



Vigilância Sanitária em Debate

ISSN: 2317-269X

INCQS-FIOCRUZ

Amado, Ricardo Kovalik; Feltrin, Maluza Machado; Wagner, Saionara
Araújo; Kindiein, Liris; Avancini, Cesar Augusto Marchionatti
A “comunicação prévia” com expositores de queijos e embutidos cárneos na Feira da Agricultura Familiar,
RS: um instrumento de educação em saúde para uso da Vigilância Sanitária em eventos de massa
Vigilância Sanitária em Debate, vol. 7, núm. 3, 2019, pp. 73-79
INCQS-FIOCRUZ

DOI: <https://doi.org/10.22239/2317-269X.01307>

Disponível em: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=570566201011>

- Como citar este artigo
- Número completo
- Mais informações do artigo
- Site da revista em redalyc.org

UABM redalyc.org

Sistema de Informação Científica Redalyc
Rede de Revistas Científicas da América Latina e do Caribe, Espanha e Portugal
Sem fins lucrativos acadêmica projeto, desenvolvido no âmbito da iniciativa
acesso aberto

A “comunicação prévia” com expositores de queijos e embutidos cárneos na Feira da Agricultura Familiar, RS: um instrumento de educação em saúde para uso da Vigilância Sanitária em eventos de massa

The “prior communication” with exhibitors of cheese and meat sausages at the Family Farming Fair/RS: a health education tool for the use of Sanitary Surveillance in mass events

Ricardo Kovalik Amado^I 

Maluza Machado Feltrin^{II} 

Saionara Araújo Wagner^{III} 

Liris Kindiein^{III} 

Cesar Augusto Marchionatti
Avancini^{III,*} 

RESUMO

Introdução: No evento de massa Feira da Agricultura Familiar são ofertados queijos e embutidos cárneos processados em agroindústrias familiares do Rio Grande do Sul. Em muitas edições da Feira, os fiscais sanitários encontravam recorrentes inadequações na comercialização desses produtos. **Objetivo:** Visando inovar a conduta da Vigilância Sanitária em alimentos na redução de riscos, foi criado o instrumento, denominado “comunicação prévia”, para ser aplicado aos expositores e avaliado como recurso de educação em saúde. **Método:** A “comunicação prévia” foi redigida reafirmando a corresponsabilidade entre a Vigilância Sanitária e expositores para com a saúde dos consumidores, bem como foram listadas as inadequações observadas em edições anteriores. Nas edições 2016 e 2017, três meses antes do evento, esse instrumento foi enviado para as agroindústrias expositoras. Para aferir a influência do instrumento na redução de inadequações foi usada parte do Anexo II da RDC da Anvisa nº 43, de 1º de setembro de 2015. **Resultados:** Comparamos as inadequações dos anos 2014 e 2015 com as de 2016 e 2017, como exemplos: os itens matérias-primas transportadas, armazenadas e conservadas, incluindo temperatura, de 62,50% dos estandes passou para 5,71% em 2016 e 14,21% em 2017; a temperatura dos alimentos mantidos nos equipamentos para exposição e distribuição de 75,00% dos estandes passou para 60,00% em 2016 e para 3,57% em 2017; o item rotulagem de 62,50% dos estandes passou para 0% em 2016 e 2017. **Conclusão:** O instrumento exerceu influência na redução de riscos na comercialização dos alimentos.

PALAVRAS-CHAVE: Vigilância Sanitária; Segurança de Produtos ao Consumidor; Vigilância em Saúde Pública; Alimento Seguro; Eventos de Massa

ABSTRACT

Introduction: The Family Farming Fair mass event offers cheeses and meat sausages processed in family agribusiness in Rio Grande do Sul. In many editions of the Fair, health inspectors found recurring inadequacies in the marketing of these products. **Objective:** In order to innovate the conduct of Sanitary Surveillance in food in reducing risks, to create an instrument called “prior communication” with exhibitors, to be applied and evaluated as a health education resource. **Method:** The “prior communication” was written reaffirming the co-responsibility between the Surveillance and exhibitors for consumers’ health, as well as the inadequacies observed in previous editions. In the 2016 and 2017 editions, three months before the event, it was sent to the exhibiting agribusiness. To measure the influence of the instrument in reducing inadequacies, part of Annex II of RDC / Anvisa 43/2015 was used. **Results:** By comparing the inadequacies of the years 2014/15 with those of 2016/17, we find the following examples: the raw materials transported, stored and preserved, including temperature, from 62.50% of the stands decreased to 5.71% in 2016 and 14.21% in 2017; the temperature of the food kept in the exhibition and distribution equipment of 75.00% of the stands decreased to 60.00% in 2016 and 3.57% in 2017; the labeling item of 62.50% of the stands increased to 0% in 2016 and 2017. **Conclusion:** The instrument influenced the reduction of risks in the food commercialization.

