

Vigilância sanitária no setor de alimentos em São Luís/MA, Brasil

Sanitary surveillance in the food sector in São Luís/ MA, Brazil

Ana Tereza de Sousa NUNES [1](#); Zulimar Márita Ribeiro RODRIGUES [2](#); Luciano Mamede de FREITAS JUNIOR [3](#)

Recibido: 31/01/2017 • Aprobado: 05/03/2017

Conteúdo

- [1. Introdução](#)
 - [2. Metodologia](#)
 - [3. Resultados e Discussões](#)
 - [4. Conclusões](#)
- [Referências bibliográficas](#)

RESUMO:

A pesquisa objetivou quantificar e analisar as reclamações contra estabelecimentos que produzem e comercializam alimentos, recebidas pela Vigilância Sanitária em São Luís-MA. Estudo exploratório-descritivo, prospectivo, com abordagem quantitativa dos dados secundários. Os dados foram obtidos por meio do Sistema de Informação da Vigilância Sanitária do Município de São Luís/MA, no período de 2012 a 2015, em todos os meses dos respectivos anos. As maiores reclamações foram em primeiro lugar: restaurantes, nos anos de 2012 e 2015; e os supermercados, em 2013 e 2014. Vários foram os motivos das reclamações, dentre eles falta de higiene (34,2%), falta de licença sanitária (17,0%), alimento deteriorado (9,5%), corpo estranho ao alimento (8,5%) e problemas com esgoto e fossa (8,4%). O estudo revelou situação preocupante em relação aos estabelecimentos que produzem e comercializam alimentos na cidade. As condições higiênico-sanitárias inadequadas, apontadas nas reclamações, podem indicar a suscetibilidade dos consumidores às doenças transmitidas por alimentos.

Palavras chave: reclamação, segurança alimentar, Vigilância Sanitária

ABSTRACT:

The research aimed to quantify and analyze complaints against establishments that produce and commercialize food received by Sanitary Surveillance in São Luís-MA. This is an exploratory-descriptive, prospective study with a quantitative approach to secondary data. The data were obtained through the Health Surveillance Information System of the Municipality of São Luís / MA, in the period from 2012 to 2015, in all months of the respective years. The biggest complaints were in the first place: restaurants, in the years 2012 and 2015; and supermarkets in 2013 and 2014. There were several reasons for complaints, including lack of hygiene (34.2%), lack of sanitary license (17.0%), deteriorated food (9.5%), foreign body to food (8.5%) and problems with sewage and septic tank (8.4%). The study revealed a worrying situation in relation to the establishments that produce and commercialize food in the city. Inadequate hygienic-sanitary conditions, as pointed out in the complaints, may indicate the susceptibility of consumers to foodborne diseases.

Keywords: complaint, food safety, Sanitary Surveillance.

1. Introdução

O consumidor tem demonstrado preocupação com relação aos alimentos que adquire e consome; e aos prejuízos que a má qualidade deles possa trazer à sua saúde. Para Forsythe (2002) o interesse pela segurança alimentar vem ganhando espaço, o que pôde ser observado desde que foram levados ao conhecimento público problemas relacionados à encefalite espongiforme bovina ("síndrome da vaca louca"), *Escherichia Coli* O157:H7 e alimentos geneticamente modificados.

No Brasil, segurança alimentar e nutricional está baseada no direito coletivo ao acesso regular e permanente a alimentos com qualidade e quantidade suficiente (BRASIL, 2006). Milhões de refeições coletivas são consumidas anualmente no país em restaurantes, pizzarias, padarias, bares, lanchonetes e afins. A preocupação em manter estes estabelecimentos em condições higiênico-sanitárias ideais, demonstra o crescente cuidado com a qualidade dos alimentos produzidos nos mais distintos locais de comercialização (ANVISA, 2008).

