

Avaliação dos autos de infrações relativos à área de alimentos emitidos pela vigilância sanitária de Fortaleza/Ce

Evaluation of the infraction notices related to the food area issued by the sanitary surveillance of Fortaleza/CE

Jader Queiroz Barros¹ [Lattes] José Arturo de Oliveira Carvalho² [Lattes]
Stella Regina Arcanjo Medeiros^{3*} [Lattes]

CORRESPONDÊNCIA PARA*:
stellaaarcujo@ufpi.edu.br

1.Especialista em Vigilância Sanitária dos Alimentos.Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza, Ceará Brasil.

2.Mestre em Ciências Veterinárias, Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza, Ceará, Brasil.

3.Pós-doutorado em Ciência e Tecnologia dos Alimentos , UFC, Docente da Universidade Federal do Piauí, Brasil.

RESUMO

As ações da Vigilância Sanitária são uma das formas de realizar o controle de produtos e serviços, sendo legitimadas pela Constituição de 1988 e garantidas pelo Estado. A inspeção sanitária constitui atividade essencial exercida pelo Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS), tendo em vista sua função de fiscalização. Esse estudo objetivou avaliar os autos de infrações relativos ao setor de alimentos emitidos pela Vigilância Sanitária da cidade de Fortaleza, Ceará. Foi realizado através de análise documental com abordagem quantitativa e delineamento transversal, através de critérios temporais e com amostragem representando todo o ano de 2018. Foram verificados 234 autos de infrações. Esses documentos foram analisados através de lista de verificação com os dados das autuações. Os períodos de aplicações dos autos apresentaram uma tendência linear flutuante. Verificou-se a aplicação de autos de infrações em 67,23% dos bairros da cidade. Há maior prevalência de infrações sanitárias nos estabelecimentos de restaurante e comércio de produtos alimentícios e mercadoria em geral. As principais infrações estão relacionadas a documentos e registros, edificação e instalações, móveis, equipamentos e utensílios. Houve sugestão de penalidades administrativas em todos os documentos. Verificou-se uma ampla atuação da autarquia e carência na divulgação dos dados provenientes das suas atividades.

Palavras-chave: Vigilância Sanitária. Alimentos. Infração Sanitária. Auto de Infração. Penalidades Sanitárias.

ABSTRACT

The actions of the Sanitary Surveillance are developed in order to protect the health of citizens, whose right is constitutionally guaranteed and placed as a duty of the State. The sanitary inspection constitutes an essential activity exercised by the National Sanitary Surveillance System (SNVS), in view of its inspection function. This study aimed to evaluate the infraction notices related to the food sector issued by the Sanitary Surveillance of the city of Fortaleza, Ceará. It was carried out through documental analysis with a quantitative approach and cross-sectional delineation, through temporal criteria and with sampling representing the entire year of 2018. 234 infraction reports were verified. These documents were analyzed through a checklist with the data of the infractions. The periods of applications of the notices showed a fluctuating linear trend. The application of infraction notices was verified in 67.23% of the city neighborhoods. There is a higher prevalence of sanitary infractions in restaurant establishments and commerce of food products and merchandise in general. The main infractions are related to documents and records, building and facilities, furniture, equipment and utensils. There was a suggestion of administrative penalties in all the documents. It was verified that the autarchy has a wide action and a lack of disclosure of the data from its activities.

Keywords: Sanitary Surveillance. Food. Sanitary Infraction. Infraction Notice. Sanitary Penalties.

INTRODUÇÃO

A complexidade e a importância da regulação sanitária e o contexto da reforma do Estado brasileiro levaram à criação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA em 1999, uma autarquia sob regime especial, presente em todo território nacional com objetivo de proteger a saúde da população por intermédio do controle sanitário da produção e consumo de produtos e serviços ligados à saúde (BRASIL, 2018; BRASIL, 1999).

Dentre as várias ações da vigilância tem-se a inspeção sanitária, definida como um conjunto de procedimentos técnicos e administrativos que visam o cumprimento da legislação sanitária ao longo de todas as atividades desenvolvidas pelos estabelecimentos de alimentos, medicamentos, cosméticos, saneantes, serviços médicos e hospitalares, por meio de verificação in loco, permitindo a adoção de medidas de orientação e correção das situações que possam causar danos à saúde da população (BRASIL, 2010; BRASIL, 2018; BRASIL, 2003; QUITÉRIO, 2009).

As inspeções sanitárias têm por finalidade a concessão de licença de funcionamento, renovação de licença de funcionamento, apuração de denúncia, investigação do desvio de qualidade, monitoramento da qualidade, verificação do cumprimento da adequação às boas práticas (QUITÉRIO, 2009).

Durante as inspeções, as apurações de infrações sanitárias geram processos administrativos; estes são iniciados pela lavratura do auto de infração. Na cidade de Fortaleza/CE, o autuado fica sujeito à imposição das sanções previstas pela Lei Municipal nº 8222/1988, conforme o tipo de infração, agravantes, atenuantes, cuja análise dar-se-á no julgamento do auto de infração (BRASIL, 1997; FORTALEZA, 1998).

Na cidade de Fortaleza, capital do Estado do Ceará, foi aprovada e sancionada a Lei complementar nº 190, de 22 de dezembro de 2014, na qual estabeleceu a criação da Agência de Fiscalização de Fortaleza - AGEFIS, autarquia especializada em fiscalização, que integrou as atividades da Vigilância Sanitária - VISA, no que tange a responsabilidade de fiscalizar e fazer cumprir toda a legislação municipal, em especial a legislação sanitária. A gestão, planejamento e normatização da vigilância sanitária no município compete ao órgão municipal

CEVISA - Célula de Vigilância Sanitária (FORTALEZA, 2014; PREFEITURA DE FORTALEZA, 2019).

Considerando a importância das divulgações dos resultados das ações da Vigilância Sanitária, esse trabalho teve como finalidade avaliar os autos de infrações relativos ao setor alimentício emitidos pela VISA da cidade de Fortaleza/CE.

A elaboração desse estudo justifica-se na necessidade de identificar a situação das infrações no município e conferir uma visão científica para as especificidades das irregularidades do setor, fornecendo dados para execução de programas de adequações às boas práticas e à segurança dos alimentos, além de permitir embasamento para criação de novas estratégias de inspeção sanitária.