KEYWORDS: Health Surveillance; Product Safety for Consumer; Public Health Surveillance; Safe Food; Mass Events

^I Secretaria Municipal de Saúde, Esteio, RS, Brasil

^{II} Secretaria do Desenvolvimento Rural, Pesca e Cooperativismo (SDR), Porto Alegre, RS, Brasil

^{III} Faculdade de Veterinária, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, RS, Brasil

* E-mail: cesar.avancini@ufrgs.br



INTRODUÇÃO

Tendo o Brasil sido escolhido como local para realização da Copa do Mundo da Federação Internacional de Futebol (FIFA), em 2014, e dos Jogos Olímpicos e Paraolímpicos de 2016, os eventos de massa mereceram especial atenção por parte das autoridades sanitárias brasileiras. Demonstração deste cuidado foi a edição da Portaria nº 1.139, de 10 de junho de 2013, do Ministério da Saúde¹, na qual os eventos de massa são conceituados como uma:

atividade coletiva de natureza cultural, esportiva, comercial, religiosa, social ou política, por tempo pré-determinado, com concentração ou fluxo excepcional de pessoas, de origem nacional ou internacional, e que segundo a avaliação de ameaças das vulnerabilidades e dos riscos à saúde pública exijam a atuação coordenada de órgãos de saúde pública de gestão municipal, estadual e federal que requeiram o fornecimento de serviços especiais de saúde público e privados.

Posteriormente, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) editou a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 43, de 1º de setembro de 2015², que estabelece as regras para a prestação de serviços de alimentação em eventos de massa, incluindo os requisitos mínimos para a avaliação prévia e o funcionamento de instalações e serviços relacionados ao comércio e manipulação de alimentos e definição de responsabilidades³.

Os eventos de massa exigem o fortalecimento dos serviços sanitários existentes com a introdução de novos métodos de prevenção e controle de agravos à saúde, procedimentos operacionais padronizados e métodos de monitoramento^{3,4}. Portanto, visando garantir à população o consumo de alimentos seguros cabe à Vigilância Sanitária (Visa) realizar ações visando controlar o risco sanitário na comercialização de alimentos e nos serviços de alimentação.

No estado do Rio Grande do Sul (RS) ocorre anualmente, no Parque Assis Brasil, Esteio, Região Metropolitana de Porto Alegre, a Exposição Internacional de Animais, Máquinas, Implementos e Produtos Agropecuários (Expointer). Visitada em 2016 por 355 mil pessoas e, em 2017 por 411 mil visitantes, é considerada o principal evento de massa do estado⁵. Devido ao grande fluxo de pessoas na Expointer, surgem inúmeras oportunidades de atividades econômicas, entre elas diversas formas de oferta de alimentos. Segundo relato de fiscais sanitários da Visa de Esteio, historicamente, na exposição, existem em torno de 450 pontos para serem inspecionados.

Como as exposições têm sido importantes espaços para agricultores familiares do RS comercializarem seus produtos, bem como devido à grande demanda popular por produtos com essa origem⁶, em 1999 foi criada na Expointer a Feira da Agricultura Familiar (FAF), que já conta com um pavilhão para uso exclusivo. Em 2017 ocorreu a 19ª FAF, tendo sido o setor que mais se destacou em crescimento percentual de vendas na Expointer, com um total de R\$ 2,85 milhões arrecadados. Foram 192 empreendimentos no pavilhão da Agricultura Familiar: 145 de

agroindústrias familiares (alimentos de origem animal e vegetal) e 47 de artesanatos rurais coloniais do RS. Ao todo, a mostra envolveu 1.340 famílias de 131 municípios gaúchos. Cucas, objetos de madeira, queijos coloniais e salames italianos foram alguns dos produtos que esgotaram das prateleiras⁷.

No grupo de alimentos de origem animal que a Visa despense cuidado especial estão o queijo colonial e os embutidos cárneos que, devido à grande procura pelos visitantes da feira, trazem diversos desafios, com pontos críticos a serem controlados no transporte, no armazenamento/estoque e manipulação na hora da venda.