Para o Ministério da Saúde, no Brasil, entre 2007 a 2016 foram notificados 6.632 surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) envolvendo 469.482 pessoas expostas, 118.104 doentes, 17.186 hospitalizações e 109 óbitos (BRASIL, 2016a). No Maranhão, estado do nordeste brasileiro, entre 2012 e 2014, ocorrem 547 óbitos por doenças infecciosas intestinais, classificadas entre o CID A00 a A09. No mesmo período e causas de óbitos, em São Luís, capital do Maranhão, foram 93 mortes (BRASIL, 2016b). Números expressivos que além dos transtornos à saúde podem causar prejuízos à economia do país. Alimentos com características alteradas geram desperdício e afetam de maneira negativa o comércio e a confiança do consumidor (OPAS, 2006).

No intuito de evitar a ocorrência desses problemas e promover a melhoria das condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos, existem mecanismos legais que tratam da garantia do uso das boas práticas na produção de alimentos. O Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprovado pela RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 é um exemplo que deve ser aplicado em conjunto com normas complementares estaduais e municipais existentes (BRASIL, 2004).

São priorizados nesse Regulamento as instalações físicas, equipamentos, higiene, controle de vetores e pragas urbanas, abastecimento de água, manejo de resíduos, manipuladores, matérias-primas, armazenamento e transporte, exposição ao consumo, documentos e registros, além do Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados, que são orientações indispensáveis para se alcançar a segurança dos alimentos (BRASIL, 2004).

O órgão responsável dentro do Sistema Único de Saúde (SUS), pela fiscalização do setor produtivo é a Vigilância Sanitária (VISA), definida como "um conjunto de ações capaz de eliminar, diminuir, ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde" (BRASIL, 1990).

Para Germano e Germano (2001) a VISA tem como objetivo, em relação aos alimentos: cadastrar, fiscalizar e licenciar os estabelecimentos que produzem, distribuem e/ou armazenam e comercializam esses produtos. As equipes de fiscalização têm como intuito principal avaliar as condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos e produtos alimentícios por eles comercializados. Lucchese (2006) se refere a VISA, como um espaço para exercitar a cidadania e o controle social, por ter a capacidade de transformar a qualidade dos produtos, dos processos de produção e das relações sociais.

Em São Luís, capital do Maranhão, a VISA está inserida no organograma da Secretaria Municipal de Saúde, na Superintendência de Vigilância Epidemiológica e Sanitária (SVES), como uma Coordenação e foi implantada em 1996, quando a Prefeitura aprovou a Lei nº 3546 de 05 de agosto de 1996 que dispõe sobre a Vigilância Sanitária no Município e dá outras providências. Em seu Título II essa Lei contempla a Vigilância Sanitária de Alimentos destinados

ao consumo humano, abrangendo desde o controle, qualificação, proteção, estabelecimentos e fiscalização (PREFEITURA DE SÃO LUÍS MARANHÃO, 1996).

Além de realizar inspeção e educação sanitária, são atendidas pelos técnicos da VISA as reclamações formalizadas pela população ludovicense e órgãos de defesa do consumidor. Este estudo teve como objetivo quantificar e analisar as reclamações relacionadas a estabelecimentos que produzem e comercializam alimentos, recebidas nesse Órgão de saúde pública em São Luís, no período de 2012 a 2015.

2. Metodologia

Trata-se de estudo exploratório-descritivo, prospectivo, com abordagem quantitativa dos dados secundários. Os dados foram obtidos por meio do Sistema de Informação da Vigilância Sanitária do Município de São Luís/MA (SIVIS), relativo ao período de 2012 a 2015, em todos os meses dos respectivos anos. A SVES autorizou o acesso a esses documentos internos, considerando que não haveria identificações sobre o nome das pessoas envolvidas e/ou estabelecimentos.

Em geral, as denúncias e/ou reclamações da população são realizadas por via telefônica ou pessoalmente à VISA; ou ainda, enviadas por órgãos de defesa do consumidor. São registradas em duas vias impressas na Ficha de Reclamação, uma é arquivada e a segunda enviada ao setor de cadastro para ser digitada no SIVIS.