METODOLOGIA

Esse trabalho foi realizado através de análise documental com abordagem quantitativa e delineamento transversal, através de critérios temporais representando todo o ano de 2018 e com amostragem aleatória simples.

Os dados coletados foram assegurados de confidencialidade, imparcialidade e em se tratando da coleta e análise dos dados não houveram custos ou interferência nas atividades cotidianas dos colaboradores da agência.

A coleta de dados aconteceu in loco, no setor de arquivos da AGEFIS, localizado em Fortaleza, capital do Estado do Ceará. Foram disponibilizados todos os autos de infrações relativos ao setor de alimentos aplicados durante o ano de 2018, sem levar em consideração a decisão final de possíveis instâncias recursais, totalizando 516 documentos.

Para o cálculo amostral foi utilizado a calculadora online SurveyMonkey®, utilizando nível de confiança de 95% e margem de erro de 5%, estimando amostragem mínima de 221 autos de infrações.

Foi realizado a triagem dos documentos de forma aleatória, conforme estavam dispostos nas prateleiras (por montantes separados em pilhas, sem separação por ramo de atuação da autarquia), selecionando os documentos referentes ao setor de alimentos aplicados no período de corte da pesquisa e excluindo os documentos inelegíveis (com escrita que impossibilitava

a compreensão do texto) ou com ausência de informações (data de aplicação, endereço, dentre outras informações referentes a pesquisa), sendo analisados 234 documentos.

Os dados foram registrados através de uma lista de verificação do auto de infração. A lista de verificação abrangeu os seguintes itens: identificação do local; categorização das infrações; e penalidades administrativas apresentadas no auto de infração.

Para identificação do local foi coletado as informações constantes nos autos de infrações, conforme descrito a seguir: identificação do local, data de Autuação, CNPJ (CADASTRO DE PESSOA JURÍDICA) ou CPF (CADASTRO DE PESSOA FÍSICA) ou RG (REGISTRO GERAL), localização da empresa (SOMENTE BAIRRO) e tipo de atividade (ramo) do estabelecimento.

A categorização das infrações foi realizada através de blocos referente a Lista de Verificação das Boas Práticas em Serviços de Alimentação, conforme Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 constante na Portaria nº 31/2005, com o fito de reunir as inconformidades por categorias.

Dos blocos constantes na lista de verificação, o item referente a edificações, instalações, móveis, equipamentos e utensílios foi subdividido em duas categorias, para melhor visualização dos dados e foram criadas outras 04 categorias:

Condições higiênicossanitárias (referente a higienização das edificações, instalações, móveis, equipamentos e utensílios);

Saneantes/produtos de limpeza (eram descritos dentro do bloco de edificações, instalações, móveis, equipamentos e utensílios como um subitem de verificação);

Descumprimento de medida administrativa (referente a verificação do descumprimento de medidas administrativas resultantes em inspeções sanitárias anteriores);

Outros (referente a equipamentos de proteção individual e coletiva e armazenamento de gás, não constantes na lista de verificação).

As penalidades foram coletadas conforme apresentadas no auto de infração de forma individualizada, sem demonstração de aplicação em conjunto de outra penalidade.

Os dados obtidos através da lista de verificação do auto de infração foram compilados e analisados

através de planilha eletrônica Microsoft Excel®2013 e apresentados na forma de figuras (gráficos) para análise detalhada.

As figuras e tabelas discriminaram a aplicação dos autos de infrações por período (meses do ano), localidade (bairros e regionais), ramos prevaletentes dos estabelecimentos autuados, categoria das irregularidades encontradas e as penalidades/medidas administrativas descritas nos autos de infrações.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Após a seleção e a aplicação de critérios de exclusão nos 516 autos de infrações referentes ao setor de alimentos de Fortaleza/CE no ano de 2018, foram avaliados 234 documentos.

O estudo de Pessoa et al. (2021) teve metodologia semelhante a esse estudo, entretanto considerou as publicações das decisões finais da VISA divulgados no Diário Oficial do Município estudado, totalizando 509 processos entre 2015 e 2018.

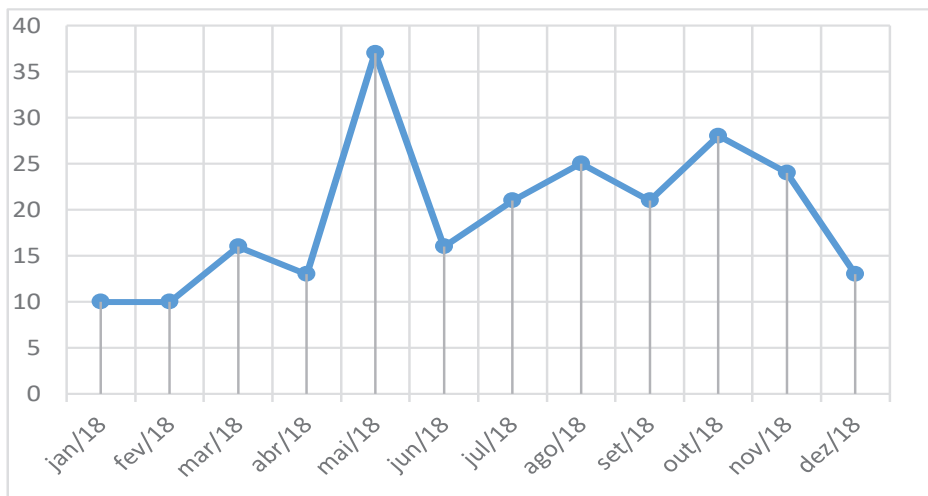
Conforme apresenta a Figura 01, os períodos de aplicações dos autos de infrações em Fortaleza apresentaram uma tendência linear flutuante, atingindo menores aplicações no mês de janeiro e fevereiro (10 documentos, cada mês), ou seja, representando 4,3% dos processos administrativos anuais em cada mês.

Há um pico de aplicação de autos no mês de maio, com 37 autuações (15,8%) e uma curva descendente iniciando entre os meses de julho e agosto, entretanto, mais elevado que as autuações em janeiro.