Conforme preceitua a Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990⁸, a vigilância sanitária compreende um conjunto de ações capazes de prevenir, diminuir e eliminar riscos à saúde. A referência a um conjunto de ações mostra que o legislador reconhece que, para reduzir, diminuir ou eliminar fatores de risco, somente uma ação, como, a inspeção sanitária, não basta. Nesse entendimento, foi elaborado um projeto de investigação científica para construção de um modelo de intervenção interativo por parte da Visa de alimentos com a sociedade. O presente artigo relata a construção e aplicação de instrumento denominado “comunicação prévia” com os expositores que comercializavam queijos e embutidos cárneos na FAF, nos anos de 2016 (39ª Expointer) e de 2017 (40ª Expointer), e a verificação da sua influência na redução de inadequações na exposição e venda desses produtos.

MÉTODO

Amostra

A escolha dos expositores da FAF como público-alvo foi motivada pela organização desse segmento em associações de classe. Além disso, a agricultura familiar recebe assessoria da Secretaria do Desenvolvimento Rural, Pesca e Cooperativismo (SDR) do estado do RS, órgão responsável pela organização do evento e que poderia facilitar o acesso da Visa aos expositores, fato que seria um facilitador no sentido de que o instrumento usado para educação em saúde chegasse a todos eles.

A “comunicação prévia”

A atuação da Visa municipal de Esteio na FAF em 2014 e 2015 possibilitou listar as principais inadequações encontradas nos estandes que comercializavam queijos e embutidos cárneos. Objetivando reduzir esse número, no ano de 2016 a Visa de Esteio obteve junto à SDR/RS a lista dos futuros expositores. Três meses antes do início do evento foi encaminhado aos expositores um texto, denominado “comunicação prévia”, chamando a atenção para a corresponsabilidade entre a Visa e os expositores para com a saúde dos consumidores, bem como listando as principais inadequações encontradas e a necessidade de corrigi-las. A “comunicação prévia” incluiu as exigências que a fiscalização da Visa faria, além de outros itens, em relação à higiene no transporte, equipamentos da cadeia de frio, manipulação de



alimentos (uniforme dos expositores e manuseio do dinheiro) e especificações da rotulagem. No ano de 2017 a distribuição da “comunicação prévia” contou novamente com a estrutura da SDR/RS. Nesse ano a Visa de Esteio participou de uma reunião com as entidades representativas das agroindústrias familiares, ocasião em que foi reforçada a informação quanto ao objetivo da “comunicação prévia”. Esse texto foi também enviado por correio eletrônico (*e-mail*) para todas as agroindústrias familiares que dispunham desse meio de comunicação.

A 39ª Expointer ocorreu entre os dias 27 de agosto e 4 de setembro de 2016, quando na FAF foram inspecionados 35 estandes, sendo 13 produtores de queijo, 19 produtores de embutidos e três produtores de queijos e embutidos. Na 40ª Expointer, que ocorreu entre os dias 26 de agosto e 3 de setembro de 2017, foram inspecionados 28 estandes de agroindústrias, sendo oito de queijos, 16 de embutidos cárneos e quatro de salame e queijo.

Instrumento de avaliação

A inexistência de informações sistematizadas referente às inspeções sanitárias realizadas pela Visa de Esteio nos anos anteriores a 2016 impedia o conhecimento de quais inadequações eram mais recorrentes. Para resolver essa lacuna de informação, optou-se por realizar um recordatório histórico retrospectivo^{9,10} com os fiscais que inspecionaram os locais que comercializavam alimentos na FAF nos anos de 2014 e 2015. Para isso, da lista de 56 itens constantes no Anexo II da RDC nº 43, de 1º de setembro de 2015², denominada Lista de avaliação de boas práticas para instalações e serviços relacionados ao comércio de alimentos em eventos, restaram 41 itens que contemplavam apenas aqueles aplicáveis ao universo em questão, denominada lista de avaliação reduzida.