Após o cadastramento, as fichas de reclamação são encaminhadas ao setor de Fiscalização para que os técnicos realizem as inspeções sanitárias nos estabelecimentos denunciados. Constam na Ficha de Reclamação: número, nome do reclamante (opcional), nome e endereço do reclamado, ponto de referência, assunto da reclamação e conduta adotada pela equipe de fiscalização.

No período de 2012 a 2015 foram recebidas 863 (oitocentas e sessenta e três) reclamações contra estabelecimentos que comercializam alimentos. Os tipos de estabelecimento e os motivos que levaram as pessoas a denunciar foram classificados de acordo com a nomenclatura utilizada no SIVIS; porém, devido à diversidade e singularidade de algumas atividades comerciais da cidade, os autores adaptaram e/ou classificaram os estabelecimentos e/ou motivos de reclamações na categoria "outros", tentando compor assim o grupo similar de atividade e motivos.

Procedeu-se a revisão de literatura tendo como referência as bases de dados como SciELO e Portal da Capes, utilizando-se palavras-chave: segurança alimentar e nutricional, VISA e direito do consumidor. Utilizou-se ainda livros técnicos sobre o tema, manuais, legislações, regulamentações disponíveis em meio impresso e eletrônico. Os dados secundários foram tabulados e consolidados com o auxílio do software *Microsoft Excel*, para análise dos percentuais dos estabelecimentos mais e menos denunciados e confecção das tabelas e gráficos. Por fim, os resultados foram analisados e discutidos

3. Resultados e Discussões

As irregularidades encontradas foram provenientes dos mais variados tipos de estabelecimentos que produzem e comercializam alimentos, na capital maranhense. As análises descritivas dos dados coletados são apresentadas partir das tabelas abaixo:

Os percentuais encontrados na Tabela 1 demonstram que os principais estabelecimentos reclamados em 2012 foram: restaurantes com 27,8%; panificadoras 17,5%; supermercados 10,3%; e minimercados com 8,7%.

Tabela 1: Tipos e quantidades das reclamações sem São Luís – MA / 2012

Tipos de Estabelecimento	Quantidade	%
--------------------------	------------	---

Restaurante	35	27,8
Panificadora	22	17,5
Supermercado	13	10,3
Comércio Varejista de Alimentos (minimercados)	11	8,7
Galeria	7	5,6
Comércio Varejista de Carne (frigorífico, açougue)	7	5,6
Lanchonete	5	3,9
Cozinha Industrial	4	3,2
Comércio Varejista de Bebida (bar)	3	2,3
Frigorífico e Comércio Varejista de Pescados e Mariscos	3	2,3
Refeitório de empresas	2	1,6
Pizzaria	2	1,6
Comércio Atacadista de Alimentos	2	1,6
Comércio Varejista de Hortifrutigranjeiros	2	1,6
Conveniência	2	1,6
Outros	2	1,6
Venda de Juçara (Açai)	1	0,8
Comércio varejista de Frango	1	0,8
Abatedouro de suínos, caprinos e similares	1	0,8
Fabricação de Alimentos	1	0,8
Total	126	100

Fonte: Vigilância Sanitária – São Luís/MA

Em 2013 as reclamações foram direcionadas principalmente para os supermercados com 19,9%; restaurantes com 16,4%; lanchonetes 13,9% e panificadoras com um percentual de 13,2%, conforme Tabela 2.

Tabela 2: Tipos e quantidades das reclamações em São Luís – MA / 2013

Tipos de Estabelecimento	Quantidade	%
Supermercado	56	19,9
Restaurante	46	16,4
Lanchonete	39	13,9
Panificadora	37	13,2
Comércio Varejista de Alimentos (minimercados)	30	10,7
Comércio Varejista de Bebida (bar)	14	4,9
Frigorífico e Comércio Varejista de Pescados e Mariscos	9	3,2
Galeteria	7	2,4
Pizzaria	7	2,4
Comércio Atacadista de Alimentos	6	2,1
Cozinha Industrial	5	1,7
Comércio Varejista de Carne (frigorífico, açougue)	5	1,7
Sorveteria	3	1,1
Comércio Varejista de Hortifrutigranjeiros	3	1,1
Fabricação de Alimentos	3	1,1
Comércio varejista de Frango	2	0,7
Conveniência	2	0,7
Refeitório de empresas	1	0,4
Comércio Informal	1	0,4
Venda de Juçara (Açaí)	1	0,4
Abatedouro de suínos, caprinos e similares	1	0,4
Buffet	1	0,4

