ARTICLE COMPLET
ARTIGO COMPLETO
FULL ARTICLE
ARTÍCULO COMPLETO

ENVIRONMENTAL SMOKE
(www.environmentalsmoke.com.br)
ISSN 2595-5527
v. 3, n. 1, p. 48-56, 2020

ENQUÊTE SUR LES ÉTABLISSEMENTS ALIMENTAIRES NOTIFIÉE PAR LA VISA DE PENEDO DE LA PÉRIODE 2010 À 2013

Heloísa Carvalho CRUZ[1]*; José Andreey Almeida TELES[2]; Magnolia Ouriques de OLIVEIRA[3]

[1]Étudiant en médecine vétérinaire au Centre universitaire Cesmac. João Pessoa, Paraíba, Brasil

[2]Master en bioscience animale et professeur du cours de médecine vétérinaire au Centre universitaire de Cesmac. João Pessoa, Paraíba, Brasil

[3]Cadre Medico Educatif, Educatrice Spécialisée, Monitrice Educatrice, Aide Medico Psychologique/Institut Régional du Travail Social (IRTS), Poitiers, France

*Auteur correspondant. Adresse e-mail: heloisa.cruz_@hotmail.com

Résumé. La nourriture est un facteur clé de la santé et la qualité des aliments est directement liée à la santé et à la façon dont les aliments sont manipulés. Les produits alimentaires sont constamment responsables de nombreuses intoxications, infections et toxi-infections humaines, un fait associé au non-respect des bonnes pratiques alimentaires, en particulier dans les endroits où la surveillance de la santé est mauvaise, voire absente. Étant donné l'importance que représente la sécurité alimentaire afin d'assurer la qualité des aliments commercialisés, ainsi qu'un service de surveillance sanitaire efficace pour la santé de la population, des touristes et du commerce intérieur. Une étude observationnelle transversale a été menée dans laquelle tous les enregistrements de notification des établissements alimentaires notifiés par la Surveillance de la Santé de la ville de Penedo ont été utilisés de 2010 à 2013. Les informations ont été obtenues à partir de la base de données de la VISA de Penedo et organisées en Tableaux énumérés pour une meilleure compréhension des raisons énumérées dans les notifications, avec analyse simultanée. Parmi les 610 notifications obtenues à partir de la base de données de la VISA de Penedo, la plus fréquente concernait un produit avec date d'expiration, présent dans 339 (55,57% On peut dire que, compte tenu du nombre de notifications qui ont été faites au cours de la période étudiée, les propriétaires de ces établissements négligent de ne pas se conformer aux dispositions d'une législation spécifique.

Mots Clés: Alimentation; Santé; Securité alimentaire.

LEVANTAMENTO DE ESTABELECIMENTOS ALIMENTÍCIOS NOTIFICADOS PELA VISA DE PENEDO NO PERÍODO DE 2010 A 2013

Resumo. A alimentação é um fator fundamental à saúde e a qualidade da alimentação está diretamente ligada à sanidade e o modo como os alimentos são manipulados. Produtos alimentícios são constantemente a origem de consideráveis ocorrências das intoxicações, infecções bem como de toxi-

Submitted on: 16 Nov. 2019; Accepted on: 5 Jan. 2020; Published on: 12 Feb. 2020
DOI: 10.32435/envsmoke.202031048-056

infecções, fato associado a desconsideração de boas práticas alimentares, destacadamente nos locais onde a vigilância em saúde deixa a desejar, sendo até mesmo ausente. Considerando a importância destacada pela segurança alimentar na intenção de se garantir a qualidade dos alimentos comercializados, bem como o serviço eficiente de Vigilância Sanitária para a saúde da população em geral e para o comércio, foi realizado um estudo observacional no qual foram utilizados diversos registros de notificação de estabelecimentos alimentícios fiscalizados pela Vigilância Sanitária de Penedo, entre os anos de 2010 e 2013. As informações foram originadas a partir do banco de dados da VISA de Penedo, e dispostas em tabelas enumeradas para compreensão dos motivos elencados nas notificações, havendo análise concomitante. Das 610 notificações obtidas junto ao banco de dados da VISA de Penedo, a mais frequente foi relacionada a produto com data de validade ultrapassada, presente em 339 (55,57%) do total. É possível afirmar que diante da totalidade de notificações que foram feitas no período pesquisado, existe uma negligência por parte dos proprietários dos estabelecimentos, observado pelo não cumprirem do que está disposto na legislação específica.

