

PERSPECTIVAS INSTITUCIONAIS DE CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DE ALIMENTOS EM SANTA MARIA/RS

Valéria Pinheiro Braccini¹

Janaína Balk Brandão²

Saul Fontoura da Silva³

Resumo:

Políticas de saúde em contextos descentralizados e autônomos como é o caso do Brasil, trouxeram desafios para o planejamento, gerência e avaliação do setor de saúde pública, exigindo articulação entre órgãos governamentais e participação popular na tomada de decisões. No Brasil, a Vigilância Sanitária está ligada ao Sistema Único de Saúde e cabe ao município programá-la, observando as leis federais e estaduais. O objetivo deste trabalho foi analisar a vulnerabilidade da segurança alimentar em Santa Maria/RS, comprovada pela interdição de restaurantes e distribuidoras de alimentos, no acompanhamento da rotina de ações da Coordenadoria de Fiscalização de Alimentos e Produtos Agropecuários, durante três meses do ano de 2016. Durante a realização do Estágio Curricular em Medicina Veterinária na Vigilância Sanitária de Santa Maria/RS, foram visitados 248 estabelecimentos comerciais e aplicados um check list baseado na Portaria 78/2009 da Secretaria da Saúde do Estado do Rio Grande do Sul que normatiza a fiscalização em serviços de alimentação. Essa ação constatou condições higienicossanitárias insatisfatórias como produtos alimentícios vencidos ou adulterados, interdições de dois restaurantes, apreensão de 4.828,06 kg de produtos de origem animal impróprios para o consumo e resultou na prisão de dois comerciantes reincidentes. A segurança alimentar é priorizada nas ações de fiscalização ao inibir fraudes e garantir o acesso a alimentos de qualidade. No entanto, além da perspectiva punitiva, é necessário refletir sobre o papel formativo do setor público que faz a fiscalização e dos responsáveis pela construção de políticas públicas. Observou-se que é grande a distância entre a realidade dos estabelecimentos e o preconizado pelo Código Sanitário. Entre os fatores que reduzem a efetividade sanitária estão a negligência de proprietários e colaboradores para com os critérios de fiscalização e estabelecimentos em situações precárias de organização e higiene, que são autuados ou interditados pelas ações de controle. A desinformação ou conivência de consumidores com os fatores de risco à saúde reduz a efetividade dos serviços prestados pela vigilância sanitária. Assim, a eficácia das ações de vigilância sanitária depende além das ações de controle, de um processo de formação de proprietários e consumidores.

Palavras-chave: vigilância sanitária, restaurantes, distribuidoras, apreensões.

Modalidade de Participação: Pós-Graduação

PERSPECTIVAS INSTITUCIONAIS DE CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DE ALIMENTOS EM SANTA MARIA/RS

¹ Aluno de pós-graduação. valurug@gmail.com. Autor principal

² Docente. janainabalkbrandao@hotmail.com. Orientador

³ Professor co-orientador. Universidade Federal de Santa Maria. UFSM . saulfontoura@gmail.com. Co-orientador

PERSPECTIVAS INSTITUCIONAIS DE CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DE ALIMENTOS EM SANTA MARIA/RS

1 INTRODUÇÃO

Políticas de saúde em contextos descentralizados e autônomos como é o caso do Brasil, trouxeram desafios para o planejamento, gerência e avaliação do setor de saúde pública, exigindo articulação entre órgãos governamentais e participação popular na tomada de decisões. No Brasil, a Vigilância Sanitária está ligada ao Sistema Único de Saúde e cabe ao município programá-la, observando as leis federais e estaduais. O objetivo deste trabalho foi analisar a vulnerabilidade da segurança alimentar em Santa Maria/RS, comprovada pela interdição de restaurantes e distribuidoras de alimentos, no acompanhamento da rotina de ações da Coordenadoria de Fiscalização de Alimentos e Produtos Agropecuários, durante três meses do ano de 2016.

2 METODOLOGIA

Durante a realização do Estágio Curricular em Medicina Veterinária na Vigilância Sanitária de Santa Maria/RS, foram visitados 248 estabelecimentos comerciais e aplicados um check list baseado na Portaria 78/2009 da Secretaria da Saúde do Estado do Rio Grande do Sul que normatiza a fiscalização em serviços de alimentação. Essa ação constatou condições higienicossanitárias insatisfatórias como produtos alimentícios vencidos ou adulterados, interdições de dois restaurantes, apreensão de 4.828,06 kg de produtos de origem animal impróprios para o consumo e resultou na prisão de dois comerciantes reincidentes.

3 RESULTADOS e DISCUSSÃO

A segurança alimentar é priorizada nas ações de fiscalização ao inibir fraudes e garantir o acesso a alimentos de qualidade. No entanto, além da perspectiva punitiva, é necessário refletir sobre o papel formativo do setor público que faz a fiscalização e dos responsáveis pela construção de políticas públicas. Observou-se que é grande a distância entre a realidade dos estabelecimentos e o preconizado pelo Código Sanitário. Entre os fatores que reduzem a efetividade sanitária estão a negligência de proprietários e colaboradores para com os critérios de fiscalização e estabelecimentos em situações precárias de organização e higiene, que são autuados ou interditados pelas ações de controle.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A desinformação ou conivência de consumidores com os fatores de risco à saúde reduz a efetividade dos serviços prestados pela vigilância sanitária. Assim, a eficácia das ações de vigilância sanitária depende além das ações de controle, de um processo de formação de proprietários e consumidores.