Solicitou-se que os fiscais que atuaram nas edições anteriores do evento preenchessem a lista de avaliação reduzida, tendo como referência a situação observada nos anos de 2014 e 2015. Para cada item dessa lista deveria ser atribuída nota de 1 a 3. A nota 1 indicava que, pela recordação do fiscal, naquele item houve pouca ou nenhuma inadequação. A nota 2 indicava ter havido inadequação com alguma frequência e a nota 3 a inadequação foi muito frequente. Considerando que o recordatório foi aplicado a oito fiscais, e desejando que a soma das respostas dadas por todos os fiscais para cada um dos itens totalizasse 100%, atribui-se, a cada resposta de um fiscal, o valor de 12,5% ($100 \div 8$). Na análise das respostas, optou-se por priorizar aquelas em que havia concordância quanto à avaliação das inadequações (notas 2 e 3) pela maioria simples (5 ou mais) dos fiscais. Assim, dos 41 itens da lista reduzida de avaliação restaram 11 itens que foram agrupados em cinco blocos: transporte, equipamento e cadeia de frio, uniforme dos expositores, manipulação de dinheiro e rotulagem.

A lista de avaliação reduzida foi aplicada pelos fiscais da Visa nos dois primeiros dias de abertura e comercialização dos produtos da feira. No ano de 2016, a 18ª FAF (que ocorreu na 39ª Expointer) iniciou no dia 27 de agosto, na qual foram inspecionados 35 estandes, sendo 13 produtores de queijo, 19 produtores de

embutidos e três produtores de queijos e embutidos. No ano de 2017, a 19ª FAF (na 40ª Expointer) iniciou-se no dia 26 de agosto, quando foram inspecionados 28 estandes, sendo oito de queijos, 16 de embutidos cárneos e quatro de salame e queijo. Nas duas edições, a lista de avaliação reduzida foi aplicada pelos mesmos três fiscais.

Como forma de avaliação qualitativa da percepção dos expositores quanto à conveniência da Visa ter enviado previamente as informações referentes às inadequações anteriormente observadas, estruturou-se uma série de seis questionamentos para serem feitos após os procedimentos de inspeção das boas práticas nos estandes do pavilhão: 1) A empresa recebeu as orientações da Visa de Esteio sobre as normas sanitárias que serão utilizadas na Expointer 2016? 2) Considera que foi importante o contato do serviço de Visa com a agroindústria, esclarecendo as regras que seriam adotadas no trabalho de fiscalização? 3) Já era de seu conhecimento a legislação usada pela Visa para a fiscalização da atividade em feiras, como a Expointer? 4) O informe prévio (normas sanitárias) da Visa facilitou a organização do estande? 5) Acha que a estrutura do estande é compatível, está adequada com o que foi previamente informado sobre as normas sanitárias enviadas? 6) A visão sobre o trabalho e a atuação da Visa no seu trabalho de fiscalização melhorou com o contato feito através da comunicação prévia?

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Elaboração da “comunicação prévia”

A elaboração da “comunicação prévia” do ano de 2016, tendo sido semelhante no ano seguinte, foi redigida da seguinte forma:

ORIENTAÇÕES TÉCNICAS AOS EXPOSITORES

39ª EXPOINTER 2016 - 18ª Feira da Agricultura Familiar

1 Período de Realização da Expointer 2016:

Período: de 27 de agosto a 04 de setembro.

Horário de Funcionamento do Pavilhão da Agricultura Familiar: das 8 às 20 horas

2 Organização dos estandes e acesso dos expositores:

- no dia 27 de agosto o acesso dos expositores para abastecimento no portão 01, das 06 às 20 horas;

- nos demais dias a reposição diária das mercadorias poderá ser feita entre às 22 horas e 6 da manhã nos portões 07 e 09.

3 Senhor(a) Expositor(a),

A intenção desta comunicação é fortalecer a relação de corresponsabilidade entre os responsáveis pela Vigilância Sanitária e os expositores e comerciantes de alimentos de origem animal produzidos com trabalho familiar, para com a segurança dos alimentos oferecidos à população de consumidores desses produtos.



Como é de seu conhecimento, é atribuição da Vigilância Sanitária a fiscalização das condições de boas práticas de transporte e de comercialização dos alimentos. Entendemos que o esforço em oferecer produtos de qualidade para a população não pode ser prejudicado no momento da comercialização.

No sentido de fortalecer o interesse público e colocar as regras claras para o produtor que comercializa seus produtos na Feira da Agricultura Familiar, no que diz respeito ao transporte e comércio de produtos de origem animal (queijos e embutidos) estamos informando as regras que deverão ser observadas para a comercialização de produtos de origem animal.