Palavras-chave: Alimentação; Saúde; Segurança alimentar.

SURVEY OF FOOD ESTABLISHMENTS NOTIFIED BY VISA PENEDO OF THE PERIOD 2010 TO 2013

Abstract. The power is a key factor to health and the quality of food is directly linked to health and how food is handled. Food products are constantly responsible for a good portion of poisoning, infections and toxi-infections in humans, a fact associated with non-compliance of good dietary practice actions, especially where health surveillance is weak or even absent. Given the amount set for food safety from the perspective of ensuring the quality of food that are marketed as well as an efficient service Health Surveillance for the health of the population, tourists and for domestic trade. A cross-sectional observational study in which we used all food establishments notification records reported by the Health Surveillance Penedo within the period 2010 to 2013. Data were obtained from the database of VISA Penedo was conducted and arranged in tables listed to better understand the reasons listed in the notifications, with concomitant analysis. Of the 610 notifications obtained from the database of VISA Boulder, the most common was related to product with outdated expiration date, present in 339 (55.57%) of the total. It can be argued that given the amount of notifications that were made during the study period, there is a part negligent owners of such establishments for not following what is provided for in specific legislation.

Keywords: Food; Health; Food safety.

ENCUESTA DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS NOTIFICADOS POR LA VISA PENEDO 2010-2013

Resumen. Los alimentos son un factor fundamental para la salud y la calidad de los alimentos está directamente relacionada con la salud y la forma en que se manejan los alimentos. Los productos alimenticios son constantemente la fuente de casos considerables de intoxicaciones, infecciones y toxinitis, un hecho asociado con el desprecio de las buenas prácticas alimentarias, especialmente en lugares donde la vigilancia de la salud es escasa e incluso ausente. Considerando la importancia resaltada por la inocuidad de los alimentos en la intención de garantizar la calidad de los alimentos comercializados, así como el eficiente servicio de Vigilancia Sanitaria para la salud de la población en general y para el comercio, se realizó un estudio observacional en el que se utilizaron varios registros de salud. notificación de establecimientos de alimentos supervisados por la Vigilancia Sanitaria de Penedo, entre 2010 y 2013. La información se originó a partir de la base de datos VISA de Penedo, y se organizó en tablas enumeradas para comprender los motivos enumerados en las notificaciones, con análisis concurrente. De las 610 notificaciones obtenidas de la base de datos Penedo VISA, la más frecuente se relacionó con un producto con fecha de vencimiento, presente en 339 (55.57%) del total. Es posible afirmar que, en vista de todas las notificaciones que se hicieron en el período encuestado, existe una negligencia por parte de los propietarios de los establecimientos, observada por no cumplir con las disposiciones de la legislación específica.

Palabras clave: Alimentación; Salud; Seguridad alimentaria.

INTRODUCTION

La nourriture est un facteur fondamental pour la santé et la qualité des aliments est directement liée à la santé et à la façon dont les aliments sont manipulés (CORREA, 2008). Les produits alimentaires sont constamment responsables d'une grande partie des intoxications, des infections et des toxi-infections humaines, un fait associé au non-respect des bonnes pratiques alimentaires, en particulier dans les endroits où la surveillance de la santé est mauvaise voire absente (HUSS, 1997).

L'augmentation de l'incidence des maladies d'origine alimentaire (MOA) est liée à divers facteurs tels que la mondialisation du commerce alimentaire, l'intensification de l'urbanisation, le changement des habitudes alimentaires des consommateurs, le développement économique, une mauvaise manipulation, un emballage incorrect, l'absence ou manque d'hygiène, entre autres (VASCONCELOS, 2008).

