10 INTERDIÇÃO SANITÁRIA DE PADARIA POR GRAVES IRREGULARIDADES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS: RELATO DE EXPERIÊNCIA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA EM CAMARAGIBE-PE

Marcelo dos Santos Souza[1]
Ana Lúcia Mendes da Silva[2]
Viviane Maria Ribeiro Pina[2]
Daniel Friguglietti Brandespim[2]
Maria Rita de Kássia Costa de Farias[3]

[1]Instituto Aggeu Magalhães, Fundação Oswaldo Cruz, Recife, Pernambuco, Brasil
[2]Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife, Pernambuco, Brasil
[3]Universidade Federal de Pernambuco, Recife, Pernambuco, Brasil

DOI: 10.37085/bookAS.13.chap10

RESUMO

A Vigilância Sanitária desempenha papel essencial na prevenção de riscos à saúde relacionados à produção e comercialização de alimentos. O presente trabalho objetivo relatar a experiência de uma ação fiscalizatória realizada em uma padaria localizada no município de Camaragibe, Pernambuco, diante da identificação de graves irregularidades higiênico-sanitárias. Trata-se de um relato de experiência desenvolvido a partir de inspeções realizadas pela Vigilância Sanitária municipal em conjunto com a Vigilância em Saúde Ambiental, motivadas por denúncias da população. Durante as visitas técnicas foram identificadas inadequações estruturais, falhas nas boas práticas de manipulação, ausência de documentação

obrigatória, armazenamento inadequado de alimentos perecíveis, presença de vetores e animais nas áreas de produção, além de condições incompatíveis com a legislação sanitária vigente. Diante do risco iminente à Saúde Pública, foi determinada a interdição cautelar do estabelecimento, inutilização de produtos impróprios ao consumo e emissão de notificações contendo exigências corretivas. Apesar da desinterdição inicial após adequações imediatas, novas inspeções constataram reincidência das irregularidades, culminando em interdição total do estabelecimento e encaminhamento do caso ao setor jurídico. O relato evidencia a importância das ações fiscalizatórias, educativas e regulatórias da Vigilância Sanitária na proteção da Saúde Coletiva e na promoção da segurança alimentar.

Palavras-chave: Segurança alimentar, Saúde Pública, Boas práticas de fabricação

INTRODUÇÃO

A Vigilância Sanitária constitui um dos componentes fundamentais do Sistema Único de Saúde (SUS), sendo responsável pelo desenvolvimento de ações destinadas à eliminação, redução e prevenção de riscos à saúde relacionados à produção e consumo de bens e serviços[1]. Sua atuação envolve atividades regulatórias, educativas, preventivas e fiscalizatórias, especialmente em estabelecimentos que manipulam alimentos destinados ao consumo humano[2].

Os serviços de alimentação, como padarias, restaurantes, supermercados e lanchonetes, representam ambientes prioritários para atuação da Vigilância Sanitária devido ao elevado potencial de ocorrência de contaminações alimentares e disseminação de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs)[3]. A produção inadequada de alimentos, associada a falhas estruturais, ausência de higiene e descumprimento das Boas Práticas de Fabricação (BPF), favorece a proliferação de microrganismos patogênicos capazes de causar surtos alimentares e agravos à Saúde Coletiva[4].

Dentre os principais agentes associados às DTAs destacam-se *Salmonella* spp., *Escherichia coli* e *Listeria monocytogenes*, microrganismos frequentemente relacionados à manipulação inadequada, armazenamento incorreto e contaminação cruzada durante o processamento dos alimentos[5]. Esses agravos apresentam maior gravidade em crianças, idosos, gestantes e indivíduos imunocomprometidos, podendo ocasionar hospitalizações e óbitos evitáveis[6].

Além do caráter coercitivo, a Vigilância Sanitária possui importante função educativa, promovendo orientações técnicas e incentivando a adoção de práticas seguras de manipulação alimentar[7]. Entretanto, diante da identificação de riscos iminentes à saúde pública, medidas administrativas como apreensão de produtos, inutilização de alimentos e interdição cautelar tornam-se necessárias para proteção coletiva[8].

Nos últimos anos, a abordagem em Saúde Única (*One Health*) tem ampliado a compreensão acerca da relação entre saúde humana, animal e ambiental, reforçando a necessidade de ações intersetoriais na prevenção de riscos sanitários[9]. A presença de animais em áreas de manipulação de alimentos, inadequações ambientais e ausência de controle de vetores demonstram que os riscos sanitários ultrapassam o âmbito alimentar, envolvendo também questões ambientais e zoonóticas[10].

Diante disso, o presente estudo objetivou relatar a experiência da Vigilância Sanitária do município de Camaragibe-PE diante da identificação de graves irregularidades higiênico-sanitárias em uma padaria localizada no bairro Jardim Primavera, destacando as medidas adotadas e a importância da fiscalização sanitária para proteção da Saúde Pública.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo descritivo, de abordagem qualitativa, do tipo relato de experiência, elaborado a partir das ações desenvolvidas pela Vigilância Sanitária do município de Camaragibe,

Pernambuco, durante inspeções realizadas em uma padaria localizada no bairro Jardim Primavera.