Esses dados não significam maior ou menor quantitativo de inspeções sanitárias realizados por período, já que os autos de infrações estão relacionados a irregularidades e não ao quantitativo de inspeções, mesmo que a maior quantidade de inspeções possa elevar a probabilidade de aplicação de autos de infrações.

A menor quantidade e a constância dos autos de infrações aplicados entre janeiro e fevereiro podem estar associadas ao período de renovação dos alvarás sanitários, no qual as empresas adequam-se as normas de boas práticas para posterior recebimento de inspeções sanitárias e renovação dos alvarás sanitários, além disso, liga-se ao período de planejamento das ações anuais da autarquia.

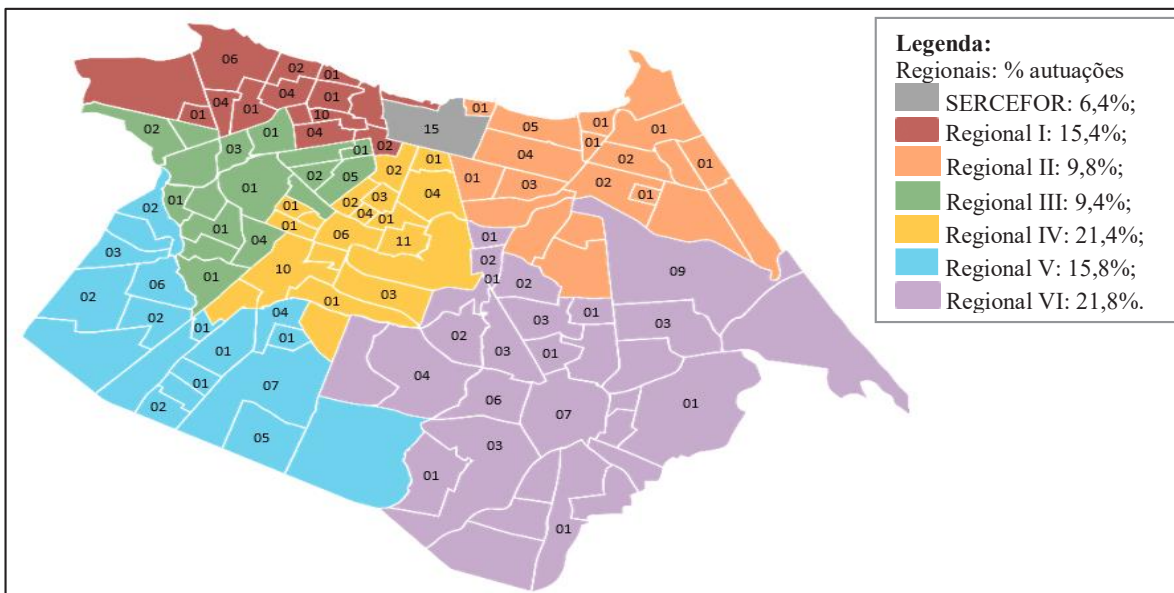
Figura 1. Distribuição dos autos de infração aplicados pela VISA no setor de alimentos da cidade de Fortaleza - CE, ano 2018



Os autos de infrações aplicados pela VISA, foram representados por divisões administrativas da cidade, conforme detalhado na Figura 02.

representa 67,23% dos bairros que a cidade possui. Com esses resultados, percebeu-se uma atuação de forma segmentada, sendo primordial para a coleta

Figura 02 - Quantidades/percentuais de autos de infrações aplicados pela VISA em estabelecimentos de alimentos por bairros e regionais da cidade de Fortaleza/CE, ano 2018.



*Adaptado pelo autor. Imagem original disponível em: <https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/e/ec/Secretarias_Executivas_Regionais_de_Fortaleza.svg>. Acesso em: 02 nov. 2018.

A cidade de Fortaleza é dividida administrativamente em sete Secretarias Executivas Regionais, contemplando os 119 bairros da cidade (PREFEITURA DE FORTALEZA, 2019). Verificou-se a aplicação de autos de infrações em 80 bairros da cidade, o que

de informações específicas de cada região, facilitando maiores enfoques nas atuações da agência.

No texto técnico da Escola Politécnica da USP – Universidade de São Paulo, realizado pelo Departamento de Engenharia de Construção Civil,

referente a organização administrativa do município, fica explícito a importância da divisão do município em subprefeituras, que otimiza a gestão direta de alguns serviços públicos locais em cada região da cidade (ZMITROWICZ; BISCARO; MARINS, 2012).

Desde 2002 o Governo Estadual da Paraíba - PB adota modelo de serviço de vigilância sanitária semelhante ao de Fortaleza. A autarquia implanta, executa e desenvolve ações somente no âmbito de atuação da vigilância sanitária de acordo com as diretrizes da Política Estadual de Saúde, a fim de possibilitar um controle mais eficiente sobre os produtos e serviços relacionados diretamente a saúde, bem como a estruturação de um sistema estadual de vigilância sanitária dos municípios (PARAÍBA, 2002).

A Secretaria Regional do Centro - SERCEFOR representa 6,4% (n=15) dos autos de infrações aplicados, 15,4% (n=36) a regional I, 9,8% (n=23) a regional II, 9,4% (n=22) a regional III, 21,4% (n=50) a regional IV, 15,8% (n=37) a regional V e 21,8% (n=51) a regional VI, conforme detalhado na Figura 02.

A regional da SERCEFOR é a secretaria com menor população e bairros abrangidos, entretanto, mesmo com menor percentual de aplicação dos autos de infração, 6,4%, apresenta grande representatividade nessas aplicações, devido seu tamanho em comparação às outras secretarias.

Os fatores associados a esse percentual são denotados devido a maior concentração de espaços públicos como praças, parques, calçadas e largos, região de grande fluxo de pessoas de forma sazonal devido ao alto potencial comercial nessa região, o que requer maior atenção de fiscalização sanitária e possível aumento de aplicação de autos de infrações sanitárias (FORTALEZA, 2017; PREFEITURA DE FORTALEZA, 2019).

