



# EXIGÊNCIAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA PARA O SETOR DE ALIMENTOS E BEBIDAS



Introdução.....	3
O que é a Vigilância Sanitária? .....	4
Qual é a importância de cumprir as normas de Vigilância Sanitária? .....	5
Quais são as normas da Vigilância Sanitária para alimentos e bebidas?.....	8
Como cumprir todas as normas corretamente? .....	13
Conclusão .....	14
Sobre o Sebrae-PE.....	15

# Introdução

Alguns empresários têm certo receio da Vigilância Sanitária. Afinal, durante anos, os agentes do órgão foram vistos como indivíduos que chegavam às empresas e aplicavam diversas multas. Com o passar do tempo, contudo, isso vem mudando muito.

A verdade é que começamos a perceber que ficar em dia com as suas determinações pode ser um grande diferencial competitivo. Isso porque as pessoas começam a perceber que a companhia adota medidas para garantir a segurança dos produtos, zelando pela saúde e pela qualidade das soluções entregues.

No entanto, ainda existem certas dúvidas relativas ao tema quando o assunto envolve o atendimento às exigências da Vigilância Sanitária. Pensando nisso, nós resolvemos elaborar este e-book.

Nele, focaremos as regras destinadas ao setor de alimentos e de bebidas. Além disso, definiremos melhor o conceito do órgão e qual é o seu impacto sobre os negócios desse segmento. Continue lendo!



## O QUE É A VIGILÂNCIA SANITÁRIA?

A Vigilância Sanitária é um órgão que **reúne um conjunto de ações que têm por objetivo eliminar ou prevenir riscos à saúde provenientes de problemas sanitários que podem existir em um ambiente**. Isso vale tanto para o local de simples circulação das pessoas quanto para o espaço de produção de bens e de serviços distribuídos aos consumidores.

Ela faz parte da estruturação do Sistema Único de Saúde (SUS) e tem como foco regulamentar e monitorar a aplicação das normas de segurança em produtos e em serviços colocados à disposição da população. Ademais, há um papel importante na fiscalização e na investigação de reações adversas existentes em medicamentos, em vacinas e em outros produtos destinados à saúde.

Nesse sentido, é possível perceber que esse órgão atua em diferentes frentes na verificação de diversos tipos de soluções comercializadas em nosso país. Contudo, a Vigilância Sanitária é muito conhecida pela população em geral pelos cuidados observados pelas empresas que trabalham com a comercialização de alimentos e de bebidas.

Afinal, esses produtos são colocados à disposição das pessoas para o consumo. Logo, **eventuais contaminações no processo de fabricação, de preparação e até de entrega podem colocar em risco a saúde dos consumidores**. Por esse motivo, a fiscalização do órgão em bares, restaurantes e outros estabelecimentos que atuam nesse setor é tão frequente.



# Qual é a importância de cumprir as normas de Vigilância Sanitária?

Agora que você entendeu o conceito da Vigilância Sanitária e como ela atua em território nacional, mostraremos a importância de seguir as normas determinadas por ela. Continue lendo!



## ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEI

Um dos primeiros bons motivos que o empresário tem para seguir as determinações da Vigilância Sanitária é **garantir que a sua empresa esteja em dia com as obrigações legais impostas a ela**. A partir do momento em que você fornece produtos e serviços que dependem do aval desse órgão, um sinal de alerta deve ser “ligado” no estabelecimento.

**Os agentes responsáveis pela fiscalização têm o poder de fechar o seu negócio caso você não atenda às regras determinadas.** Obviamente, todas são estabelecidas em lei e devem ser cumpridas pelo empresário.

Geralmente — e dependendo do perigo que a não conformidade pode causar ao consumidor —, os agentes da Vigilância Sanitária estabelecem um prazo para que a companhia possa se adequar às exigências. Assim, **você terá mais uma oportunidade para buscar estar em conformidade com as normas e evitar que o seu negócio seja impedido de ter as portas abertas.**

## EVITAR PROCESSOS JUDICIAIS

Mesmo que a sua empresa nunca seja fiscalizada pela Vigilância Sanitária, ainda é preciso estar atento às determinações dispostas por ela. Afinal, o não atendimento a essas exigências coloca em risco a saúde dos seus consumidores, que, ao se sentirem lesados, podem ingressar com uma ação judicial contra o seu estabelecimento.

Servir um alimento ou uma bebida contaminada, por exemplo, tem um grande potencial de causar danos financeiros para o seu empreendimento. Por isso, **jamais espere uma fiscalização para atuar conforme as exigências da Vigilância Sanitária.** Confira as regras destinadas ao seu tipo de estabelecimento comercial e se adapte a elas o quanto antes.