Compte tenu des nombreux changements qui ont eu lieu dans le scénario du commerce alimentaire, la population a le droit de croire que la nourriture qu'elle achète est sûre et propre à la consommation. Les troubles causés par la nourriture sont au moins désagréables et peuvent

même avoir une issue fatale. Les épidémies de maladies d'origine alimentaire causent des dommages commerciaux en raison du gaspillage alimentaire et entraînent par conséquent un déficit touristique (FAO, 1999).

Il est impossible d'éviter la contamination des aliments par des micro-organismes, mais l'utilisation de bonnes pratiques est un facteur clé pour réduire la contamination tout au long de la chaîne de production. Mauvaises conditions d'hygiène des manutentionnaires, équipement mal assaini, ustensiles, environnement; le mauvais état des matières premières et des ingrédients, voire les mauvaises pratiques de stockage des produits finis sont des causes courantes de contamination (ZANDONADI et al, 2007).

Parmi les aspects liés à la demande croissante de services de restauration hors domicile, la qualité hygiéno-sanitaire des produits proposés se caractérise comme le principal problème, car ce service est de plus en plus recherché (DAMASCENO et al, 2002; PALÚ et al, 2002; CARDOSO; SOUZA; SANTOS, 2005).

Bien qu'il incombe aux municipalités d'effectuer toute la surveillance sanitaire, comme décrit dans la législation fédérale et étatique, l'État et l'Union peuvent agir en complétant les actions en cas de risque épidémiologique, de besoin professionnel et technologique. Cependant, même avec cette obligation, certaines municipalités, en particulier celles situées dans des endroits où il n'y a pratiquement aucune action de surveillance de la santé, continuent de nuire à la législation, offrant des risques constants pour le consommateur (GERMANO; GERMANO, 2008).

La municipalité de Penedo est située dans l'État méridional d'Alagoas, a une longueur de 689,16 km², a une population de 60.389 selon le dernier recensement de 2010 selon l'Institut brésilien de géographie et de statistiques (IBGE, 2010) et étant une ville historique, Il attire beaucoup de touristes qui le recherchent, en particulier pour la cuisine locale, étant cette caractéristique de plus qu'une action de surveillance sanitaire active de la municipalité.

Compte tenu de l'importance que représente la sécurité sanitaire des aliments afin d'assurer la qualité des aliments commercialisés, ainsi qu'un service efficace de surveillance de la santé pour la santé de la population, des touristes et du commerce intérieur, la recherche visait à collecter des données statistiques sur le nombre d'établissements alimentaires situés dans la municipalité de Penedo qui ont été notifiés d'infractions liées à la commercialisation des aliments dans des conditions inadéquates entre 2010 et 2013.