Guaraná da Amazônia	1	0,4
Outros	1	0,4
Total	281	100

Fonte: Vigilância Sanitária – São Luís/MA

Os estabelecimentos mais denunciados em 2014, como mostra a Tabela 3, foram os supermercados, restaurantes, panificadoras e lanchonetes com respectivamente 22%, 19,7%, 15,3%, e 12,1%.

Tabela 3: Tipos e quantidades das reclamações em São Luís – MA / 2014

Tipos de Estabelecimento	Quantidades	%
Supermercado	49	22,0
Restaurante	44	19,7
Panificadora	34	15,3
Lanchonete	27	12,1
Comércio Varejista de Bebida (bar)	14	6,3
Galeria	9	4,0
Comércio Varejista de Carne (frigorífico, açougue)	7	3,1
Comércio Varejista de Alimentos (minimercados)	6	2,7
Comércio Atacadista de Alimentos	6	2,7
Frigorífico e Comércio Varejista de Pescados e Mariscos	5	2,2
Fabricação de Alimentos	4	1,8
Cozinha Industrial	3	1,3
Pizzaria	3	1,3
Conveniência	3	1,3
Comércio varejista de Frango	3	1,3
Comércio Varejista de		

Hortifrutigranjeiros	2	0,9
Outros	1	0,5
Buffet	1	0,5
Comércio Varejista de laticínios e frios	1	0,5
Total	223	100

Fonte: Vigilância Sanitária – São Luís/MA

Na Tabela 4 observa-se, que no ano de 2015, apresentaram o maior percentual de reclamações os restaurantes com 27%, lanchonetes com 15%, supermercados 11,2% e panificadoras com 9,4%.