Além de evitar multas e penalidades da própria agência ao fazê-lo, você se blinda quanto a eventuais processos judiciais movidos por clientes supostamente lesados após o consumo dos seus produtos. Contudo, obviamente, ainda que você siga todas as regras fixadas, é possível que haja intercorrências em algum momento.

Fato é, porém, que, caso alguém recorra aos meios judiciais e solicite a reparação pelos danos, você terá mecanismos suficientes para provar que a sua companhia atende a todas as regras sanitárias previstas em lei.





## GARANTIR A QUALIDADE DOS SEUS PRODUTOS

Por fim, **ao seguir essas determinações, você garante também a qualidade dos alimentos e das bebidas produzidas.** Além disso, passa a mensagem ao mercado de que a sua empresa está preocupada com a saúde do seu público-alvo e coloca em prática todas as ações que estão ao seu alcance para garantir a segurança dos itens vendidos.

Em muitos casos, a falta de cuidados com esses produtos — vale dizer — acontece de forma inconsciente. Ou seja, o próprio empresário não consegue perceber que aquela conduta pode colocar em risco os seus consumidores.

Nesse sentido, a Vigilância Sanitária acaba por funcionar como um órgão capaz de orientar os empreendedores do setor de alimentos e de bebidas, dando uma oportunidade para que eles ajustem o seu negócio às exigências específicas da atividade que executam.

# Quais são as normas da Vigilância Sanitária para alimentos e bebidas?

Agora, mostraremos as principais regras da Vigilância Sanitária destinadas a estabelecimentos que atuam na comercialização de alimentos e de bebidas. Nesse caso, é importante destacar que existem as normas gerais, que são utilizadas em todos os estados brasileiros, mas, **dependendo do lugar em que o seu estabelecimento está instalado, é possível haver necessidades extras**. Portanto, além de conhecer essas regras, é interessante consultar a agência da sua localidade para verificar as exigências adicionais.

## UTILIZAÇÃO DE ÁGUA CORRETAMENTE TRATADA

Uma das principais orientações tem relação com os **cuidados na utilização da água**. O abastecimento do estabelecimento deve ser feito com o elemento na forma corrente e tratada. Caso a água seja extraída de poços artesianos, a cada seis meses, é importante fazer uma análise para verificar eventuais contaminações.

A caixa d'água também deve ser esvaziada e lavada no mesmo período. Além disso, ela deve ser mantida devidamente tampada e não pode conter rachaduras, infiltrações ou vazamentos.





## HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS

A higienização das mãos também é um processo que você deve avaliar em seu negócio. As **pessoas que atuam diretamente na preparação e no manuseio de alimentos devem realizar um processo acurado de limpeza de seus membros antes de iniciar o serviço.**

Nesse caso, é muito importante que você, enquanto gestor, fiscalize os colaboradores quanto à higienização de suas mãos. Isso porque é comum que, com o passar do tempo, as pessoas acabem se esquecendo dessa importante ação.

## VERIFICAÇÃO DE ALIMENTOS CONGELADOS E REFRIGERADOS

A Vigilância Sanitária também **observa a forma como os alimentos são congelados e refrigerados.** Assim, é importante que você esteja atento ao funcionamento de freezers e de refrigeradores. Esses equipamentos devem passar por manutenções frequentes e, quando necessário, devem ser substituídos por outros mais recentes e modernos.

## LIMPEZA E ORGANIZAÇÃO DO LOCAL DE TRABALHO

O local de trabalho é um dos principais aspectos que serão observados pelos agentes do órgão. Afinal, **é por meio dele que os fiscais terão acesso aos outros itens existentes em seu estabelecimento.** Logo, se ele estiver sujo e desorganizado, já é iniciada a contagem de pontos contra o seu negócio.

Além de investir na limpeza e na organização do ambiente, então, é interessante que você se certifique de ele está muito bem protegido, tanto no que se refere à segurança dos trabalhadores quanto no que tange à segurança dos alimentos preparados. Nesse sentido, **você pode investir em telas de segurança e em outras medidas que visam ao controle de pragas e de vetores de contaminação.** Ainda com relação ao local de trabalho, é fundamental que ele seja bem iluminado e tenha uma boa ventilação.

As lâmpadas também precisam estar protegidas contra quebras. Isso evita que cacos de vidro sejam misturados aos produtos, o que pode ser muito perigoso para os seus consumidores.