MATÉRIEL ET MÉTHODE

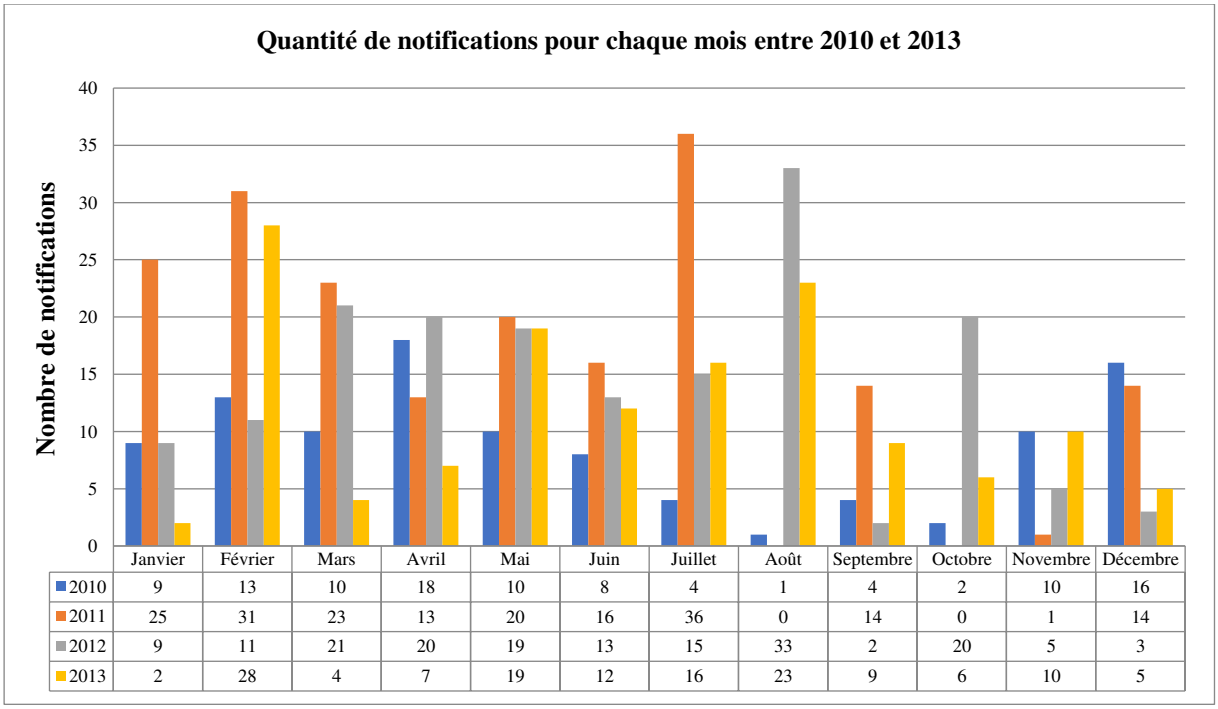
Une étude d'observation transversale a été menée dans laquelle tous les enregistrements de notification des établissements alimentaires notifiés par la surveillance sanitaire de Penedo ont été utilisés au cours de la période de 2010 à 2013. Les informations ont été obtenues à partir de la base de données de la VISA de la municipalité de Penedo. Organisées en tableaux énumérés pour mieux comprendre les raisons répertoriées dans les notifications, avec analyse simultanée.

Tout au long de la procédure, la confidentialité et la protection des données et informations relatives aux établissements ont été maintenues, ainsi que les raisons qui ont conduit à leur notification.

RÉSULTATS

Les 403 établissements alimentaires de la municipalité de Penedo ont fait l'objet d'un suivi de la VISA municipale à un moment donné dans le délai d'évaluation de cette recherche et ont donc été soumis à 100% à l'étude.

La figure 1 répertorie les informations telles que le nombre de notifications effectuées par la Surveillance Sanitaire Municipale de Penedo/AL, en fonction des années et des mois respectifs.



	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
2010	9	13	10	18	10	8	4	1	4	2	10	16
2011	25	31	23	13	20	16	36	0	14	0	1	14
2012	9	11	21	20	19	13	15	33	2	20	5	3
2013	2	28	4	7	19	12	16	23	9	6	10	5

Figure 1. Nombre de notifications faites par la Surveillance municipale de la santé de Penedo (Alagoas, Nord-est du Brésil), selon les années et les mois respectifs.

Les types d'établissements notifiés étaient les épiceries, les marchés, les supermarchés, les abattoirs, les bureaux publics de distribution et/ou de commercialisation des aliments, les restaurants, les bars, la volaille, les commodités, les cantines scolaires, les bouchers, les magasins d'alcool et les boulangeries.

Les notifications répertoriées dans l'enquête comprenaient des produits de différents types avec une date d'expiration; impropre à la consommation humaine; aucune date d'expiration; ustensiles inadéquats utilisés pour la manipulation des aliments, vente de médicaments dans des établissements non autorisés, commercialisation de viande clandestine, manipulateurs d'aliments sans équipement de protection individuelle (EPIs), installations et infrastructures inadéquates, absence de certificat de dératisation ou de présence d' insectes et rongeurs, présence d'animaux dans des zones exclusivement alimentaire ou en compagnie des clients, nettoyage incorrect, zone extérieure sale, emballage inapproprié des produits alimentaires et même à travers des visites pédagogiques concernant la collecte dans l'applicabilité de la loi n° 9.294/1996 du 15 juillet 1996 qui réglemente l'usage du tabac en milieu collectif, alors en vigueur.