A inspeção que será realizada pela Vigilância Sanitária na Feira da Agricultura Familiar neste ano de 2016 baseiam-se, principalmente, nos itens abaixo descritos:

3.1 Os produtos, obrigatoriamente, já devem vir previamente identificados e rotulados individualmente.

3.1.1 Não serão aceitos produtos sem rótulos ou rótulos avulsos (não aderidos aos produtos)

3.1.2 Os alimentos secos e perecíveis deverão ser mantidos em bom estado de conservação, em condições higiênico-sanitárias satisfatórias e armazenamentos adequadamente durante o transporte para a feira;

3.1.3 Os produtos que necessitam de refrigeração, durante o transporte, deverão estar em veículos refrigerados;

3.1.4 Os produtos que não necessitem de refrigeração poderão ser transportados em carros de passeio, desde que mantidos em local destinado unicamente para alimentos, sendo esses previamente higienizados. Não serão permitidos mistura com objetos pessoais, e os alimentos deverão ser transportados separados por categoria, por exemplo: cucas separadas de melado, massas separadas de conservas. Sendo necessário garantir a integridade do alimento de modo que não haja mistura entre alimentos de categorias diferentes;

3.2 Os expositores deverão manter os uniformes, de cor clara, em bom estado de conservação e higiene;

3.3 Poderá ser utilizado o espaço das câmaras frigoríficas para os produtos que utilizam refrigeração, sendo que elas deverão ser organizadas com alimentos separados por categoria;

3.4 Os expositores deverão dispor da cópia do alvará sanitário e/ou registro no serviço de inspeção dos seus respectivos empreendimentos, uma vez que poderá ser solicitada a sua apresentação a qualquer momento pelos órgãos competentes;

3.5 Nas degustações oferecidas ao público deverão ser observados os procedimentos higiênicos, sendo necessário

estarem 2 pessoas simultaneamente em cada estande, uma para realização da manipulação do alimento e outra para a manipulação do dinheiro e comercialização.

3.6 Legislação: Anexo II da Resolução RDC nº 43 (Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa), de 1 de setembro de 2015. Dispõe sobre a prestação de serviços de alimentação em eventos de massa. **Diário Oficial da União**, nº 168, de 2 de setembro de 2015.

Qualquer dúvida estamos à disposição para atendê-los.

XXX XXXXXX

Fiscal Sanitário- Esteio

E-mail: xxxxxx@xxxx.xxx.xx

Telefone: (xx) xxxxxxxx

Avaliação qualitativa

Na Tabela 1 estão apresentadas as frequências das respostas dadas pelos expositores de queijos e embutidos cárneos quando dos questionamentos feitos pelos fiscais sanitários.

Pelo número de expositores que responderam ter recebido a comunicação, verificou-se ter sido acertada a decisão de utilizar a estrutura da SDR/RS para fazer chegá-la até as agroindustriais familiares.

Com a frequência relativa de 94,26% de respostas afirmativas no questionamento 2 e de 97,14% no questionamento 6, confirmou-se a percepção por parte dos vigilantes sanitários de que

Tabela 1. Frequências absolutas dos questionamentos qualitativos aplicados em expositores dos 35 estandes fiscalizados na Feira da Agricultura Familiar (Expointer) do ano 2016.

Questionamentos	Sim	Não	NR
1. A empresa recebeu as orientações da Vigilância Sanitária de Esteio sobre as normas sanitárias que serão utilizadas na Expointer 2016?	34	-	1
2. Considera que foi importante o contato do serviço de Vigilância Sanitária com a agroindústria, esclarecendo as regras que seriam adotadas no trabalho de fiscalização?	33	1	1
3. Já era de seu conhecimento a legislação usada pela Vigilância Sanitária para a fiscalização da atividade em feiras, como a Expointer?	1	33	1
4. O informe prévio (normas sanitárias) da Vigilância Sanitária facilitou a organização do estande?	33	1	1
5. Acha que a estrutura do estande é compatível, está adequada com o que foi previamente informado sobre as normas sanitárias enviadas?	-	34	1
6. A visão que o expositor tem sobre a atuação da Vigilância Sanitária no seu trabalho de fiscalização melhorou com o contato feito através da comunicação prévia?	34		1

NR: Não responderam



houve uma maior receptividade dos expositores que receberam a comunicação, no momento da fiscalização dos estandes. Esse resultado também reforça a hipótese de que uma mudança por parte do estado (aqui representado pela Visa) na forma de intervenção e execução dos procedimentos pode ser um facilitador no relacionamento com a sociedade e, neste caso, potencializado as ações de proteção à saúde.