Também é importante ter uma grande cautela com a distância entre alguns itens. Por exemplo, a caixa de gordura e o esgoto precisam ser mantidos bem longe do local de preparo dos alimentos. Outro exemplo diz respeito aos produtos de limpeza, que devem ficar separados dos itens utilizados na preparação.





## ESTADO DE LIMPEZA DOS BANHEIROS

Outro elemento observado pelos fiscais da Vigilância Sanitária é o estado de limpeza dos banheiros. Inicialmente, é importante mantê-los localizados longe do espaço de preparo dos alimentos. Além disso, é fundamental disponibilizar itens básicos, como sabonete líquido, produtos antissépticos, lixeiras com tampa e pedal, bem como papel higiênico.

## CUIDADOS COM O LIXO

A cozinha do seu estabelecimento deve ter uma lixeira de fácil acesso — de preferência, equipada com tampa e pedal. **O lixo armazenado deve ser removido fora do local onde são preparados os alimentos e mantido em sacos fechados até que seja levado pela empresa responsável.**

Após o manuseio, a pessoa responsável deve fazer uma higienização completa das suas mãos. O ideal, inclusive, é que ela use luvas para esse trabalho e encaminhe-as para a limpeza sempre que retirar as sacolas de lixo.

## ATENÇÃO AO PREPARADOR DE ALIMENTOS

Por fim, os manipuladores de alimentos também são observados pela Vigilância Sanitária.

Os uniformes utilizados por eles devem ser exclusivos para o trabalho na cozinha. A troca deve ser feita diariamente com o objetivo de mantê-los sempre limpos e conservados.

Os cabelos devem estar presos e protegidos por toucas. Além disso, os homens não devem usar barba durante o manuseio de alimentos e/ou de bebidas. **Acessórios, como brincos, pulseiras, alianças, anéis e relógios, também devem ser removidos durante o trabalho.**

As unhas também devem ser cortadas e não podem estar com esmalte. Ademais, os colaboradores precisam evitar ao máximo tossir, espirrar, cantar ou assoviar próximo dos alimentos ou das bebidas durante o preparo.



# Como cumprir todas as normas corretamente?

Agora que você entendeu as principais determinações da Vigilância Sanitária para o setor de alimentos e de bebidas, mostraremos dicas práticas de como cumprir essas regras. Veja nos tópicos abaixo:

- **certifique-se de que o seu imóvel está adequado para executar a produção de alimentos e de bebidas.** Isso é especialmente válido quanto aos itens que precisam ficar longe do local de preparo;
- organize os espaços para a separação de alimentos, de materiais de limpeza e de outros itens;
- solicite o Alvará ou a Licença Sanitária. Isso facilitará o processo de verificação das práticas realizadas em sua empresa, permitindo uma adequação mais rápida;

- mantenha a dedetização e a desratização em dia;
- providencie laudos que atestam a qualidade da água;
- treine os seus colaboradores e demonstre a eles a importância de seguir as determinações da Vigilância Sanitária.

Em alguns casos, é interessante contar com uma assessoria especializada no assunto, especialmente em empresas que lidam com uma grande variedade de produtos alimentícios e bebidas. Essa organização demonstrará os pontos falhos do estabelecimento, apontando as melhorias que podem ser implementadas.

Além disso, **você deve ser o principal fiscal das normas sanitárias do seu negócio.** Sempre que possível, passe por todos os setores da companhia e verifique se tudo está sendo feito de acordo com as normas mencionadas neste conteúdo. Ao fazer isso, você terá mais controle sobre os processos, evitando erros que colocam a vida dos seus clientes em risco.

# Conclusão

Por fim, nós podemos concluir que a Vigilância Sanitária tem um importante papel no cenário empresarial brasileiro. **Os trabalhos realizados por esse órgão proporcionam mais segurança no consumo de diversos produtos.**

Quando se trata do setor de alimentos e de bebidas, essa relevância é ainda maior. Logo, é fundamental que o empresário desse segmento atente às exigências e mantenha a sua empresa adequada a elas.





O Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae) é **uma entidade privada desenvolvida com o intuito de auxiliar os empreendedores na gestão e no crescimento dos negócios**. Temos unidades em todo o território nacional e uma ampla experiência de mercado.

Buscamos construir oportunidades em conjunto, oferecendo capacitações, oficinas, consultorias e diversos serviços para auxiliar empresários a alcançarem a prosperidade nos negócios. Atuamos nas frentes de **fortalecimento do empreendedorismo e no estímulo à formalização dos empreendimentos**, buscando a criação de soluções criativas junto aos empresários.