No Plano Municipal de Saúde de Fortaleza 2018 – 2021, a regional que apresenta maior percentual de aplicação de autos de infrações dessa pesquisa (Regional VI), abrangia maior quantitativo de bairros, 29 bairros da capital, representava a 2ª maior população das regionais e tem renda média de R\$ 715,40, menor que 1 salário mínimo, o 3º menor salário das regionais (FORTALEZA, 2017).

Cada estabelecimento autuado representa tipos de atividades no setor de alimentos, conforme descrito na Figura 03.

Há uma maior prevalência de infrações sanitárias em restaurantes e comércio de produtos alimentícios

e mercadorias em geral (hipermercados, supermercados, mercadinhos e similares), com 41,5% e 16,7% dos autos coletados, respectivamente, o que representa mais de 50% dos estabelecimentos. As lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares representam 9,4% das autuações. Esses três tipos de estabelecimentos têm em comum a venda de alimento para consumo imediato.

No estudo de Pessoa et al. (2021) também foram verificados maiores prevalências de autuações nos estabelecimentos do ramo de atividade de restaurantes e similares (22,3%) e de supermercados/hipermercados (10,3%).

No estudo de Bezerra et al. (2017), os registros de gastos com alimentação fora do lar apontam as lanchonetes e os restaurantes como os locais com mais frequência de aquisição de alimentos fora do lar no Brasil, 16,9% e 16,4% respectivamente.

Com essas proposições, verifica-se que a população de Fortaleza com hábito frequente de comer fora do lar, conforme apresentado na pesquisa de Bezerra et al. (2017), em contrapartida dos dados apresentados nesse estudo, demonstra-se exposta a riscos à saúde, visto que os principais comercializadores de alimentos fora do lar apresentam grande quantidade de infrações sanitárias.

Os setores de fabricação/comercialização de produtos de panificação, com 8,5% (n=20) de autuações, e Produtos de panificação e confeitaria, 5,6% (n=13), possuem uma correlação, por atuarem com o mesmo produto, porém viés de serviço diferente, acrescentado da confeitaria no segundo. Juntos representam 14,1% (n=33) dos estabelecimentos autuados.

O comércio de carnes e as peixarias representam 5,1% (n=12) e 3,0% (n=7) dos estabelecimentos autuados, respectivamente.

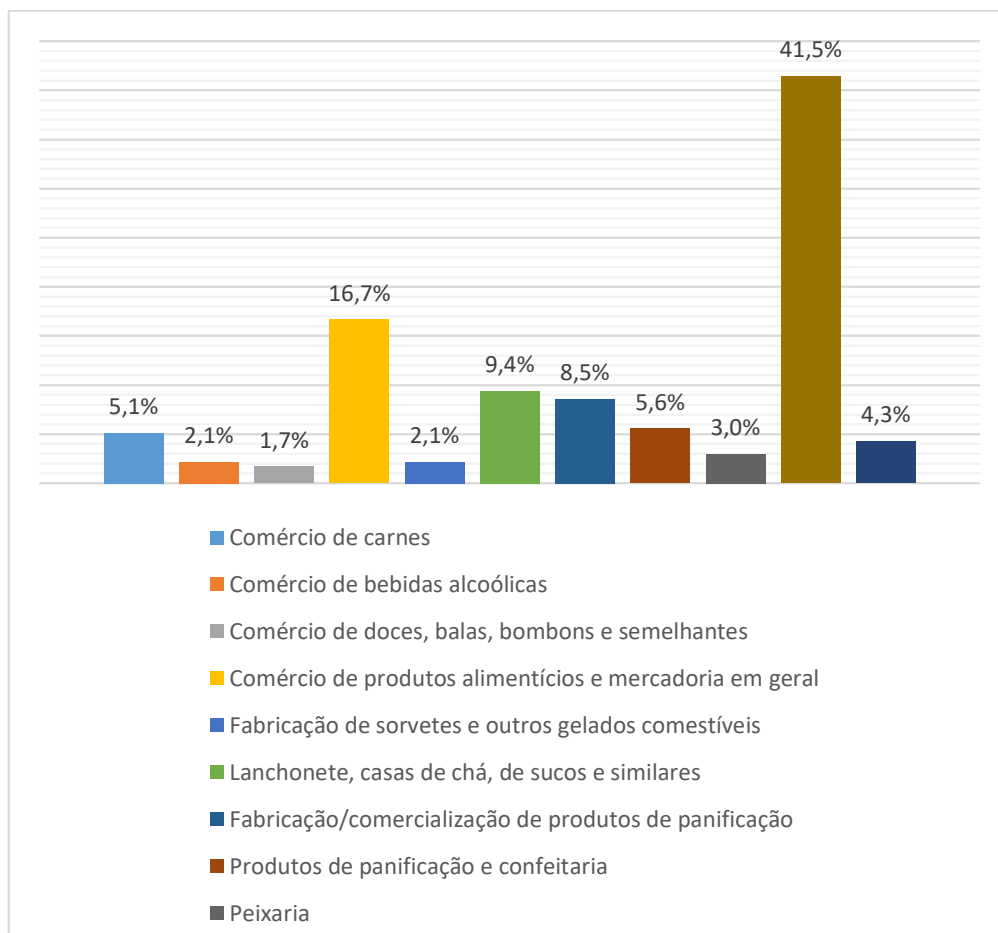
Tem-se o comércio de bebidas alcoólicas com 2,1% (n=5) das autuações, Fabricação de sorvetes e outros gelados comestíveis com 2,1% (n=5) e o comércio de doces, balas, bombons e semelhantes com menor percentual de processos administrativos, 1,7% (n=4).

Os estabelecimentos agrupados na categoria outros, 4,3% (n=10) dos estabelecimentos foram os seguintes: comércio de cereais, leguminosas com atividade de fracionamento; comércio de hortifrutigranjeiros/abatedouros de frangos; comércio de laticínios e frios; fabricação de massas alimentícias; fabricação de vinagres, especiarias, molhos e temperos; comércio de

frutas, verduras, raízes, tubérculos, hortaliças e legumes; e fabricação de conserva de frutas.