Neste mesmo sentido, a frequência absoluta das respostas nos questionamentos 3, 4 e 5 também demonstrou que a estratégia de esclarecer previamente quais são as normas que orientam a ação da Visa pode ter como efeito uma maior adequação dos procedimentos dos expositores de alimentos e, portanto, diminuindo tanto o atrito com a fiscalização quanto aumentando a proteção da saúde do consumidor.

Essas informações permitem inferir que essa aproximação prévia melhorou a qualidade da relação fiscal/fiscalizado. Deve-se, agora, verificar com dados empíricos como esse contato prévio reflete na relação de adequações e de inadequações nos procedimentos sanitários, comparando os dados obtidos com a percepção de inadequações dos anos anteriores.

Frequência de inadequações em boas práticas de comercialização

Para verificar se o instrumento “comunicação prévia” havia influenciado ou não na redução das inadequações sanitárias das práticas de comercialização de alimentos, a frequência relativa dos dados obtidos com a lista de verificação reduzida na fiscalização da Visa nos anos de 2016 e 2017 foram comparados com os dados das frequências relativas informadas no recordatório referente aos anos 2014 e 2015.

Nas Tabelas 2, 3 e 4 são apresentados os dados das frequências relativas de inadequações de itens da lista de verificação, conforme os blocos predefinidos. As Tabelas são compostas por cinco colunas: nas duas primeiras estão anotados os itens que, na percepção da maioria simples dos sanitaristas, foram encontradas inadequações; na terceira está anotada a frequência com que perceberam existir inadequações (contabilizadas juntas “com alguma frequência” e “com muita frequência”) nos anos 2014 e 2015; na quarta coluna, as inadequações observadas nos 35 estandes de expositores que comercializavam queijos e embutidos cárneos no ano de 2016 e na quinta coluna a frequência de inadequação nos 28 estandes da edição do ano 2017.

Como na edição de 2016 da feira foi aplicada a lista de verificação em 35 estandes, a frequência relativa de cada um dos estandes foi de 2,85%. Na edição 2017 foi aplicada em 28 estandes, sendo então a frequência relativa de 3,57%.

Como pode ser observado na Tabela 2, comparando os dados de 2016 e 2017 em relação aos dos anos anteriores à utilização da “comunicação prévia”, observou-se uma drástica redução no número de inadequações. No item Matérias-primas e insumos, em 2016, apenas dois (5,71%) expositores estavam com inadequação. Descrevendo sob outro ângulo, 33 (95,28%) dos 35 estandes estavam adequados, sendo que nos anos anteriores, neste item, o quesito temperatura no transporte era considerado com alguma frequência e alta frequência de inadequação. Em 2017, quatro (14,21%) estandes estavam inadequados. A redução das inadequações, ou o aumento das condições adequadas de boas práticas, foi ainda maior no item Alimentos pré-preparados e no item Os alimentos reprovados. Se relacionarmos esses resultados com a informação da boa receptividade dos expositores a “comunicação prévia”, este pode ter sido o motivo do aumento de segurança no transporte e manipulação dos alimentos.

Na Tabela 3 podemos observar os resultados referentes à cadeia de frio. Quanto ao monitoramento de temperatura, item Temperatura dos alimentos, bloco equipamentos e cadeia de frio, em 2016 haviam 21 (60,00%) estandes inadequados, dado semelhante aos anos anteriores. Contudo, em 2017 apenas um (3,57%) dos estandes estava inadequado. Podemos inferir que os expositores compreenderam melhor a norma em função da repetição/reforço das orientações.

Em relação ao dimensionamento dos equipamentos de frio, item Equipamentos para exposição, no ano de 2016 para o ano de 2017 houve uma queda relativa de equipamentos inadequados, sendo que em 2016 havia sete estandes (20,00%) nessa condição e em 2017 apenas três (10,71%). A possível razão da melhoria do uso da cadeia de frio pelos expositores foram as melhorias nas condições estruturais oferecidas pelos organizadores do evento, posto que em 2017 foram disponibilizados *containers* resfriadores para estocagem, o que diminuiu a quantidade de alimentos nos balcões refrigeradores dos estandes. Fato que foi constatado no diálogo com os expositores, pois em 2016, dos 35 expositores, 34 (94,28%) reconheciam que a estrutura era incompatível com as normas sanitárias.

