

Título da experiência: PERFIL DAS INSPEÇÕES SANITÁRIAS REALIZADAS EM RESTAURANTES, NO ANO DE 2015, PELA SUVIS MOOCA/ARICANDUVA

Tema da experiência: Vigilância em Saúde

Autores

Adriana Honda ¹, Elaine Magalhães Nunes ¹, Audry de Almeida Mastropaulo ¹, Nadia Zoghaib ¹, Sandra Regina da Silva ¹, Simone Millan Felix da Silva ¹

Instituição

¹ PMSP/SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE SÃO PAULO - PMSP/SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE SÃO PAULO

Resumo

INTRODUÇÃO E JUSTIFICATIVA

No Brasil, a vigilância sanitária (VISA) é descentralizada para os estados, distrito federal e municípios, e tem a finalidade de proteção à saúde da população através do controle sanitário da produção e comercialização de produtos e serviços a ela submetidos. A VISA executa um conjunto de ações capaz de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e também de intervir nos problemas sanitários decorrentes da produção e circulação de bens, da prestação de serviços de interesse da saúde, entre os quais o comércio varejista de alimentos. O controle higiênico-sanitário dos alimentos é um fator preponderante para a prevenção das doenças de origem alimentar e fator relevante para o desenvolvimento social. O risco à saúde pública é o fator que direciona as ações da VISA. Este risco pode ser definido como uma ameaça virtual ou ameaça identificada na experiência cotidiana, ou até mesmo na probabilidade de ocorrência de um agravamento à saúde baseado nos conhecimentos epidemiológicos. Prevenção de riscos são ações destinadas a evitar a ocorrência de danos, suas complicações ou sequelas. A partir do conhecimento de várias disciplinas, embasados nos regulamentos legais e conhecimento técnico, avalie-se qual é o risco a que a população está exposta com a utilização de determinado serviço ou produto consumido/utilizado.

OBJETIVOS

Avaliar o perfil das inspeções sanitárias realizadas nos restaurantes da região da Supervisão de Vigilância em Saúde (SUVIS) Mooca/Aricanduva, no ano de 2015.

METODOLOGIA

Foi feita uma busca no Sistema de Informação de Vigilância em Saúde (SIVISA) das inspeções realizadas em 2015, no setor de restaurantes. Foram analisadas: Motivação da inspeção (Denúncia ou Programada), Providências Adotadas (Autuação e Interdição Parcial/Total) e Risco Sanitário.

RESULTADOS

Foram realizadas 74 inspeções no setor de restaurantes no ano de 2015, sendo que 28,4% foram motivadas por denúncia (n=21) e as demais foram realizadas para avaliar adequações solicitadas em inspeções anteriores. Destes 74 restaurantes, 14,9% foram considerados como de risco elevado à saúde pública, 43,2% risco moderado e 41,9% risco baixo. Dos restaurantes inspecionados por denúncia, 81% foram autuados e 33% sofreram algum tipo de interdição. Nas inspeções programadas (n=53) foi constatado risco sanitário elevado em apenas 7,5% das inspeções, porém nos locais denunciados, este risco foi constatado em 33,3%. Entre inspeções programadas, verificamos que 20,6% dos restaurantes haviam se adequado às normas sanitárias. **APRENDIZADO COM A VIVÊNCIA:** Os restaurantes que foram inspecionados por denúncia apresentaram os piores resultados em relação a risco sanitário, e consequentemente, maior índice de autuações e interdições. Isso pode apontar para uma maior necessidade de conscientização do setor regulado quanto às normas sanitárias na manipulação de

alimentos Além disso, demonstra a melhoria nas condições higiênicosanitárias dos restaurantes já inspecionados e acompanhados pela equipe de VISA

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este estudo aponta para a necessidade de fomentar ações da VISA, tanto no âmbito educativo quanto no fiscalizatório, para minimização de riscos, visando a segurança alimentar da população

Referências Bibliográficas

Guia de vigIância sanitaria