



XII SEMANA CIENTÍFICA UNILASALLE – SEFIC 2016
Canoas, RS – 17 a 21 de outubro de 2016

PAINEL DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA

ANÁLISE DAS NÃO-CONFORMIDADES APONTADAS PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA EM UMA REDE DE HIPERMERCADOS DA REGIÃO METROPOLITANA DE PORTO ALEGRE

Josiane Mahl, Bruno Arno Hoernig Junior (orientador)
Unilasalle

Área Temática: Nutrição

Resumo: As doenças transmitidas por alimentos (DTAs) afetam expressiva parcela da população mundial, levando um grande número de indivíduos a óbito. Por esta razão é fundamental que a segurança do alimento seja garantida, do campo até o momento do consumo. No mundo inteiro grande parte dos produtos que chegam ao consumidor são adquiridos em redes de hipermercados, sendo estes responsáveis por garantir a qualidade dos alimentos no tempo em que permanecem em suas unidades. É dever do Estado realizar ações que diminuam os riscos de doenças, onde a Agência Nacional de Vigilância Sanitária é o órgão responsável por parte das ações referente à segurança do alimento no país. As ações municipais são realizadas pela Vigilância Sanitária (VISA), que orienta, notifica e aplica penalidades relacionadas às não-conformidades encontradas. Os hipermercados, apesar de sua relevância na rede varejista, têm sido pouco estudados no Brasil, principalmente em relação aos aspectos sanitários. O presente estudo teve por objetivo identificar as principais não-conformidades identificadas pela Vigilância Sanitária, analisando de forma crítica as notificações e interdições, buscando entender a origem e significado das mesmas, bem como propor ações corretivas que poderiam ser adotadas. Foram analisados os documentos de fiscalização sanitária emitidos a quatro unidades de uma rede de hipermercados da região metropolitana de Porto Alegre no período de janeiro de 2012 a outubro de 2015. Ao todo foram 352 notificações, com a maior parcela das não-conformidades sendo relacionadas à higienização (24%), falta de manutenção (19%), problemas estruturais (12%) e procedimentos não adequados (16%). No período analisado foram realizadas 26 interdições na rede de hipermercados por conta, principalmente, de manutenção deficiente (30,77%), temperatura inadequada (26,92%) e higienização precária (23,08%). Neste estudo pode-se verificar que a maioria das notificações e interdições poderiam ter sido evitadas com medidas preventivas. É necessário que as unidades possuam maior agilidade na identificação e resolução de problemas relacionados às não-conformidades observadas e que sejam sempre realizadas ações preventivas, bem como, se desenvolva maior controle sobre o cumprimento das diretrizes estipuladas, possibilitando a oferta de um alimento seguro para a população.

Palavras-Chave: Varejo, Segurança, Alimento.