



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.