



XVII SICTI
Seminário de Iniciação Científica,
Tecnológica e Inovação

X SIMIT
Simpósio de Inovação Tecnológica

**CIÊNCIA e
COOPERAÇÃO
na AMAZÔNIA**

**16 a 19 de
Setembro**

IFPA Campus Bragança

CONDIÇÕES HIGIÊNICOS – SANITÁRIAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS NOS AÇOUGUES DO MERCADO MUNICIPAL JOSÉ KLEBER BÉLICHE, TUCURUÍ - PARÁ

Andréa Magalhães Monteiro¹, Huarley Pratte Lemke²

¹Acadêmica Andréa Magalhães Monteiro do curso de Engenharia Sanitária e Ambiental - IFPA, campus Tucuruí, andrea27.if@gmail.com

²Docente Huarley Pratte Lemke do curso de Engenharia Sanitária e Ambiental, campus Tucuruí, huarley.lemke@ifpa.edu.br

Engenharia Sanitaria

ODS 3 (Saúde e Bem-Estar), na meta de reduzir doenças relacionadas à contaminação alimentar, e com o **ODS 12 (Consumo e Produção Responsáveis)**, ao abordar a segurança alimentar e a responsabilidade na manipulação de produtos de origem animal

RESUMO: O presente estudo analisa as condições higiênico-sanitárias dos açougues no Mercado Municipal José Kleber Beliche de Tucuruí/PA, destacando a atuação da Vigilância Sanitária na prevenção das Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA). A pesquisa, baseada em entrevista com fiscais na vigilância Sanitária, baseada em evidencia práticas inadequadas, como uso de tábuas de madeira e comercialização de carnes clandestinas (“boi na moita”), além da escassez de fiscalização devido à falta de recursos humanos e materiais. Haja vista que apesar dos avanços como exigência da carteira de saúde para manipuladores, fiscalizações e outros, persistem falhas no controle de temperatura e na frequência dos treinamentos. A RDC nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) orienta a manipulação segura de alimentos, reforçando a importância de infraestrutura adequada, higiene pessoal e controle de resíduos. O estudo sugere maior capacitação, atualização das normas municipais e aplicação da metodologia do Ciclo PDCA (Planejar, Executar, Verificar, Agir) para melhorias contínuas na fiscalização, contribuindo para a segurança alimentar e a saúde pública da população de Tucuruí.

PALAVRAS-CHAVE: higiene; PDCA; fiscalização sanitária; legislação e normas;

INTRODUÇÃO

O presente artigo aborda a relevância das Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) como um sério problema de saúde pública global e nacional. Segundo a Organização Mundial de Saúde (OMS), 600 milhões de pessoas adoecem e 420 mil morrem anualmente em decorrência dessas doenças, afetando especialmente crianças menores de 5 anos. Nos Estados Unidos, o Centers for Disease Control and Prevention (CDC) Centros de Controle e Prevenção de Doenças registra 48 milhões de casos por ano. No Brasil, entre 2007 e 2020, foram notificados em média 662 surtos anuais, com mais de 150 mil doentes, sendo o Sistema de Informação de Agravos de Notificação (Sinan) o principal meio de registro. No Pará, entre 2007 e 2010, foram identificados 19 surtos, com destaque para contaminações por *Salmonella* spp. e consumo de carnes contaminadas. Secretaria de Estado de Saúde Pública do Pará.(SESPA), 2011. A carne, amplamente consumida e rica em nutrientes, é um dos principais alimentos de risco, exigindo manipulação rigorosa. Deste modo, em Tucuruí/PA, no mercado municipal, há necessidade de fiscalização mais eficaz para garantir a segurança alimentar. O estudo analisa o cumprimento das normas sanitárias no município, utilizando entrevistas com profissionais da Vigilância Sanitária. As principais legislações abordadas incluem a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216/2004 da Anvisa e o RIISPOA, que definem boas práticas para manipulação e armazenamento de alimentos.