Tabela 4:Tipos e quantidades das reclamações em São Luís – MA / 2015

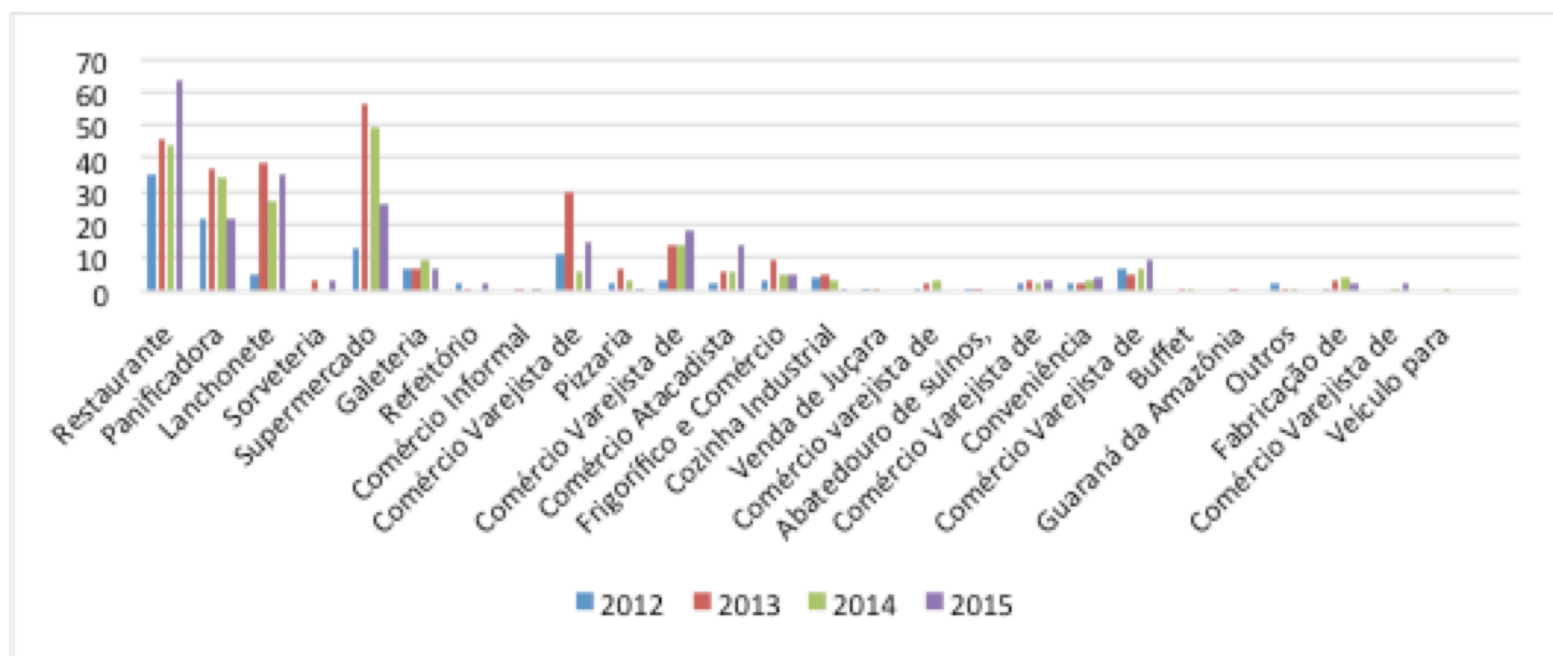
Tipos de Estabelecimento	Quantidades	%
Restaurante	63	27,0
Lanchonete	35	15,0
Supermercado	26	11,2
Panificadora	22	9,4
Comércio Varejista de Bebida (bar)	18	7,7
Comércio Varejista de Alimentos (minimercados)	15	6,4
Comércio Atacadista de Alimentos	14	6
Comércio Varejista de Carne (frigorífico, açougue)	9	3,9
Galeria	7	3,0
Frigorífico e Com. Varejista de Pescados e Mariscos	5	2,2
Conveniência	4	1,7
Comércio Varejista de Hortifrutigranjeiros	3	1,3
Refeitório de empresas	2	0,9

Fabricação de Alimentos	2	0,9
Comércio Varejista de laticínios e frios	2	0,9
Comércio Informal	1	0,4
Pizzaria	1	0,4
Cozinha Industrial	1	0,4
Total	233	100

Fonte: Vigilância Sanitária – São Luís/MA

De acordo com o Gráfico 1, no período estudado, os estabelecimentos mais reclamados foram restaurantes, panificadoras, supermercados e lanchonetes. Conforme descrito nas tabelas anteriores, os restaurantes foram os mais reclamados em 2012 e 2015 com respectivamente 27,8% e 27,0%; e nos anos de 2013 e 2014, 16,4% e 19,7%; em segundo lugar; sob a ótica dos consumidores. Alternando-se com os restaurantes, os supermercados ficaram no topo da tabela em 2013 e 2014 com o percentual respectivo de 19,9% e 22%.

Gráfico 1 Tipo de estabelecimento reclamado em São Luís – MA de 2012 a 2015



No estudo de Brandão et.al (2009) dentre as denúncias recebidas pela Gerência de Vigilância Sanitária de Alimentos (GVA) da Secretaria de Estado de Saúde de Minas Gerais, a maioria foram os restaurantes com 25,43%. Em São Luís os restaurantes foram reclamados nos quatro anos pesquisados. Esses dados refletem a insatisfação do consumidor mineiro e ludovicence, respectivamente, com este tipo de estabelecimento,

Em 2012 e 2014 os supermercados, panificadoras e restaurantes foram os estabelecimentos mais reclamados em São Luís o que se assemelha com a maioria das reclamações recebidas pelo Núcleo de Inspeção de Brasília – Sul no ano de 2007 destacando-se como os mais denunciados (MOURA; BARBOSA, 2009).

