

<https://doi.org/10.31533/pubvet.v17n03a1362>

## Principais irregularidades identificadas pela vigilância sanitária em açougues localizados no município de Nilópolis, Rio de Janeiro

Gabriel Barbosa dos Reis<sup>1\*</sup>, Rami Fanticelli Baptista<sup>2</sup>, Gustavo Naame<sup>3</sup>, Fabiana Batalha Knackfuss<sup>2</sup>, Gil Vicente Oliveira da Silva<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Graduando da Universidade do Grande Rio – Duque de Caxias – RJ, Brasil

<sup>2</sup>Professor(a) da Universidade do Grande Rio – Duque de Caxias – RJ, Brasil

<sup>3</sup>Médico Veterinário e Diretor de Vigilância Sanitária no Município de Nilópolis – RJ Brasil

\*Autor para Correspondência, E-mail: [gabrielb.vet@gmail.com](mailto:gabrielb.vet@gmail.com)

**Resumo.** Este levantamento de dados teve como objetivo identificar as principais irregularidades ocorridas em açougues localizados no município de Nilópolis, Rio de Janeiro, para reconhecer o papel do médico veterinário na atuação da vigilância sanitária. O levantamento demonstrou a situação do comércio de carnes e suas principais irregularidades no ano de 2019. Da mesma forma, foi também demonstrado quais mecanismos que a administração municipal utiliza para manter a sanidade, e como tais ações se transferem para o encargo da vigilância sanitária e do médico veterinário. Ainda, foi relatado o embasamento legal da atuação do profissional de saúde animal neste campo. Da mesma forma, como os aspectos econômicos e sociais estão relacionados ao consumo da carne e sua venda, que posteriormente são fiscalizados e, caso necessário, regulamentados pela atuação do agente de saúde pública. Os dados do estudo foram concedidos pela Secretaria Municipal de Saúde e também pela Secretaria Municipal de Fazenda e levantados na plataforma REGIN utilizando a base de dados da junta comercial do estado do Rio de Janeiro (2020). Foram apresentados dados que demonstram que os estabelecimentos cadastrados por categorias e sua média de óbice, assim como as principais categorias onde tais óbices ocorreram e como eles implicam na legislação vigente no ano de 2019. Da mesma forma, é importante salientar também a demonstração dos dias para resolução de tais erros e a porcentagem de adesão por parte do empreendedor. Neste contexto, foi possível observar que houve avanços significativos visto que, de todos os problemas relatados, os mais impactantes referem-se à manipulação de alimentos de maneira incorreta e falta de organização ou limpeza nos estoques. Após análises dos dados, foi possível observar que a profilaxia e a inspeção são os melhores procedimentos para que o desempenho de qualidade e do trabalho de vigilância sanitária seja fundamental para a manutenção da saúde pública. É válido demonstrar, também, a grande importância do médico veterinário na fiscalização municipal em prol da saúde populacional; tornando, assim, o âmbito social melhor e também mais seguro e mesmo que todos os problemas não tenham sido sanados. Em conclusão, é de competência da Secretaria de Saúde Municipal e da Vigilância Sanitária buscar os melhores valores de sanidade sanitária.

**Palavras chave:** Açougue, irregularidades, Nilópolis, vigilância sanitária

### *Main irregularities identified by the Health Surveillance Department in butcheries located in the municipality of Nilópolis, Rio de Janeiro*

**Abstract.** This data survey aimed to identify the main irregularities that occurred in butcheries located in the city of Nilópolis, Rio de Janeiro, in order to recognize the role of the Veterinarian in the role of Health Surveillance, thus providing strategies for