Verificou-se que as principais infrações sanitárias estão relacionadas a documentos e registros, 158 dos

Figura 3. Tipos de atividades dos estabelecimentos autuados pela VISA, na cidade de Fortaleza – CE, ano 2018



No estudo de Silva (2009), na distribuição de locais envolvidos com a ocorrência dos surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos, no período de 2005 a 2008, o Município do Rio de Janeiro apresentou 33,8% de surtos relacionados ao consumo de alimentos em restaurantes, 18,4% nas residências, 17,1% nas creches/escolas (restaurante, lanchonetes atreladas a instituição e produtos de ordem domiciliar), 11,8% nos supermercados, 8,5% nas lanchonetes, 3,9% nos locais de trabalho, 27% nas instituições públicas e 1,9% nas padarias.

As inconformidades visualizadas nos autos de infrações foram categorizadas blocos referente a Lista de Verificação das Boas Práticas em Serviços de Alimentação, conforme Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, apresentadas na Tabela 01.

documentos verificados (67,52%).

O estudo de Lima; Saturnino; Total (2020), realizado em Padarias, restaurantes e lanchonetes da cidade de Dourado/MS, também verificou maiores índices de inadequações relacionadas à documentação.

De acordo com OPAS (2016), a documentação pode aumentar a confiabilidade e a eficácia do sistema de controle de qualidade dos alimentos.

As infrações relacionadas a edificações e instalações representam 44,87% (n=105) dos documentos analisados.

No estudo de Fonseca et al. (2010), com 43 restaurantes comerciais, 11 estabelecimentos tiveram que adaptar as estruturas do local para início do funcionamento e cumprimento das condições exigidas nas Portarias/Resoluções que regulamentam a produção e industrialização de alimentos. Essas adaptações

podem causar prejuízos, como alteração da vida útil e sanidade dos alimentos durante o armazenamento, contaminações biológicas, químicas e físicas durante o processo de preparo, fluxos cruzados e perda da qualidade sensorial e microbiológica durante a distribuição dos alimentos

que são a base para a preparação do alimento final exposto ao consumo.

Nenhuma matéria prima ou ingrediente deve ser aceita fora dos padrões aceitáveis de qualidade, quando necessário, deve ser determinado e aplicado especificações para esses padrões. Fica claro a importância da

Tabela 01 . Categorização das infrações coletadas nos autos de infrações aplicados pela VISA no setor de alimentos da cidade de Fortaleza/CE, ano 2018.

CATEGORIZAÇÃO DAS INFRAÇÕES	AUTOS DE INFRAÇÕES (n)	%
Documentação e registro	158	67,52
Edificações e instalações	105	44,87
Móveis, equipamentos e utensílios	98	41,88
Matérias primas, ingredientes e embalagens	95	40,60
Saneantes/produtos de limpeza	81	34,62%
Controle integrado de vetores e pragas urbanas	76	32,48
Exposição ao consumo do alimento preparado	76	32,48
Armazenamento e transporte do alimento preparado	50	21,37
Preparação do Alimento	48	20,51
Manipuladores	47	20,09
Condições higiênico-sanitárias	28	11,97
Manejo de Resíduos	24	10,26
Descumprimento de medida administrativa	10	4,27
Abastecimento de água	8	3,42
Outros	7	2,99
Responsabilidade	4	1,71

Fonte: Elaborado pelo autor.

O estudo de Rodrigues et al. (2017), realizado com 17 estabelecimentos comercializadores de carnes no município de Bom Jesus/PI, apresentou o índice de não conformidade de 82,77% relacionado a instalações.

As edificações devem ser localizadas, projetados e construídos de modo a garantir que a contaminação seja minimizada e permita a adoção de boas práticas de higiene, de forma a evitar o acesso de pragas e possíveis contaminações cruzadas, em função das operações realizadas e os riscos associados ao processamento de alimentos (OPAS, 2016).

As matérias primas, ingredientes e embalagens representaram 40,60% (n=95) dos autos de infrações aplicados, um percentual alto para os produtos

utilização de matérias-primas ou ingredientes apropriados e saudáveis (OPAS, 2016).

A categorização das infrações relacionadas a saneantes/produtos de limpeza apresentou percentual de 34,62% (n=81).

O uso de saneantes apresenta riscos à saúde pública, o que torna necessário a adoção de políticas de saúde pública que incluam medidas de controle do uso e medidas educacionais como forma de prevenção de acidentes (SILVA et al., 2014). De acordo com os dados do Sistema Nacional de Informações Tóxico farmacológicas – SINITOX, em 2017 foram registrados 76.115 casos de intoxicação humana no Brasil, com 51,8% dos casos no Sul, 32,41% no Sudeste, 12,12% no Nordeste, 2,66% no centro oeste e 1,01% no Norte.

A capital cearense não apresentou dados que constituem o percentual referente ao Nordeste (SINITOX, 2019). 32,48% (n=76) dos autos apresentaram inconformidades quanto ao controle integrado de vetores e pragas urbanas.

É obrigatório que todas as empresas que realizam atividades no ramo de alimentos preparados e/ou industrializados ao consumo humano tenham um Procedimento Operacional Padronizado referente ao controle integrado de vetores e pragas urbanas. Deverá ser discriminado todos os procedimentos adotados nesse controle, sendo necessário seguir as normas para o funcionamento de Empresas Especializadas na prestação desses serviços com base na RDC nº 18 (BRASIL, 2000; MATIAS, 2007).

Juntos, o armazenamento e a exposição ao consumo do alimento preparado representam 53,85% (n=126) das irregularidades categorizadas nos autos.

Os percentuais de infrações referente a preparação do alimento representou 20,51% (n=48) dos autos, manipuladores 20,09% (n=47), condições higiênico-sanitárias 11,97% (n=28), manejo de Resíduos 10,26% (n=24), descumprimento de medida administrativa 4,27% (n=10), abastecimento de água, 3,42% (n=8), outros 2,99% (n=7) e responsabilidade 1,71% (n=4).

No estudo de Bento; Abreu (2016), na verificação das condições higiênico sanitárias de panificadoras em Francisco Beltrão - PR, as principais irregularidades encontradas estão relacionadas ao estado de conservação das edificações e instalações, presença de equipamentos e utensílios inadequados à atividade (uso de material de madeira) e contaminações microbiológicas.