Les irrégularités constatées dans les établissements alimentaires ont été notifiées/exécutées conformément à la Résolução da Diretoria Colegiada- RDC n° 216 du 15 septembre 2004 de l'Agence nationale de surveillance sanitaire - ANVISA, qui prévoit la réglementation technique des bonnes pratiques pour les services alimentaires et nutritionnels. D'autres instruments réglementaires juridiques tels que l'ordonnance SVS / MS n° 326 du 30 juillet 1997 qui approuve le règlement technique sur les conditions sanitaires hygiéniques et les bonnes pratiques de fabrication - BPF pour les établissements de production / industrialisation des aliments (PORTARIA, 1997; (RESOLUÇÃO, 2004)).

Sur les 610 notifications obtenues à partir de la base de données de la VISA de Penedo, la plus fréquente concernait un produit avec une date de péremption, présent dans 339 (55,57%) du total.

DISCUSSION

L'appareil juridique axé sur les aspects sanitaires des établissements alimentaires spécialisés, associé aux organes de contrôle, représente la base de leur sécurité, plus particulièrement en ce qui concerne la production (sur le terrain), la fabrication (industrie), la manutention/commercialisation (restaurants et commerce de détail), car ils visent à garantir que les aliments sont en état d'être consommés, en évitant la contamination à tout moment, de la production à l'exposition/la vente au consommateur (SANTOS, 1995).

Pour les produits périmés, le RDC 216 du 15 septembre 2004 prévoit qu'ils doivent être retournés immédiatement au fournisseur et, dans le cas contraire, doivent être correctement identifiés et stockés séparément. Leur destination finale doit être déterminée et une preuve écrite doit également être établie par l'établissement (RESOLUÇÃO, 2004).

Pour les services de manipulation des aliments et d'assainissement de l'environnement, la résolution susmentionnée stipule que tout doit être décrit dans les procédures opérationnelles standard - SOP. Les SOPs sont des documents dont la fonction est de détailler, normaliser et définir l'uniformité dans l'exécution d'une tâche donnée (BARBOSA et al, 2011).

En ce qui concerne le manque de lutte contre les ravageurs et les rongeurs, l'ordonnance SVS/MS n° 326 du 30 juillet 1997 stipule que les mesures de lutte qui comprennent un traitement avec des agents chimiques, biologiques ou physiques ne doivent être appliquées que sous la supervision directe d'un personnel techniquement qualifié (PORTARIA, 1997). Savoir identifier, évaluer et intervenir dans les dangers potentiels pour la santé que présentent ces substances. Ces mesures ne sont appliquées que conformément aux recommandations de l'organisme officiel compétent. « Personnel techniquement compétent » désigne les personnes liées à des entreprises du secteur qui disposent d'une autorisation d'exploitation délivrée par l'ANVISA.

En ce qui concerne la présence d'animaux, l'ordonnance SVS/MS n° 326 du 30 juillet 199713 stipule que les animaux doivent être empêchés de pénétrer dans tout endroit où des matières premières, des matériaux d'emballage, des aliments prêts à consommer ou à tout stade de production/industrialisation (PORTARIA, 1997).

CONCLUSIONS

On peut dire qu'étant donné le nombre de notifications qui ont été faites au cours de la période étudiée, les propriétaires de ces établissements négligent de ne pas se conformer aux dispositions d'une législation spécifique.

En ce qui concerne l'inspection par l'agence compétente, les actions sont efficaces, cependant, il est supposé que la fréquence à laquelle les irrégularités se produisent, les sanctions devraient être plus incisives pour empêcher de plus en plus les rechutes. Compte tenu de la rareté de la documentation sur la levée des notifications faites par les responsables de la surveillance de la santé dans n'importe quelle sphère de gouvernement, la discussion a porté sur l'instrument juridique qui réglemente et sanctionne les établissements qui encourent des irrégularités.