prophylaxis in favor of populational health. The survey showed the situation of the meat trade and its main irregularities in 2019. We also demonstrated which mechanisms the municipal state machine uses to maintain sanitary conditions and how these actions are transferred to the Health Surveillance Department and the veterinary doctor, taking into account that the performance of the animal health professional in this field has been reported with a legal basis and how economic and social aspects are linked to the consumption of meat and its sale, which will later be inspected and, if necessary, regulated by the performance of the public health agent. All the data in the review presented here were granted by the Municipal Health Secretariat and also by the Municipal Finance Secretariat, and collected through the REGIN platform using the database of the Rio de Janeiro Commercial Board (JUCERJA). Data are presented that demonstrate the establishments registered by categories and their average of obstacles, as well as the main categories where such obstacles occurred and how they stem from the legislation in effect in 2019. It is also important to highlight the demonstration of days to resolve such errors and the percentage of adherence by the entrepreneur, where it was possible to observe that there were significant advances where, of all the problems reported, the most impacting were those related to the incorrect handling of food and the lack of organization or cleaning of the stock. After observing the data collected, it was possible to observe that prophylaxis and inspection are the best ways to assure quality performance, and that the work of health surveillance is fundamental in the maintenance of public health. It is also worth demonstrating the great importance of the veterinarian in municipal inspection in favor of populational health, thus making the social environment better and safer. Moreover, even if all problems have not been remedied, it is the responsibility of the Municipal Health and Sanitary Surveillance Department to seek the best sanitary values.

### ***Principales irregularidades identificadas por la Vigilancia Sanitaria en carniceros ubicados en el municipio de Nilópolis, Rio de Janeiro***

**Resumen.** Este levantamiento de datos tuvo como objetivo identificar las principales irregularidades que ocurrieron en las carnicerías ubicadas en la ciudad de Nilópolis, Rio de Janeiro, a fin de reconocer el papel del veterinario y su compromiso con la vigilancia de la sanitaria. La encuesta mostró la situación del comercio de carne y sus principales irregularidades en 2019. También se demostró qué mecanismos utiliza la máquina estatal municipal para mantener la cordura y cómo estas acciones se transfieren a la Vigilancia Sanitaria y al médico veterinario, teniendo en cuenta el desempeño del profesional de la salud animal en este campo se ha informado con una base legal y cómo los aspectos económicos y sociales están relacionados con el consumo de carne y su venta, que luego serán inspeccionados y, si es necesario, regulados por el desempeño del agente de salud pública. Los datos presentados aquí fueron otorgados por la Secretaría Municipal de Salud y también por la Secretaría Municipal de Finanzas y recopilados a través de la plataforma REGIN utilizando la base de datos de la junta comercial de Río de Janeiro (JUCERJA). Se presentan de los establecimientos registrados por categorías y su promedio de obstáculos, así como las categorías principales donde ocurrieron dichos obstáculos y como implican en la legislación vigente en 2019, es importante resaltar también la demostración de días para resolver tales errores y el porcentaje de adhesión por parte del empresario, donde fue posible observar que hubo avances significativos visto que, que de los problemas reportados, los más impactantes fueron aquellos relacionados con el manejo incorrecto de los alimentos y la falta de organización o limpieza. Después de analizar los datos recopilados, fue posible concluir que la profilaxis y la inspección son las mejores formas de mantener la calidad y que el trabajo de vigilancia sanitaria es fundamental para garantizar la salud pública. También vale la pena demostrar la gran importancia del veterinario en la inspección municipal a favor de la salud de la población, haciendo así que el entorno social sea mejor y más seguro.

**Palabras clave:** Carnicería, irregularidades, Nilópolis, vigilancia sanitaria

## Introdução

Nilópolis é um município do estado do Rio de Janeiro que possui uma população estimada de 162.465 pessoas, de acordo com o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2019), que geram um produto interno bruto (PIB) *per capita* de R\$16.698,88 (IBGE, 2017). Em meio a uma densidade demográfica tão alta, o município de 19.396 km<sup>2</sup> possui uma grande variedade populacional e cultural (IBGE, 2017).

Em relação ao comércio de alimentos, atualmente, o município possui 46 estabelecimentos registrados (JUCERJA, 2020) que comercializam carnes e seus derivados. Este sob responsabilidade da vigilância sanitária do município perante a cooperação técnica e fiscalização. Essa cooperação advém do repasse de informações, onde a secretaria municipal da fazenda coleta os dados e registra os estabelecimentos que, quando inadimplentes, são fiscalizados (Germano & Germano, 2008).