Barbosa; Costa (2010) considera que a reflexão sobre riscos sanitários constitui ponto primordial para compreenderem as novas crises sanitárias. É necessário que a natureza dos riscos presentes na área dos alimentos seja do conhecimento de toda população, objetivando controles mais eficazes de segurança sanitária. Essa visão aproxima a compreensão das ações da vigilância sanitária as ações de saúde.

A Figura 04 apresenta o percentual de penalidades/medidas administrativas sugeridas nos autos de infrações, ainda passíveis de defesa/recursos pelo infrator na Junta de Análise e Julgamentos de Processos (JAP) de Fortaleza.

Tem-se que 95,3% dos estabelecimentos tiveram como sugestão de penalidade a advertência, visto que é uma penalidade mais branda e aplicável em todas as infrações sanitárias.

No estudo de Pessoa et al. (2021), 53,63% das decisões finais das penalidades aplicadas pela VISA tiveram advertência em sua composição (31,4% das aplicações somente com advertência e 22,23% com advertência acrescida de outra penalidade).

A apreensão representou 86,3% das medidas administrativas aplicadas, a inutilização 85,5%, a interdição 93,2%, a suspensão de vendas e/ou fabricação e/ou fornecimento de produtos e ou serviços 26,5%.

Conforme apresentado por Costa (2000), a higiene dos alimentos é princípio normativo que fundamenta o cancelamento, temporariamente ou definitivamente, do registro de um alimento e a interdição ou apreensão de alimentos

A não obediência às condições higiênicas que fundamentam a permissão de funcionamento dos locais de preparo, consumo ou comércio dos alimentos, quando citada nos autos de infração, pode acarretar legalmente a interdição parcial ou total, em caráter temporário, até que sejam cumpridas as exigências sanitárias de forma definitiva (TANCREDI; MORAES E MARIN, 2004).

É preocupante a quantidade de penalidades relacionadas a apreensão, inutilização, interdição e suspensão de vendas e/ou fabricação e/ou fornecimento de produtos e ou serviços, já que essas penalidades denotam a baixa qualidade higiênico-sanitária do alimento pronto para venda. Tancredi; Moraes; Marin (2004) considera que a maior frequência do Termo de Visita Sanitária, em contrapartida do Termo de intimação, autos de infração e termos de interdição demonstra empenho da VISA em pautar suas ações prioritariamente de forma orientadora e em segundo plano caráter punitivo.

A suspensão de propaganda e publicidade representou 23,5% das medidas administrativas aplicadas.

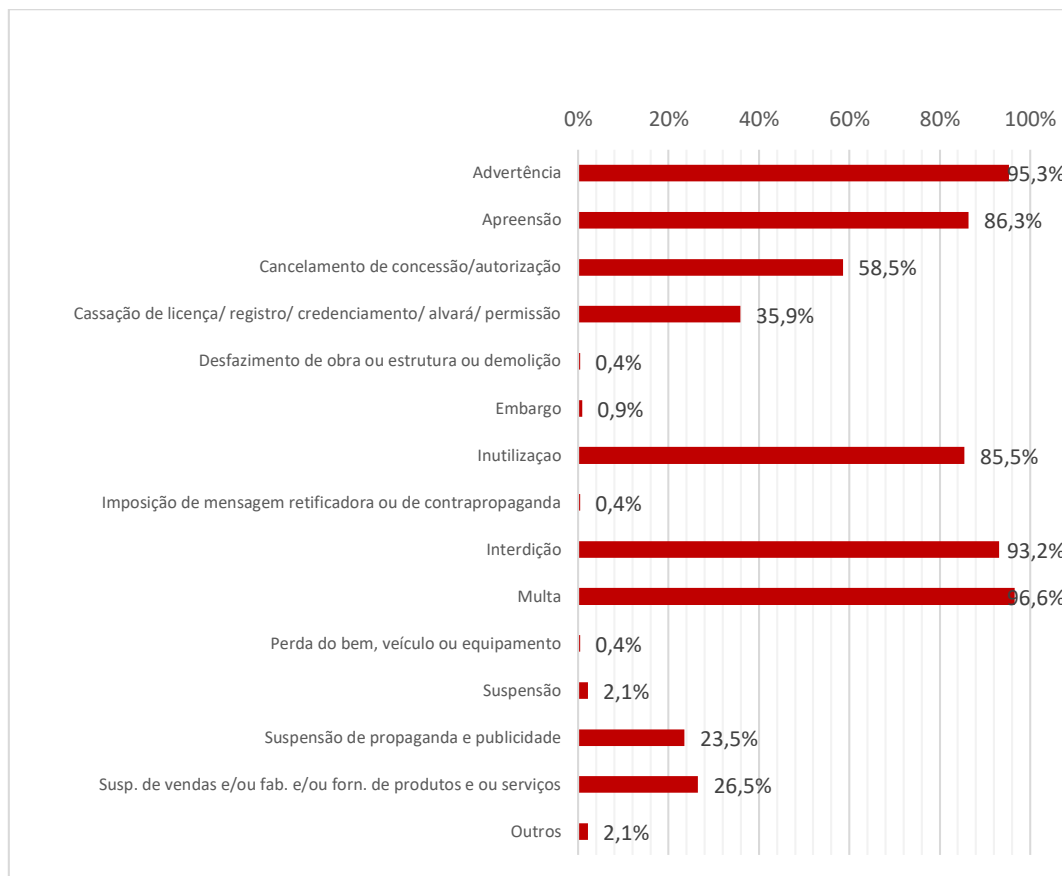
Os estudos de Marins; Rodrigues; Ribeiro (2014) e Silva; Almeida; Skrivan (2021) sobre publicidade de alimentos evidenciam que o marketing afeta a escolha alimentar e que as estratégias aplicadas são capazes de influenciar os hábitos alimentares, além disso, não cabe aos critérios éticos direcionar os alimentos à venda sem a qualidade devida. Percebe-se

também forte influência da publicidade nos hábitos alimentares e no estilo de vida das crianças, o que pode comprometer a saúde da criança e a qualidade de vida durante a fase adulta.