No período de novembro de 2007 a abril de 2008 Santos et al (2010) pesquisaram a adequação de restaurantes comerciais às boas práticas, no município do Rio de Janeiro. Em 100% dos estabelecimentos não possuíam registro de programas de capacitação em higiene para manipuladores; e em um dos restaurantes o termo “Boas Práticas” era desconhecido por parte desses profissionais.

É importante ressaltar, que, os estudos referentes às boas práticas na produção de alimentos vêm confirmar a fragilidade do setor, que precisa urgentemente se adequar para oferecer sistematicamente alimentos próprios para o consumo. Quando essa prática não acontece, vem a insatisfação do consumidor ou dos órgãos fiscalizadores, traduzida na Tabela 5, sobre os motivos das reclamações em São Luís em denunciarem os estabelecimentos na cidade.

Os maiores registros foram sobre: falta de higiene (34,2%), estabelecimentos funcionando sem licença sanitária (17,0%), alimentos com características alteradas (9,5%), corpo estranho no alimento (8,5%) e esgoto estourado (8,4%). Os demais motivos também são relevantes segundo os aspectos higiênico-sanitários, que devem ser respeitados pelos proprietários das empresas levando-se em consideração a legislação sanitária. Durante a obtenção dos dados foi observado mais de uma irregularidade relacionada ao mesmo estabelecimento, ou uma diversidade de problemas denunciados.

Tabela 5: Tipos de reclamações notificadas entre 2012 e 2015 em São Luís/MA.

Motivo da Reclamação	2012	2013	2014	2015	Total	%
Falta de higiene	47	102	68	82	299	34,2
Estabelecimento sem Licença Sanitária	17	35	39	57	148	17,0
Alimento deteriorado	13	20	35	15	83	9,5
Presença de corpo estranho no alimento	8	25	24	17	74	8,5
Problemas com esgoto e fossa	9	20	18	26	73	8,4
Outros	8	24	18	20	70	8,0
Alimento com data de validade vencida	14	27	15	8	64	7,3
Acondicionamento inadequado	2	4	4	7	17	1,9
Presença de roedores e insetos	2	6	3	1	12	1,4
Presença de animais no local	0	7	3	0	10	1,1
Manipulação inadequada	2	4	1	0	7	0,8
Abatedouro clandestino	1	2	3	0	6	0,7
Reaproveitamento de alimentos	0	4	0	0	4	0,5
Lixeira em local inadequado	3	0	1	0	4	0,5
Passou mal ao ingerir o alimento	0	2	0	0	2	0,2

Restaurantes, supermercados, panificadoras e lanchonetes foram os principais estabelecimentos apontados pela população como os mais problemáticos, cada um com sua peculiaridade e complexidade, mas, com uma característica comum, que pode ser traduzido na ausência ou inadequação de boas práticas na produção e manipulação de alimentos.

Pode-se citar como exemplo a pesquisa de Vieira et al (2010) que analisaram 30 amostras de carne moída bovina comercializadas em supermercados, frigoríficos e açougue, em São Luís, e constaram que 90% estavam contaminadas com coliformes totais, 86,67% apresentaram coliformes a 45°C e 31% foram positivas para *E.coli*. Para os autores, os estabelecimentos pesquisados estão em desacordo com a legislação sanitária. Baseado nesses resultados foi sugerido um melhoramento em todas as etapas, bem como a inserção de Análise dos Pontos Críticos de Controle (APPCC) e o treinamento dos manipuladores sobre as Boas Práticas de Fabricação.

Em estudo realizado na cidade de Olinda/PE Figueiredo (2010), analisou as denúncias recebidas pela Divisão de Controle de Alimentos – DICAL da Vigilância Sanitária e constatou que dentre os principais motivos de reclamação destacam-se higienização precária com 56%, alimento impróprio para o consumo 38%, ausência da Licença Sanitária 10% e esgoto a céu aberto 3%.