O consumo de carne bovina no Brasil é um dos maiores no cenário mundial, ocupa o segundo lugar (FAPRI, 2021). De acordo com Prado et al. (2011) “O açougue, elo da longa cadeia de produção da carne com o consumidor, mantém práticas que merecem atenção para a segurança da saúde da população, devido ao risco de contaminação microbiana”. É recorrente ao pequeno comerciante o cometimento de pequenos erros corrigíveis que podem vir a alterar a qualidade sanitária da carne bovina (Mazzuchetti & Batalha, 2004; Prado, 2000). A preservação é de suma importância e como citado por Ferreira & Simm (2012), “A rica disponibilidade de proteínas, ácidos graxos, gorduras e vitaminas faz da carne um produto de importante participação na dieta humana”.

Este levantamento de dados teve, como objetivo, identificar as principais irregularidades ocorridas em açougues localizados no município de Nilópolis, Rio de Janeiro, a fim de reconhecer o papel do médico veterinário na atuação da vigilância sanitária, e assim, proporcionar estratégias à profilaxia em prol da saúde populacional.

## Material e métodos

Para realização do levantamento em questão foram utilizados dados concedidos pela secretaria municipal de saúde e também pela secretaria municipal da fazenda e levantados pela plataforma REGIN utilizando a base de dados da junta comercial do estado do Rio de Janeiro (JUCERJA, 2020). Os dados referentes às infrações foram obtidos pela análise dos termos de visita sanitária, termos de intimação, autos de infração e autos de multas, que por sua vez, foram lavrados pelos funcionários da vigilância sanitária municipal em todo o ano de 2019. Tais informações foram coletadas, analisadas e tabeladas pelo excel para que fosse de melhor compreensão e organização.

## Resultados e discussão

### *Quantitativo de estabelecimentos licenciados e forma de cadastro*

Há uma correlação implícita na atuação do profissional com a saúde do consumidor, visto que a carne é um produto complexo que exige muito cuidado em todo o seu processo de manejo e considera-se que a manutenção de qualidade está correlacionada com a textura, o sabor, o odor, além dos nutrientes existentes em determinado produto (Barcellos et al., 2017; Passetti et al., 2020). Isto está relacionado com a manutenção da qualidade do produto, ou seja, elaborar de tal forma o processo de conservação que as perdas das características naturais dos produtos sejam diminutas (Germano & Germano, 2003; Pinheiro et al., 2011; Yamaguchi et al., 2013).

Com um crescimento relevante em relação ao índice de desenvolvimento humano (IDH), que referente à última pesquisa se encontra em 0,753 (IBGE, 2010), Nilópolis vem sendo um exemplo para todos os municípios da Baixada Fluminense, visto que seu IDH é o maior entre estes (IBGE, 2010). Tais resultados se dão por um bom trabalho de administração e fiscalização por parte da prefeitura e suas secretarias. Sabendo-se de tamanha responsabilidade, os gestores do município agem de forma impetuosa em relação aos seus deveres, entre os quais está a padronização sanitária dos estabelecimentos para que o munícipe Nilopolitano tenha um serviço com segurança sanitária e nutricional.

Todo o processo se dá por um passo inicial que, por sua vez, é o licenciamento dos estabelecimentos, que possui como objetivo identificar os responsáveis pelos mesmos e assim orientá-los em relação a conduta perante a legislação. Foram levantados dados, em conjunto com a vigilância sanitária municipal de Nilópolis, referentes ao quantitativo de açougues licenciados, tendo um total de 46 estabelecimentos, dentro dos quais 35 apresentaram algum tipo de óbice, como pode ser observado na [tabela 1](#). Partindo dos dados citados, podemos notar como é importante a ação e a perpetuação do licenciamento de estabelecimentos no município, principalmente, para aqueles que comercializam alimentos de origem animal.

