfície íntegra e forma própria.

ATENÇÃO

– As frutas, verduras e legumes que se apresentam amassados, com manchas em sua superfície, fissuras e cheiro desagradável, deverão ser desprezados.

NOTA: "TODO ALIMENTO DEVERÁ SER ADEQUADAMENTE HIGIENIZADO ANTES DE SER CONSUMIDO".

CUIDADOS COM O LIXO

CONTROLE E DISPOSIÇÃO FINAL DO LIXO TAMBÉM É MUITO IMPORTANTE, POIS ELE ATRAI INSETOS, ROEDORES E OUTROS ANIMAIS CAUSADORES DE DOENÇAS.

Não jogue lixo no chão.

Use depósito impermeável, de superfície lisa, com tampa e saco plástico em seu interior.

Evazie o recipiente sempre que ele estiver repleto.

Feche, amarrando com atenção, a boca do saco plástico para que o conteúdo não se derrame. Em seguida coloque-o no coletor público mais próximo.

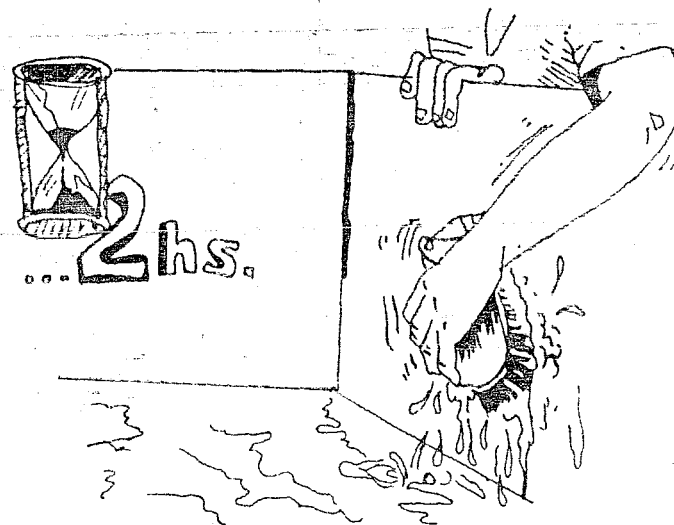
- Lave o depósito, cuidadosamente, com água e detergente antes de reutilizá-lo.



CUIDE DE SUA SAÚDE, TRATE BEM O SEU LIXO.



CONTROLE DA ÁGUA

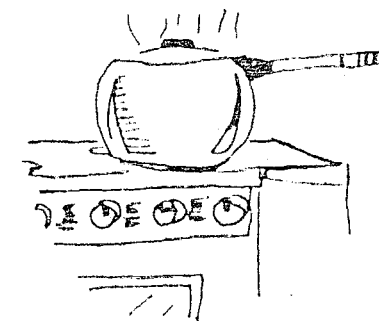


- A ÁGUA É UMA SUBSTÂNCIA INDISPENSÁVEL PARA A SOBREVIVÊNCIA DOS SERES VIVOS. POR ISSO, ELA DEVE SER BEM TRATADA ANTES DE SER CONSUMIDA.

- VOCÊ PODE CONTROLAR A QUALIDADE DA ÁGUA QUE UTILIZA.

OBSERVE:

- Lave, a cada seis meses as caixas e reservatórios com solução clorada, deixando de molho por duas horas.
- Se a água for de poço ou cacimba faça a sua cloração ou ferva por 10 minutos.
- Se a água utilizada for da rede pública observe se apresenta impurezas.
- Mantenha os filtros e velas bem limpos.
- O gelo a ser consumido deve ser feito com água tratada.



"A CÓLERA É UM DOENÇA TRANSMITIDA PELA ÁGUA."

LEGISLAÇÃO

O DISCIPLINAMENTO DO COMÉRCIO FORMAL E INFORMAL DE ALIMENTOS, ESTÁ NORMATIZADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, A EXEMPLO DO DECRETO LEI 3488 - CÓDIGO SANITÁRIO DO ESTADO DE PERNAMBUCO, DO DECRETO FEDERAL 986 E DA LEI 6437.

O INSPETOR SANITÁRIO:

PREFEITURA DA CIDADE DO RECIFE SECRETARIA DE SAÚDE DIRETORIA DE PROTEÇÃO E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA CARTEIRA DE IDENTIFICAÇÃO DO INSPETOR SANITÁRIO		
NOME		
CARGO UNICÃO		
MATRÍCULA		
DATA DA EMISSÃO	VALIDADE	FOTO
PREFEITURA DA CIDADE DO RECIFE SECRETARIA DE SAÚDE		

De acordo com o disposto no parágrafo IV do artigo 18 da Lei Orgânica da Saúde, Lei 8.080 de 19 de setembro de 1990, o portador desta identidade terá livre acesso quando no exercício da vigilância sanitária a todo estabelecimento de interesse à saúde.