As ações fiscalizatórias ocorreram após denúncias realizadas por moradores da região relacionadas às condições inadequadas de higiene e funcionamento do estabelecimento. As inspeções foram realizadas em conjunto pela equipe da Vigilância Sanitária e da Vigilância em Saúde Ambiental, contando com profissionais habilitados para avaliação das condições sanitárias, ambientais e estruturais do local.

Durante as visitas técnicas foram avaliados aspectos relacionados à estrutura física do estabelecimento, condições de higiene ambiental, armazenamento e conservação de alimentos, controle de temperatura, presença de vetores e animais, uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), condições dos equipamentos utilizados na produção e regularidade documental exigida pela legislação sanitária vigente.

As informações descritas neste relato foram obtidas por meio de observação direta da equipe técnica, registros fotográficos, relatórios de inspeção sanitária, notificações emitidas e documentos administrativos produzidos durante as ações fiscalizatórias.

As medidas adotadas seguiram as normativas estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), legislação sanitária federal e Código Sanitário Municipal de Camaragibe. Foram preservadas as informações pessoais dos responsáveis legais pelo estabelecimento, respeitando-se os princípios éticos e legais relacionados ao sigilo institucional.

RELATO DE EXPERIÊNCIA

Em 19 de julho de 2024, a Vigilância Sanitária do município de Camaragibe-PE realizou inspeção sanitária em uma padaria localizada no bairro Jardim Primavera, motivada por denúncias relacionadas às condições inadequadas de higiene e funcionamento do estabelecimento.

Durante a inspeção foram identificadas diversas irregularidades sanitárias graves que comprometiam diretamente a segurança dos alimentos produzidos e comercializados. Entre as principais

inadequações observadas destacaram-se o armazenamento incorreto de alimentos perecíveis fora da temperatura recomendada, falhas nas boas práticas de manipulação, equipamentos deteriorados, superfícies com acúmulo de resíduos orgânicos e condições estruturais incompatíveis com a legislação sanitária vigente.

Também foram constatadas infiltrações, presença de mofos, rachaduras nas paredes, ausência de água corrente nas áreas de manipulação, banheiro dos funcionários em condições inadequadas de higiene, iluminação insuficiente e acúmulo de resíduos sólidos em áreas de circulação.

A equipe identificou ainda a presença de aves nas proximidades da área de produção, ausência de controle efetivo de vetores e pragas urbanas, presença de ninhos de pombos na estrutura externa do imóvel e armazenamento inadequado de materiais utilizados na produção alimentar.

Os manipuladores de alimentos encontravam-se sem utilização adequada de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), além da inexistência de documentação obrigatória, como licença sanitária válida, laudo de potabilidade da água e registros de controle de pragas.

Diante da gravidade das irregularidades e do risco iminente à saúde pública, foi determinada a interdição cautelar da área de produção do estabelecimento, inutilização de produtos considerados impróprios para consumo e emissão de notificações contendo exigências técnicas e estruturais com prazos para adequação.

As exigências incluíram higienização completa do ambiente, correção das inadequações estruturais, controle de vetores, regularização documental, adequação das áreas de manipulação e implementação das Boas Práticas de Fabricação.

Em 29 de julho de 2024, após nova inspeção sanitária, verificou-se o cumprimento parcial das exigências imediatas, resultando na desinterdição provisória do estabelecimento, condicionada ao cumprimento das demais adequações estabelecidas nos prazos legais.

Entretanto, em nova inspeção realizada em 30 de setembro de 2025, a equipe constatou reincidência das irregularidades anteriormente notificadas, permanência das condições inadequadas de higiene e ausência de cumprimento das exigências técnicas determinadas pela Vigilância Sanitária. Diante disso, foi realizada interdição total do estabelecimento e encaminhamento do caso ao setor jurídico para instauração de processo administrativo sanitário.

DISCUSSÃO

O caso relatado evidencia a importância estratégica da Vigilância Sanitária como instrumento de proteção da Saúde Coletiva e prevenção de riscos relacionados ao consumo de alimentos[11]. As condições encontradas no estabelecimento demonstram falhas graves relacionadas às Boas Práticas de Fabricação, higiene ambiental, infraestrutura física e controle sanitário dos processos produtivos.

A ausência de controle adequado de temperatura, armazenamento incorreto de alimentos perecíveis e deficiência na higienização favorecem a proliferação de microrganismos patogênicos responsáveis por surtos de DTAs[5]. Estudos demonstram que alimentos manipulados em condições inadequadas representam importante fonte de transmissão de doenças infecciosas e intoxicações alimentares[12].

Outro aspecto relevante refere-se à precariedade estrutural identificada no estabelecimento, incluindo infiltrações, mofos, equipamentos deteriorados e ausência de água corrente nas áreas de manipulação. Essas condições comprometem diretamente a segurança sanitária dos alimentos e evidenciam descumprimento das normas estabelecidas pela RDC nº 216/2004 da ANVISA[13].