Destacam-se também leis como a Lei de Crimes Ambientais (Lei nº 9.605/1998), o Decreto nº 10.940/2022 do Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa), e a RDC nº 275/2002 da Anvisa, todas voltadas para o controle sanitário em estabelecimentos comerciais, a pesquisa enfatiza a urgência de implementar boas práticas de higiene e manipulação de alimentos em açougues, desde o abate até a comercialização. No entanto a análise visa contribuir para a saúde pública de Tucuruí, evidenciando a atuação da Vigilância Sanitária no controle de riscos alimentares e a importância da adequação às normas sanitárias vigentes. A alimentação segura é um direito do consumidor e uma obrigação dos serviços de alimentação.



XVII SICTI
Seminário de Iniciação Científica,
Tecnológica e Inovação
X SIMIT
Simpósio de Inovação Tecnológica

**CIÊNCIA e
COOPERAÇÃO
na AMAZÔNIA**

**16 a 19 de
Setembro**

IFPA Campus Bragança

METODOLOGIA

Este estudo utilizou uma abordagem descritiva e qualitativa, com o objetivo de analisar o cumprimento das normas sanitárias em açougues do Mercado Municipal de Tucuruí/PA, com foco na atuação da Vigilância Sanitária. A pesquisa concentrou-se nos estabelecimentos que comercializam carnes, devido ao seu papel essencial na cadeia alimentar e ao elevado risco sanitário associado ao manuseio inadequado desses produtos. A coleta de dados foi realizada por meio de entrevistas semiestruturadas com profissionais da Vigilância Sanitária do município, buscando compreender os procedimentos fiscalizatórios e as principais não conformidades encontradas. Também foram realizadas observações in loco, considerando aspectos como armazenamento, higiene dos ambientes e dos manipuladores, bem como o cumprimento da RDC nº 216/2004 (Anvisa), do Decreto nº 10.468/2020 (RIISPOA) e da Lei Municipal nº 5.928/2004. A análise contemplou a estrutura física dos açougues, os equipamentos, a disposição dos produtos e o descarte de resíduos. As informações foram organizadas em categorias temáticas e analisadas com base nos referenciais legais e teóricos sobre controle sanitário de alimentos de origem animal, visando identificar pontos críticos e propor estratégias de melhoria para a prevenção das Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) e promoção da saúde pública, utilizando o ciclo PDCA para planejar e padronizar as ações.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A análise realizada no Mercado Municipal de Tucuruí/PA evidenciou diversas fragilidades no cumprimento das normas higiênico-sanitárias pelos açougues avaliados. Durante as visitas técnicas e entrevistas com profissionais da Vigilância Sanitária, foram identificadas não conformidades recorrentes, especialmente relacionadas ao armazenamento inadequado de carnes, manipulação sem os devidos cuidados e infraestrutura física insuficiente para garantir a segurança alimentar. Entre os principais problemas observados estavam a ausência de controle rigoroso de temperatura para conservação dos produtos, presença de equipamentos enferrujados ou danificados, falta de uniformes adequados por parte dos manipuladores e práticas de higiene insatisfatórias, tanto dos trabalhadores quanto do ambiente. Esses fatores contribuem para o risco de contaminação dos alimentos e o conseqüente aumento na incidência de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA). As informações obtidas reforçam os dados apresentados por órgãos como a Organização Mundial da Saúde (OMS) e o Ministério da Saúde do Brasil, que apontam a carne como um dos principais alimentos envolvidos em surtos de DTA. No estado do Pará, por exemplo, parte significativa dos surtos notificados foi associada ao consumo de alimentos cárneos contaminados, com a bactéria *Salmonella* spp. sendo um dos principais agentes etiológicos identificados.

Figura 1 - Exemplo de armazenamento incorreto de carne observado durante a inspeção



Fonte: Autores

Esses achados evidenciam a necessidade urgente de adoção efetiva das Boas Práticas de Manipulação, conforme



XVII SICTI
Seminário de Iniciação Científica,
Tecnológica e Inovação

X SIMIT
Simpósio de Inovação Tecnológica

**CIÊNCIA e
COOPERAÇÃO
na AMAZÔNIA**

**16 a 19 de
Setembro**

IFPA Campus Bragança

estabelecido na RDC nº 216/2004 da ANVISA e no RIISPOA (Decreto nº 10.468/2020). A atuação da Vigilância Sanitária tem sido fundamental, mas ainda enfrenta limitações relacionadas à escassez de recursos, pessoal e capacitação contínua dos profissionais envolvidos. Portanto, para garantir a segurança alimentar e a saúde da população, torna-se indispensável intensificar ações de fiscalização, promover treinamentos constantes aos manipuladores de alimentos e conscientizar os comerciantes e consumidores sobre os riscos associados à negligência das normas sanitárias.