RÉFÉRENCES

BARBOSA, C.M.; MAURO, M.F.Z.; CRISTÓVÃO, S.A.B.; MANGIONE, J.A. A importância dos procedimentos operacionais padrão (POPs) para os centros de pesquisa clínica. **Revista da Associação Médica Brasileira**. São Paulo, v. 57, n. 2, p. 134-135, 2011.

CARDOSO, R.C.V.; SOUZA, E.V.A.; SANTOS, P.Q. Unidades de alimentação e nutrição nos campi da Universidade Federal da Bahia: um estudo sob a perspectiva do alimento seguro. **Revista de Nutrição.** Campinas, v. 18, n. 5, p. 669-80, 2005.

CORREA, J.G.F. **A importância da higiene de manipuladores para a qualidade dos alimentos.** Monografia de Conclusão da Especialização Latu sensu do Instituto Qualittas de Pós-graduação, Campo Grande (MS), 2008.

DAMASCENO, K.S.F.S.C.; ALVES, M.A.; FREIRE, I.M.G.; TÔRRES, G.F.; AMBRÓSIO, C.L.B.; GUERRA, N.B. Condições higiênico-sanitárias de "self-services" do entorno da UFPE e das saladas cruas por elas servidas. **Revista Higiene Alimentar**, v. 16, n. 102/103, p. 74-78, 2002.

FAO. **Recommended International Code of Practice General of Food Hygiene**. 1999. Disponível em: http://www.fao.org/3/y1579e/y1579e02.htm. Acesso em: 13 out. 2019.

GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos:** qualidades das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 3.ed. rev.ampl. Barueri, Manole, 986 p. 2008.

HUSS, H.H. **Garantia da qualidade dos produtos da pesca**. Documento técnico sobre as pescas. FAO, Roma, n. 334, 176 p. 1997. Disponível em: http://www.fao.org/3/T1768P/T1768P00.htm. Acesso em: 13 out. 2019.

IBGE. **Censo Demográfico 2010**. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). 2010. Disponível em: http://cod.ibge.gov.br/232C0. Acesso em: 20 ago. 2019.

PALÚ, A.P.; TIBANA, A.; TEIXEIRA, L.M.; MIGUEL, M.A.L.; PYRRHO, A.S.; LOPES, H.R. Avaliação microbiológica de frutas e hortaliças frescas, servidas em self-services privados

da Universidade Federal do Rio de Janeiro. **Revista Higiene Alimentar**, v. 16, n. 100, p. 67-74, 2002.

PORTARIA SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997. **Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.** Diário Oficial da União, Brasília, 1 de Agosto de 1997. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/%281%29PRT _SVS_326_1997.pdf/45a45ff7-9f34-44f5-a8f2-6a391fb22d16 ; http://bvsms.saude.gov.br/ bvs/saudelegis/svs1/1997/prt0326_30_07_1997.html. Acesso em: 14 out. 2019.

RESOLUÇÃO RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004. **Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas de Serviços de Alimentação.** Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Disponível em: portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%2583ºRDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b. Acesso em: 14 out. 2019.

SANTOS, R.C.A inspeção de alimentos e segurança nacional. **Revista Conselho Federal de Medicina Veterinária**, Brasília, v. 1, n. 3, p. 24, Set/Out/Nov. 1995.

VASCONCELOS, V.H.R. **Ensaio sobre a importância do treinamento para manipuladores de alimentos nos serviços de alimentação baseada na RDC Nº 216/2004**. Monografia. Centro de Excelência em Turismo-CET, Brasília - DF, Universidade de Brasília-UNB, 2008.

ZANDONADI, R.P.; BOTELHO, R.B.A.; SÁVIO, K.E.O.; AKUTSU, R.C.; ARAÚJO, W.M.C. Risk attitudes in self-service restaurants. **Brazilian Journal of Nutrition**, Campinas, v. 20, n. 1, p. 19-26, 2007.