No item Manipuladores usam cabelos e no item Manipuladores apresentam-se, referentes aos uniformes dos manipuladores, foi verificada a inadequação em 18 (51,43%) e 13 (37,40%) estandes

Tabela 2. Frequência relativa de inadequações nos anos 2014 e 2015 e nos anos 2016 (n = 35) e 2017 (n = 28), referentes ao bloco transporte.

Itens da RDC nº 43/2015	Bloco	Frequência de inadequações 2014 e 2015	Frequência de inadequações 2016	Frequência de inadequações 2017
Matérias-primas e insumos transportados, armazenados e conservados nas condições indicadas pelo fabricante, incluindo temperatura	Transporte	62,50%	5,71%	14,21%
Alimentos pré-preparados e preparados são transportados em temperatura e veículos adequados	Transporte	100,00%	2,85%	3,57%
Os alimentos reprovados não são descarregados. Em caso de necessidade de descarregamento, os alimentos inadequados são identificados e armazenados em local separado até sua destinação final	Transporte	75,00%	0%	7,41%



Tabela 3. Frequência relativa de inadequações nos anos 2014 e 2015 e nos anos 2016 (n = 35) e 2017 (n = 28), referentes ao bloco equipamento e cadeia de frio e ao bloco uniforme dos expositores.

Itens da RDC nº 43/2015	Blocos	Frequência de inadequações 2014 e 2015	Frequência de inadequações 2016	Frequência de inadequações 2017
Temperatura dos alimentos mantidos nos equipamentos para exposição e distribuição é monitorada	Equipamentos e cadeia de Frio	75,00%	60,00%	3,57%
Equipamentos para exposição e distribuição de alimentos preparados são devidamente dimensionados em adequada estado de higiene, conservação e funcionamento	Equipamentos e cadeia de Frio	62,50%	20,00%	10,71%
Manipuladores usam os cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim	Uniforme dos Expositores	87,50%	51,43%	46,42%
Manipuladores apresentam-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos	Uniforme dos Expositores	75,00%	37,40%	57,14%

em 2016, e 13 (46,42%) e 16 (57,14%) em 2017. Uma hipótese possível para explicar esse ainda elevado número de inadequações nesses itens pode ser devido ao fato de que a confecção dos uniformes ser de responsabilidade das associações das agroindústrias que participavam da organização dos expositores. Como a liberação dos uniformes ocorreu durante a exposição, muitos não tiveram acesso a eles nos primeiros dias da atividade.

Como apresentado na Tabela 4, pode-se verificar que no item Presença de área reservada permaneceram elevadas as condições de inadequações dos estandes. No ano de 2016, 32 (91,43%) dos 35 estandes permaneceram nesta condição. Porém, em 2017, já se observou uma melhora das boas práticas, pois somente metade (14 - 50%) dos estandes estavam inadequados. Quanto a este fato, os fiscais sanitários observam que o *layout* dos estandes dificultou os procedimentos de higiene entre a manipulação do dinheiro e a do alimento. Observou-se que diversos expositores

também perceberam essa dificuldade, tendo os fiscais ouvido relatos sobre a compreensão de que a estrutura do estande não era compatível para com essa norma sanitária.

Quanto aos itens Matérias-primas, Matérias-primas e insumos e Alimentos preparados, que são de responsabilidade exclusiva das agroindústrias/expositores, houve uma drástica redução das inadequações se comparadas com as percebidas no recordatório referente aos anos de 2014 e 2015. Nas edições de 2016 e de 2017, a adequação foi em praticamente 100% dos estandes. Pode-se, aqui também, atribuir à comunicação prévia a grande melhora nessa adequação, posto que, como anteriormente apontado, no diálogo estabelecido com os expositores através dos questionamentos, em 2016 um percentual de 94,28% deles relataram a importância que o contato prévio realizado pelo serviço de Visa exerceu na adoção de procedimentos adequados na comercialização.

Tabela 4. Frequência relativa de inadequações nos anos 2014 e 2015 e nos anos 2016 (n = 35) e 2017 (n = 28), referentes ao bloco manipulação de dinheiro e ao bloco rotulagem.