A Vigilância Sanitária de Porto Alegre recebeu em 2011 uma média de dez denúncias por dia devido a irregularidades em estabelecimentos que comercializam produtos alimentícios. As principais ocorrências se referem à falta de higiene, à venda de produtos vencidos e à infestação por pragas urbanas (ratos, baratas e outros insetos). Outro tipo de irregularidade encontrada, porém, pouco denunciada, é o acondicionamento de produtos fora da temperatura ideal (NETTO O, 2011).

Esses estudos demonstram que não existem grandes diferenças com relação aos resultados encontrados no município de São Luís, onde a falta de higiene, ausência de licença sanitária, alimento deteriorado e presença de corpo estranho no alimento foram as principais causas das reclamações.

4. Conclusões

Os resultados dos dados demonstraram uma realidade preocupante em relação aos estabelecimentos que produzem e comercializam alimentos no município de São Luís/MA. As condições higiênico-sanitárias inadequadas apontadas nas reclamações recebidas pela VISA revelam a suscetibilidade dos consumidores as DTA. Tal realidade parece não diferir de outras cidades brasileiras.

No total, em quatro anos, foram 863 reclamações, sendo os principais estabelecimentos reclamados: restaurantes, supermercados, panificadoras e lanchonetes. Quatro segmentos de produção e comercialização de alimentos, que normalmente, atendem um grande fluxo de consumidores, tanto moradores ou turistas nacionais e internacionais que chegam em São Luís.

As situações de risco existem e são cada vez mais percebidas e vivenciadas pelo consumidor, que está aprendendo a usar o seu direito de cidadão ao recorrer a VISA para externar indignação e pedir soluções no intuito de evitar danos à sua saúde ou óbitos, que já ocorreram na cidade.

Os problemas relacionados à segurança alimentar constituem-se em desafio para todos: consumidores, setor regulador e poder público, exigindo esforços compartilhados no sentido de controlar os fatores que possam favorecer ao acometimento pelas DTAs.

Ressalta-se a importância da VISA nas atividades de fiscalização com monitoramento sistemático das condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos e manipuladores quanto às boas práticas na produção e comercialização de alimentos, com base na legislação sanitária vigente. Mais ainda, na realização de campanhas de orientação junto aos consumidores e aos

proprietários dos estabelecimentos quanto às boas práticas de higiene; cumprindo assim seu papel na prevenção e promoção da saúde pública.

Referências bibliográficas

ANVISA. (2008). Guia de alimentos e vigilância sanitária. 1ª ed. Brasília, DF: ANVISA.

BRANDÃO, G. P.; COSTA L. M.; ALMEIDA A.; MACHADO C. P. (2009). Frequência das categorias de denúncias de produtos e estabelecimentos recebidas pela vigilância sanitária de alimentos de Minas Gerais. In: ANVISA. Fóruns regionais de vigilância sanitária. Brasília: ANVISA; p. 85 – 86.

BRASIL. ANVISA. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. (2004) Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, 16 set. 2004. p. 1-10. Brasília, DF.

BRASIL. Congresso Nacional. Lei nº 8080, de 19 de setembro de 1990. (1990). Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, 20 set. 1990. Brasília, DF, 1990.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. (2016a). Surtos de doenças transmitidas por alimentos no Brasil . Recuperado de:
<http://portalsaude.saude.gov.br/images/pdf/2016/junho/08/Apresenta---o-Surtos-DTA-2016.pdf>.

BRASIL. Ministério da Saúde. DATASUS. (2016b). Óbitos p/Residênc por Ano do Óbito segundo Categoria CID-10. Município: 211130 São Luís. Período: 2012-2014. Recuperado de:
<http://tabnet.datasus.gov.br/cgi/tabcgi.exe?sim/cnv/obt10ma.def>.

BRASIL. Presidência da República. Ministério do Desenvolvimento Social. Lei nº 11.346 de 15 de setembro de 2006. (2006). Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. DOU de 18 set 2006. Brasília, DF.