A presença de aves e ninhos de pombos nas proximidades das áreas de produção representa importante risco ambiental e zoonótico, reforçando a necessidade de integração entre Vigilância Sanitária e Vigilância em Saúde Ambiental dentro da perspectiva da Saúde Única[9]. Animais sinantrópicos podem atuar como re-

servatórios e disseminadores de agentes patogênicos capazes de contaminar alimentos e superfícies de manipulação[10].

A interdição sanitária, embora frequentemente percebida como medida punitiva, possui caráter preventivo, educativo e protetivo[14]. Sua finalidade principal consiste em interromper situações de risco iminente à saúde pública, garantindo proteção à população consumidora e promovendo adequações necessárias ao funcionamento seguro do estabelecimento.

Destaca-se ainda que a reincidência das irregularidades demonstra fragilidade na cultura de segurança alimentar e baixa adesão às práticas sanitárias exigidas pela legislação vigente. Tal cenário evidencia a necessidade de fortalecimento das ações educativas, capacitação contínua de manipuladores de alimentos e fiscalização permanente dos serviços de alimentação[15].

Por fim, o caso reforça a importância das ações intersetoriais entre Vigilância Sanitária, Vigilância em Saúde Ambiental e demais componentes da Vigilância em Saúde para prevenção de agravos relacionados à produção e comercialização de alimentos inadequados ao consumo humano.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A experiência relatada demonstrou a relevância das ações desenvolvidas pela Vigilância Sanitária na prevenção de riscos sanitários relacionados à produção e comercialização de alimentos.

As inspeções realizadas evidenciaram graves irregularidades estruturais, operacionais e higiênico-sanitárias que comprometiam diretamente a segurança alimentar e representavam risco iminente à saúde da população consumidora.

A interdição cautelar do estabelecimento constituiu medida necessária para proteção da saúde coletiva, além de reforçar o papel regulatório, preventivo e educativo da Vigilância Sanitária. O caso também destacou a importância da integração entre Vigilância Sanitária e Vigilância em Saúde Ambiental, especialmente

diante de situações envolvendo contaminação ambiental, presença de animais e riscos zoonóticos.

Além disso, a reincidência das irregularidades demonstra a necessidade de fortalecimento das ações educativas, fiscalização contínua e maior compromisso dos estabelecimentos alimentícios com a adoção das Boas Práticas de Fabricação e cumprimento da legislação sanitária vigente.

Espera-se que este relato contribua para ampliação das discussões sobre segurança alimentar, Vigilância Sanitária e Saúde Única, fortalecendo estratégias voltadas à promoção da saúde pública e proteção da população.

REFERÊNCIAS

1. Brasil. Ministério da Saúde. Guia de vigilância em saúde. 6. ed. Brasília: Ministério da Saúde; 2023.
2. Costa EA, Rozenfeld S. Vigilância sanitária: fundamentos, avanços e desafios contemporâneos. Saude Debate. 2022;45(130):118-132.
3. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Manual de boas práticas para serviços de alimentação. Brasília: ANVISA; 2020.
4. Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial da União. 2004 Sep 16.
5. Franco BDGM, Landgraf M. Microbiologia dos alimentos. 2. ed. Rio de Janeiro: Atheneu; 2023.
6. Morrison M, Hay J. Food safety: principles and practices. 3. ed. Oxford: Oxford University Press; 2020.
7. Silva AR, Costa EA. Ação regulatória da vigilância sanitária: fundamentos, práticas e desafios na proteção da saúde. Cien Saude Colet. 2021;26(9):3991-4002.
8. Brasil. Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977. Configura infrações à legislação sanitária federal e estabelece as sanções respectivas. Diário Oficial da União. 1977 Aug 24.

9. Food and Agriculture Organization of the United Nations, World Health Organization. One Health Joint Plan of Action 2022–2026: working together for the health of humans, animals, plants and the environment. Rome: FAO; Geneva: WHO; 2022.

10. Vasconcelos TCB. Produtos de origem animal: condições e desafios da fiscalização sanitária brasileira na agenda do desenvolvimento sustentável. Cienc Anim. 2022;32(3):114-133.

11. Paim JS, Almeida C. Política, regulação e vigilância sanitária: interfaces e impactos na saúde coletiva. Physis. 2021;31(2):e310204.

12. Tompkin RB. Control of Listeria monocytogenes in the food-processing environment. J Food Prot. 2022;85(2):231-247.

13. Ferreira RA, Santos SM, Ferreira CA. Sanitary hygienic conditions of food services in Brazil: an integrative review. Rev Saude Desenvolv. 2020;9(10):1-15.

14. Gomes LP, Barbosa JR. Gestão de risco sanitário em estabelecimentos comerciais: implicações para interdições e ações de fiscalização. Rev Adm Publica. 2021;55(3):641-660.

15. Costa EA, Paz BMS, et al. Desafios à atuação dos trabalhadores de vigilância sanitária. Vigil Sanit Debate. 2022;10(2):1-10.