Itens da RDC nº 43/2015	Blocos	Frequência de inadequações 2014 e 2015	Frequência de inadequações 2016	Frequência de inadequações 2017
Presença de área reservada para a atividade do pagamento, e os funcionários responsáveis por essa atividade não manipulam alimentos preparados, embalados ou não	Manipulação do dinheiro	87,50%	91,43%	50,00%
Matérias-primas e insumos com procedência comprovada	Rotulagem	62,50%	0%	0%
Matérias-primas e insumo usados observando-se o prazo de validade e sua integridade	Rotulagem	62,50%	0%	0%
Alimentos preparados fora do local do evento possuem as seguintes informações: identificação (denominação do produto, nome do produtor, e endereço), data e hora do preparo, temperatura de conservação e validade	Rotulagem	75,00%	2,85%	0%

CONCLUSÕES

A “comunicação prévia”, entendida como instrumento de educação para a promoção da saúde, referenciado na mudança de procedimento do estado em relação a fiscalização realizada pela Visa em alimentos, desencadeou uma forma qualificada e cooperativa de aproximação entre os setores regulador e o regulado, uma vez que as regras de inspeção foram previamente esclarecidas aos expositores. Atribuiu-se a esse procedimento o aumento da adoção das boas práticas de comercialização por

parte dos expositores das agroindústrias familiares, nas duas edições da FAF pesquisadas.

Verificou-se que a utilização de instrumento de educação em saúde aplicada previamente ao setor regulado, exerceu influência na redução dos riscos de agravos à saúde. Contudo, esta proposta da Visa só conseguiu ser realizada devido ao tipo de organização dos expositores da agricultura familiar, podendo não ser generalizada para todos os segmentos que comercializavam alimentos no evento de massa.



REFERÊNCIAS

1. Ministério da Saúde (BR). Portaria N° 1.139, de 10 de junho de 2013. Define, no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS), as responsabilidades das esferas de gestão e estabelece as Diretrizes Nacionais para Planejamento, Execução e Avaliação das Ações de Vigilância e Assistência à Saúde em Eventos de Massa. Diário Oficial União. 11 jun 2013.
2. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa. Resolução RDC N° 43, de 1 de setembro de 2015. Dispõe sobre a prestação de serviços de alimentação em eventos de massa. Diário Oficial União. 2 set 2015.
3. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa. Guia para atuação da vigilância sanitária em eventos de massa: orientações para o gerenciamento de risco. Brasília: Agência Nacional de Vigilância Sanitária; 2016[acesso 20 nov 2018]. Disponível em: http://jogos.anvisa.gov.br/documents/2892371/0/guia+de+eventos+de+massa_FINAL_10_Junho_2016.pdf/d5cd8579-112f-4476-8ceb-7731c19d942b
4. World Health Organization - WHO. Public health for mass gathering: key considerations. Geneva: World Health Organization; 2015[acesso 17 abr 2017]. Disponível em: http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/162109/1/WHO_HSE_GCR_2015.5_eng.pdf
5. Expointer. Números da Expointer. Esteio: Expointer; 2018[acesso 21 set 2018]. Disponível em: <http://www.expointer.rs.gov.br/numeros-da-expointer>
6. Winck CA, Scarton LM, Zonin VJ, Silva TN. Inserção da agricultura familiar na expointer: redes sociais do agronegócio. Rev Est Debate. 2011;18(1);77-92.
7. Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário (BR). Pavilhão da agricultura familiar bate recorde de vendas na Expointer. Brasília: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; 2017[acesso 20 abr 2018]. Disponível em: <http://www.mda.gov.br/sitemda/radio-md/pavilh%C3%A3o-da-agricultura-familiar-bate-recorde-de-vendas-na-expointer>
8. Lei N° 8.080, de 19 de setembro de 1990. Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências. Diário Oficial União. 20 set 1990.
9. Kerlinger FN. Metodologia da pesquisa em ciências sociais: um tratamento conceitual. São Paulo: Universidade de São Paulo; 1988.
10. Fisberg RM, Slater B, Martini LA. Métodos de inquéritos alimentares. In: Fisberg RM, Slater B, Marchioni DML, Martini LA. Inquéritos alimentares: métodos e bases científicos. Barueri: Manole; 2005.

Conflito de Interesse

Os autores informam não haver qualquer potencial conflito de interesse com pares e instituições, políticos ou financeiros deste estudo.



Esta publicação está sob a licença Creative Commons Atribuição 3.0 não Adaptada.
Para ver uma cópia desta licença, visite http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/deed.pt_BR.