FIGUEIREDO, A.K.C. Perfil de denúncias recebidas pela vigilância sanitária durante o ano de 2009 em Olinda/PE. (2010). [Monografia]. Pernambuco: Centro de Pesquisa Aggeu Magalhães, Fundação Oswaldo Cruz; 2010. 40 p. Recuperado de:
<http://www.cpqam.fiocruz.br/bibpdf/2010figueiredo-akc.pdf>.

FORSYTHE, S.J. Microbiologia da segurança alimentar. (2002). Reimpressão 2007. Porto Alegre: Artmed.

GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M. I. S. (2001). Higiene e vigilância sanitária de alimentos. São Paulo, Manole.

LUCHESE, G. A vigilância sanitária no sistema único de saúde. (2006). In: De Seta MH, Pepe VLE, Oliveira GO de. Gestão e vigilância sanitária: modos atuais do pensar e fazer. 1ª reimpressão 2008. Rio de Janeiro: FIOCRUZ; p. 33 – 47.

MOURA, L.A. de. ; BARBOSA, S. S. A atividade de fiscalização da vigilância sanitária e o atendimento a reclamações da comunidade em um núcleo de inspeção do Distrito Federal. (2009). In: ANVISA. Fóruns regionais de vigilância sanitária. Brasília: ANVISA; p. 559 – 560.

NETTO, O. H. Vigilância sanitária recebe dez denúncias por dia contra estabelecimentos que vendem alimentos na capital. (2011). Rádio Guaíba. Recuperado de:
<http://radioguaiba.com.br/Noticias/?Noticia=258847>.

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE. Organização Mundial da Saúde (2006). Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Higiene dos alimentos – textos básicos. Brasília.

PREFEITURA DE SÃO LUÍS MARANHÃO. Câmara Municipal de São Luís. Lei n. 3546 de 05 de agosto de 1996. (1996). Dispõe sobre a vigilância sanitária no município de São Luís e dá outras

providências. São Luís, Maranhão.

SANTOS, M. de O. B. dos; RANGEL V. P; AZEREDO D. P. Adequação de restaurantes comerciais às boas práticas. (2010). Higiene Alimentar [periódico online] 2010 nov/dez [capturado 2012 ago. 20]; 24 (190/191); [6 telas] Recuperado de:
http://bvs.panalimentos.org/local/File/Bol_Mar_2011_HigAlimentarNovDez44-49AdequacaoRestaurantesComerciaisBoasPraticas.pdf.

VIEIRA, T. R. B.; AMORIM, C. C; ARAGÃO, N.E.; OLIVEIRA, R.W.S de. ; TELES, A.M.; NASCIMENTO, A. R. (2010). Avaliação da qualidade higiênico-sanitária da carne moída comercializada na cidade de São Luís-MA. 62ª Reunião Anual da Sociedade Brasileira para o Progresso da Ciência. Ciências do Mar: uma herança para o futuro, jul.p. 25-30; Natal, Rio Grande do Norte. Recuperado de:
http://bvs.panalimentos.org/local/File/Bol_Mar_2011_HigAlimentarNovDez44-49AdequacaoRestaurantesComerciaisBoasPraticas.pdf.

-
1. Química Industrial, Especialista em Vigilância Sanitária pela Universidade Federal do Maranhão, Fiscal da Vigilância Sanitária de São Luís - MA, Mestranda em Saúde e Ambiente – UFMA. Email de contato: ana.tereza@hotmail.com
 2. Profª. Dra. do Departamento de Geociências e do Programa de Pós-graduação em Saúde e Ambiente da Universidade Federal do Maranhão. Email de contato: zmarita@usp.br
 3. Farmacêutico, Doutorando em Ciências da Saúde pela Universidade Federal do Maranhão. Email de contato: Luciano_mamede@yahoo.com.br

Revista ESPACIOS. ISSN 0798 1015
Vol. 38 (Nº 31) Año 2017

[Índice]

[En caso de encontrar algún error en este website favor enviar email a [webmaster](#)]

©2017. revistaESPACIOS.com • Derechos Reservados