CONCLUSÃO

Esse estudo realizou uma avaliação dos autos de infrações referentes ao setor de alimentos emitidos

Figura 4. Penalidades/ medidas administrativas aplicadas nos estabelecimentos autuados pela VISA da cidade de Fortaleza –CE, ano 2018



Conforme descrito no Código de Obras e Posturas do Município de Fortaleza, alterado recentemente pelo Código da Cidade – LC 237/2019, a imposição de um auto de infração origina-se de qualquer ação ou omissão contrária aos dispostos nas leis, decretos e regulamentos considerados pela administração do município, com possível aplicação de penalidades. Como as infrações sanitárias seguem uma legislação específica, o prazo de defesa é de 15 dias, diferenciando-se das demais infrações municipais (BRASIL, 1977; FORTALEZA, 1981).

No estudo de Albuquerque (2017), com 651 autos de infrações em portos, aeroportos e fronteiras, instaurados em 2015, 19,66% (n=128) tiveram suas decisões iniciais alteradas. Ou seja, esse estudo confirma o que se legisla sobre as penalidades administrativas.

pela VISA da cidade de Fortaleza/CE, no ano de 2018. Percebeu-se que a atuação dos fiscais de vigilância sanitária nas regionais facilitou o enfoque e acompanhamento das especificidades em cada subprefeitura (regionais) da cidade, pelo motivo de caracterização das infrações de cada região.

A cidade teve uma ampla gama de aplicação dos autos de infrações, o que representa uma atuação extensiva por todas as regiões. Nota-se também que o setor de alimentos da cidade de Fortaleza ainda apresenta diversas irregularidades sanitárias, principalmente nos estabelecimentos de venda de alimento prontos para o consumo. As principais infrações estavam relacionadas à documentação e registros, edificações e instalações, móveis, equipamentos e utensílios e matérias primas, ingredientes e embalagens, com a proposição de penalidades, ainda dispostas a interposição por recursos.

Demonstrou-se que as penalidades são medidas previstas em lei e que tem papel fundamental nas melhorias das condições higiênicossanitárias e correção de inadequações identificadas durante as inspeções sanitárias

Esta pesquisa demonstrou a importância das ações da Vigilância Sanitária dos Alimentos, principalmente no que condiz aos aspectos de orientação e em segundo plano, punitivos.

Verificou-se a necessidade de maior transparência e ampla divulgação dos dados resultantes das ações desse Órgão, com foco na educação e conscientização da população e do setor regulado, evitando um maior viés punitivo das ações de Vigilância Sanitária dos Alimentos, privilegiando a informação dos pontos críticos e uma maior prevenção, além de garantir saúde a população.

É de suma importância a discussão de dados provenientes das ações da Vigilância e a elaboração de trabalhos científicos que permeiam o contexto de Vigilância Sanitária associada à saúde pública.

REFERÊNCIAS

ALBUQUERQUE, A.L.Z.L. Os fundamentos para a reforma total das decisões recursais proferidas em processos de autos de infração sanitária em portos, aeroportos e fronteiras. *Cadernos Ibero-Americanos de Direito Sanitário*, v.6, n.4, p.91-111, 2017. Doi: <http://dx.doi.org/10.17566/ciads.v6i4.424>

BARBOSA, A.O.; COSTA, E.A. Os sentidos de segurança sanitária no discurso da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. *Revista Ciência & Saúde Coletiva*. v.15, p.3361-3370, 2010. doi: <https://doi.org/10.1590/S1413-81232010000900011>

BRASIL. Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977. Configura infrações à legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas, e dá outras providências. 1997.

_____. Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999. Define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, e dá outras providências. 1999.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 18, de 29 de fevereiro de 2000. Dispõe sobre Normas Gerais para funcionamento de Empresas Especializadas na prestação de serviços de controle de vetores e pragas urbanas. 2000.

_____. Ministério da Saúde. Portaria nº 2473/GM de 29 de dezembro de 2003. Estabelece as normas para a programação pactuada das ações de vigilância sanitária no âmbito do Sistema Único de Saúde - SUS, fixa a sistemática de financiamento e dá outras providências. 2003.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. 2004.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. *Gestão 2005-2010 - principais realizações*. 1.ed., Brasília: ANVISA, 2010.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Acesso à informação. Institucional. Acesso em: 02.11. 2018. Disponível em: <<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/acessoainformacao/institucional>>

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 207, de 03 de janeiro de 2018. Dispõe sobre a organização das ações de vigilância sanitária, exercidas pela União, Estados, Distrito Federal e Municípios, relativas à Autorização de Funcionamento, Licenciamento, Registro, Certificação de Boas Práticas, Fiscalização, Inspeção e Normatização, no âmbito do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária - SNVS. 2018.

BEZERRA, I.N.; MOREIRA, T.M.V.; CAVALCANTE, J.B.; SOUZA, A.M.; SICHIERI, R.. Consumo de alimentos fora do lar no Brasil segundo locais de aquisição. *Revista de Saúde Pública*. v. 51, 2017. Doi: <https://doi.org/10.1590/S1518-8787.2017051006750>

CASARIL, K.B.P.B.; ABREU, A.S. Verificação das condições higiênico-sanitárias de Panificadoras em Francisco Beltrão, PR. *Revista Brasileira de Tecnologia Agroindustrial*. v.10, n.02, p.2110-2125, 2016. Doi: [10.3895/rbta.v10n2.2809](https://doi.org/10.3895/rbta.v10n2.2809)

Agroindustrial. v.10, n.02, p.2110-2125, 2016. Doi: 10.3895/rbta.v10n2.2809

COSTA, E.A. Conceitos e área de abrangência. In: ROZENFELD, Suely (org.). Fundamentos de vigilância sanitária. 1 edição, Rio de Janeiro/RJ: Editora Fiocruz, p.41-48, 2000. Doi: <https://doi.org/10.7476/9788575413258>

FONSECA, M.P.; MANFRIDINI, L.A.; JOSÉ, J.F.B.O.; TOMAZINI, A.P.B.; MARTINI, H.S.D.; RIBEIRO, R.D.C.L. Avaliação das condições físico-funcionais de Restaurantes comerciais para implementação das boas práticas. Alimentos e Nutrição. v.21, n.2, p.251-257, 2010.