Solicita-se às autoridades policiais que prestem todo auxílio ao portador da mesma para o fiel desempenho de suas funções.

Recife, _____/_____/_____
Secretaria Municipal de Saúde

ATENÇÃO:

POR FORÇA DA LEI A AUTORIDADE SANITÁRIA COMPETENTE, O INSPETOR SANITÁRIO, QUANDO EM SERVIÇO, DEVERÁ APRESENTAR, PARA EFEITO DE LIVRE TRÂNSITO, O DOCUMENTO DE IDENTIDADE QUE O LEGITIMA, COMO MOSTRA O MODELO ACIMA.

• PREFEITURA DA CIDADE DO RECIFE

Relatório do Treinamento dos Locatários do Mercado Público da Encruzilhada.

Coordenadora: Zilvanzita B. Brito

Período: 19 a 22/12/94

DADOS GERAIS:

Este curso foi promovido conjuntamente com a Diretoria de Epidemiologia e Vigilância Sanitária e Companhia de Abastecimento do Recife (COMPARE).

Realizou-se nos dias 19 a 22 de dezembro de 1994, no horário das 17 às 21 horas no Centro Integrado AMAURY DE MEDEIROS CISAM, na Encruzilhada.

Atuaram como instrutores os técnicos do Departamento de Vigilância Sanitária, Psicólogos da Diretoria Setorial de R.H. e sob a Coordenação do Dept. de R.H. em Saúde.

Inscreveram-se 88 participantes entre locatários e auxiliares, mas somente 36 alcançaram 100% de frequência.

METODOLOGIA E RECURSOS INSTRUCIONAIS:

Foi fornecido aos participantes pasta contendo: uma cartilha sobre MANIPULAÇÃO E HIGIENE DOS ALIMENTOS, bloco, caneta e textos, que foram usados pelas psicólogas/instrutores durante a Dinâmica de Grupo. Foi usado um vídeo sobre manipulação de alimentos, e também flanelógrafo.

INSTALAÇÕES E AMBIENTE:

Tivemos dificuldades no 1º dia para a concentração dos participantes devido a um desencontro de informação. Havíamos solicitado o auditório maior do ambulatório, mas devido a um erro de interpretação nos forneceram o auditório menor para 50 pessoas, dentro da própria maternidade. A partir do 2º dia foi resolvido o problema, o grupo foi dividido em 2 turmas ficando uma no auditório grande e a outra numa sala de aula, ambos no ambulatório.

CONSIDERAÇÕES POSITIVAS:

. Interesse em participar do evento.

. Durante as exposições, os treinandos mostraram interesse nos assuntos, faziam interpelações, comentários etc.

. Através da avaliação, os instrutores conseguiram alcançar os objetivos.

CONSIDERAÇÕES NEGATIVAS:

Epoca do treinamento: Muito próximo das festas natalinas, contribuindo até para as faltas dos participantes.

Falta de instrutores: Seria ideal que ficassem dois instrutores por turma, o que não ocorreu devido à falta de técnicos treinados para as ações educativas na área de Vigilância Sanitária.

Frequência que não foi integral pela maioria dos treinandos.

CRÍTICAS E SUGESTÕES FEITAS PELOS TREINANDOS:

- . O treinamento deveria ter sido feito há muito tempo
- . O conserto URGENTE da Câmara Frigorífica do Mercado.
- . Que o filme mostrado no treinamento, mostre a realidade dos nossos mercados.
- . Necessidade de banheiros adequados para os locatários, incluindo um feminino, com um servente para fazer a limpeza da área.
- . Incompetência dos administradores, substituindo-os rapidamente.
- . A COMPARE deve dar mais atenção em relação à limpeza e manutenção do mercado (piso e telhado), providenciando uma lixeira adequada e pena d'água para box, como também a retirada dos animais.
- . Que a COMPARE ajude o lado dos esquecidos: BOX: 17;18;19;20;21;22;23;24;25;26;27;28;29;30;31;32;33.

Recife, 13 de janeiro de 1995

Zilvanzita Bezerra Brito
ZILVANZITA BEZERRA BRITO

-Coordenadora-