CONCLUSÕES

A fiscalização sanitária no Mercado Municipal José Kleber Beliche, em Tucuruí, é fundamental para assegurar a saúde pública e a segurança alimentar da população. No entanto, o cenário ainda apresenta desafios importantes, como a baixa frequência de inspeções, carência de recursos humanos e estruturais, além da persistência de práticas inadequadas, como a venda de carnes de origem clandestina, neste contexto, é necessário fortalecer e modernizar as ações fiscalizatórias. A utilização de ferramentas de gestão como o ciclo PDCA pode contribuir para tornar os processos mais organizados e eficazes com realização de treinamentos contínuos para os trabalhadores, aliada à melhoria da infraestrutura dos açougues, é essencial para garantir condições adequadas de higiene e conservação dos alimentos. O reforço da Vigilância Sanitária, por meio da atualização do código epidemiológico municipal e do aumento da equipe de fiscalização, pode ampliar o impacto das ações. Além disso, a conscientização da população sobre seus direitos e a importância de denunciar irregularidades são estratégias indispensáveis para fortalecer o sistema de controle sanitário. A cooperação entre poder público, comerciantes e consumidores é o caminho para promover um mercado mais seguro, reduzir as doenças transmitidas por alimentos e elevar a qualidade de vida dos moradores de Tucuruí.

Referências

- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Disponível em: https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/rdc0275_21_10_2002.html. Acesso em: 16 jan. 2025
- BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria GM/MS nº 4.153, de 28 de novembro de 2022. Institui diretrizes para a transferência de recursos financeiros destinados à vigilância sanitária. Disponível em: https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2022/prt4153_05_12_2022.html. Acesso em: 16 jan. 2025.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Sistema Nacional de Vigilância em Saúde: Relatório de Situação – Pará. 5. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2011. Disponível em: https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/sistema_nacional_vigilancia_saude_pa_5ed.pdf. Acesso em: 16 jan. 2025.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Surtos de doenças de transmissão hídrica e alimentar no Brasil – Informe 2024. Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-de-a-a-z/d/dtha/publicacoes/surtos-de-doencas-de-transmissao-hidrica-e-alimentar-no-brasil-informe-2024/view>. Acesso em: 16 jan. 2025.
- Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Surtos de doenças transmitidas por alimentos no Brasil, 2007 a 2010 [Internet]. Brasília: Ministério da Saúde; 2011 [citado em 28 abr. 2025]. Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/boletins-epidemiologicos-1/2011>. Pará. Secretaria de Estado de Saúde Pública. Relatório de Surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos no Pará: 2007–2010. Belém: SESPA; 2011.
- Centers for Disease Control and Prevention (CDC). Burden of Foodborne Illness: Findings [Internet]. Atlanta: CDC; 2018 [cited 2025 Apr 28]. Available from: <https://www.cdc.gov/foodborneburden/estimates-overview.html>
- Organização Mundial da Saúde (OMS). Food safety [Internet]. Geneva: WHO; 2020 [cited 2025 Apr 28]. Available from: <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>
- PARÁ. Secretaria de Estado de Saúde Pública (SESPA). Portaria nº 425/2021. Designa servidores para funções de fiscalização sanitária. Diário Oficial do Estado nº 34.772, de 22 de novembro de 2021. Disponível em: <https://www.ioepa.com.br>. Acesso em: 16 jan. 2025.
- PREFEITURA DE TUCURUÍ. Portal da Transparência. Disponível em: <https://tucurui.pa.gov.br/portal-da-transparencia/>. Acesso em: 16 jan. 2025.