FORTALEZA. Lei nº 5530, de 17 de dezembro 1981. Disciplina a aplicação de penalidades às infrações à legislação sanitária e dá outras providências. 1981.

_____. Lei nº 8222, de 28 de dezembro 1998. Dispõe sobre o código de obras e posturas do município de Fortaleza e dá outras providências. 1988.

_____. Portaria nº 31/2005. Lista de Verificação das Boas Práticas em Serviços de Alimentação conforme Resolução nº 216 de 15 de setembro de 2004. 2005.

_____. Diário Oficial do Município. Lei complementar nº 0190, de 22 de dezembro de 2014. Dispõe sobre a criação da Agência de Fiscalização de Fortaleza e dá outras providências. 2014.

_____. Prefeitura Municipal de Fortaleza. Secretaria Municipal da Saúde. Plano Municipal de Saúde de Fortaleza 2018 – 2021. 2017.

LIMA, M.B.; SATURNINO, C.M.M.; TOBAL, T.M. Avaliação da adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. Research, Society and Development, v.9, n.9, 2020. Doi: <http://dx.doi.org/10.33448/rsd-v9i9.7418>

MATIAS, R.S.O controle de pragas urbanas na qualidade do alimento sob a visão da legislação federal. Ciência e Tecnologia de Alimentos. v.27,

p.93-98, 2007. Doi: <https://doi.org/10.1590/S0101-20612007000500017>

MARINS, B.R.; RODRIGUES, M.N.C.L.; RIBEIRO, M.G.F. Publicidade de Alimento: Uma questão emergente. In: MARINS, B.R.; TANCREDI, R.C.P.; GEMAL, A.L. (Org.). Segurança alimentar no contexto da vigilância sanitária. Rio de Janeiro/RJ: EPSJV, p.93-121, 2014.

OPAS. Organização Pan-Americana de Saúde. Higiene dos Alimentos – Textos Básicos. 3ª edição, Brasília/DF: OPAS, 2006.

OPOVO ONLINE [INTERNET]. Jornal O Povo Online. Setor de Alimentos lidera estatística. Fortaleza, CE, 2015. Acesso em: 02.11.2018. Disponível em: <<https://www20.opovo.com.br/app/opovo/economia/2015/05/16/noticiasjornaleconomia,3438726/setor-de-alimentos-lidera-estatistica.shtml>>

PARAÍBA. Governo do Estado da Paraíba. Lei nº 7.069, DE 12 DE ABRIL DE 2002. Institui o Sistema Estadual de Vigilância Sanitária da Paraíba – SEVISA-PB, cria a Agência Estadual de Vigilância Sanitária da Paraíba – AGEVISA/PB, e dá outras providências. 2002.

PESSOA, R.L.; LIMA, R.E.P.; ROLIM, P.M.; SEABRA, L.M.; SOARES, S. Avaliação das autuações da Vigilância Sanitária municipal em serviços de alimentação em uma capital no nordeste do Brasil. Vigil Saint Debate. v.9, n.3, p.159-168, 2021. Doi: <https://doi.org/10.22239/2317-269x.01743>

PREFEITURA DE FORTALEZA. A cidade. Fortaleza/CE, 2018. Acesso em: 02.11.2019. Disponível em: <<https://www.fortaleza.ce.gov.br/a-cidade>>

QUITÉRIO, L.A.D. Sobre um sistema de informação em vigilância sanitária. In: COSTA, E. A. (ORG). Vigilância Sanitária: Temas para debate. Salvador/BA: Editora da Universidade da Bahia, p.107-130, 2009. Doi: <https://doi.org/10.7476/9788523208813>

RODRIGUES, A.A.; SOUSA, W.L.; PINHEIRO, R.E.E.; CARVALHO, A.P.L.S. Aspectos higiênico-sanitários de estabelecimentos comercializadores de carnes no

município de Bom Jesus-PI. *Revista Brasileira de Higiene e Sanidade Animal*. v.11, n.1, p.94-103, 2017. Doi: <http://dx.doi.org/10.5935/1981-2965.20170010>

SILVA, A.A.R.; PASSOS, R.S.; SIMEONI, L.A.; NEVES, F.A.R.; CARVALHO, E. Uso de produtos saneantes: práticas de segurança e situações de risco. *Jornal de Pediatria*. v.90, p.149-154, 2014. Doi: <http://dx.doi.org/10.1016/j.jpmed.2013.08.011>

SILVA, E.N.; ALMEIDA, G.D.; SKRIVAN, A.G. The influence of food industry advertising on children's eating habits: a literature review. *Research, Society and Development*, v.10, n.14, 2021. Doi: <http://dx.doi.org/10.33448/rsd-v10i14.22668>

SILVA, Y. Doenças Transmitidas por Alimentos no Município do Rio de Janeiro: Perfil epidemiológico e controle [Dissertação de Mestrado]. Rio de Janeiro/RJ: Fundação Oswaldo Cruz, 2009.

SINITOX [INTERNET]. Sistema Nacional de Informações Tóxico-farmacológicas. Casos Registrados de Intoxicação Humana, de Intoxicação Animal e de Solicitação de Informação por Região e por Centro. Acesso em: 03.11.2019. Disponível em: <<https://sinitox.icict.fiocruz.br/sites/sinitox.icict.fiocruz.br/files//Brasil1.pdf>>.

TANCREDI, R.C.P.; MORAES, O.M.G.; MARIN, V.A. Vigilância Municipal do Rio de Janeiro: considerações sobre a aplicabilidade normativa no controle de alimentos. *Revista de Direito Sanitário*. v.5, n.3, 2004. Doi: <https://doi.org/10.11606/issn.2316-9044.v5i3p85-98>

ZMITROWICZ, W.; BISCARO, C.; MARINS, K.R.C.C. Texto Técnico Escola Politécnica da USP Departamento de Engenharia de Construção Civil. A Organização Administrativa do Município e o Orçamento Municipal. Ed.1, v.2, São Paulo/SP: Escola Politécnica da USP - Departamento de Engenharia de Construção Civil, 2012.

Recebido em 02-06-2023

Aceito em 19-06-2023