O licenciamento é feito pelas secretarias municipais. Primariamente, o portador do Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) ou Microempreendedor Individual (MEI) deve se dirigir até a prefeitura e dar entrada ao requerimento no protocolo geral da prefeitura onde devem ser anexados os documentos recorrentes para cada tipo de atividade constada em seu CNPJ ou MEI. Após isto, é verificado pela secretaria de fazenda municipal se a taxa de inspeção sanitária foi paga pelos respectivos responsáveis pelos estabelecimentos. Após a taxa ter sido paga e verificada, é aberto um processo, que por sua vez é encaminhado para vigilância sanitária, que após ser analisado, é despachado para os agentes que seguem para fiscalização. Caso esteja tudo em conformidade com a legislação, o processo é aprovado e encaminhado para emissão do certificado sanitário. É válido ressaltar que o trabalho do agente não se restringe somente a isso, pois o mesmo realiza também as visitas espontâneas, que são visitas inesperadas aos estabelecimentos destes comerciantes que tem, como objetivo, verificar se todo âmbito sanitário está de acordo com as normativas federais, estaduais e municipais, assim como estabelecido pela Lei 5 517 na qual em seu item F esclarece que é dever do veterinário a inspeção e a fiscalização sob o ponto-de-vista sanitário, higiênico e tecnológico dos matadouros, frigoríficos, fábricas de conservas de carne e de pescado, fábricas de banha e gorduras em que se empregam produtos de origem animal, usinas e fábricas de laticínios, entrepostos de carne, leite peixe, ovos, mel, cera e demais derivados da indústria pecuária. De modo geral, quando possível, de todos os produtos de origem animal nos locais de produção, manipulação, armazenagem e comercialização. Também são realizadas visitas decorrentes de denúncias, onde essas possuem prioridade, pois em sua maioria são as que possuem maior urgência.

O papel do médico veterinário neste meio tem como objetivo principal a fiscalização de estabelecimentos de interesse sanitário ([Meditsch, 2006](#); [Tobaldini et al., 2020](#)). Tais funções se ramificam também além da questão administrativa, pois o mesmo possui participação de forma intrínseca na verificação da qualidade dos alimentos e no controle de surtos causados por enfermidades que possuem como vetores animais sinantrópicos. Há também o trabalho social que visa a profilaxia e campanhas de vacinação que por sua vez estão ligadas de maneira direta com a legislação citada anteriormente. Está descrito no item C que a assistência técnica e sanitária aos animais sob qualquer forma e no item D que o planejamento e a execução da defesa sanitária animal. Partindo desse método, o médico veterinário possui, como função, a organização de cursos educacionais voltado para boas práticas comerciais e palestras com intenção de alertar e educar a população quando referente ao manejo de alimentos na zona domiciliar ([Meditsch, 2006](#); [Tobaldini et al., 2020](#)). As palestras ocorrem em diversos locais e com datas específicas, onde todo tipo de classe populacional possa comparecer, seja ela empreendedor ou assalariado.

#### *Incidências mais comuns e prazos para adequação*

A orientação é a prioridade para que se tenha uma boa prática de higiene, pois como é citado por autores, “É imprescindível manter uma prática de higienização dos equipamentos e utensílios para diminuir a presença e multiplicação de microrganismos nos alimentos processados” ([Silva et al., 2014](#)). Em caso de alguma intercorrência o agente deverá orientar verbalmente quem está acompanhando a visita e posteriormente lavrar em seu bloco tal inconformidade, para que seja entregue uma das três vias ao responsável no fim da inspeção. Nesse bloco há informações como os dados da empresa, do responsável, o artigo em qual a inconformidade se enquadra e prazo para sua resolução, assinatura do responsável e assinatura do agente. O documento citado preenchido é o auto de infração que “é o termo lavrado pela autoridade competente, para evidência ou comprovação material de infração, indicado a transgressão praticada à norma e/ou regulamento técnico vigente” ([Rio de Janeiro, 2018](#)).

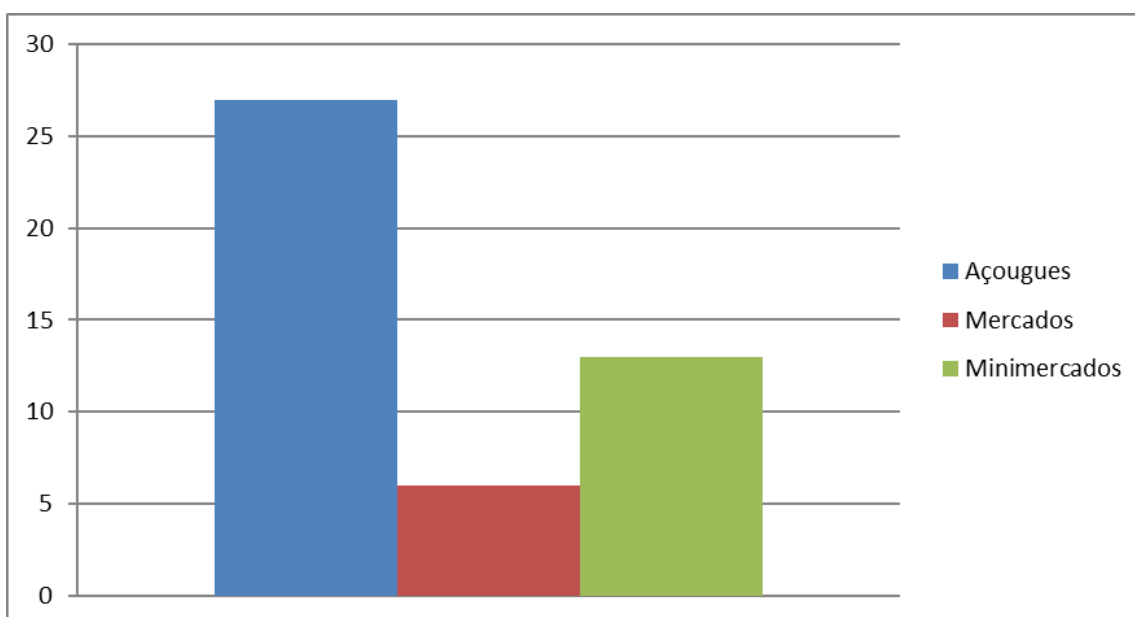
**Tabela 1.** Demonstração de estabelecimentos cadastrados em conjunto com número de óbices.

| Estabelecimentos  |    |
|---|----|
| Açougues  | 27 |
| Mercados  | 6  |
| Minimercados  | 13 |
| Número de estabelecimentos cadastrados                  | 46 |
| Número de estabelecimentos que apresentaram algum óbice | 35 |

Fonte: [JUCERJA \(2020\)](#).

De acordo com o observado na [tabela 1](#), atualmente com 46 estabelecimentos comerciais de carne, 35 destes apresentaram algum tipo de intercorrência que, por sua vez, não estavam de acordo com a legislação de boas práticas proposta pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária ([ANVISA, 2010](#)) onde a mais utilizada é a resolução da diretoria colegiada 216 ([RDC-216](#)) que prega como objetivo Estabelecer procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênicas e sanitárias do alimento preparado.

É notado no [gráfico 1](#) a quantidade de estabelecimentos cadastrados e a diferença entre suas categorias. Claramente os açougues são os que mais se fazem presente no atual levantamento. O açougue possui grande importância no meio social visto que ele é o elo da longa cadeia de produção da carne com o consumidor ([Prado et al., 2011](#)). Já em seguida, são apresentados os minimercados que ocupam a segunda posição, pois necessitam de maior infraestrutura e lidam com outras mercadorias além da carne, porém não tantas quanto de um mercado, que ocupa a terceira posição. Com tais informações é possível apontar que devido ao menor requerimento infraestrutural e menor quantidade de produtos, o açougue é o que possui maior incidência de instauração.



**Gráfico 1.** Demonstração do número de estabelecimentos cadastrados por categorias no município de Nilópolis. Fonte: [JUCERJA \(2020\)](#).

O principal acometimento encontrado é o de manipulação de alimentos de maneira incorreta. Tal intercorrência esteve presente em 25 dos 46 estabelecimentos registrados, neste caso os funcionários estavam a manipular os alimentos crus sem realizar a devida antissepsia das mãos e tal ato vai de encontro à RDC-216 2004 ([BRASIL, 2004](#)) que diz que os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a antissepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados. Neste caso, foi deferido cinco dias para resolução.

Durante a avaliação os problemas infraestruturais também se fizeram presente onde 17 estabelecimentos apresentaram algum tipo de avaria em relação a seu revestimento gerando assim um conflito com a RDC-216 de 2004, que por sua vez informa que as instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros,

conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos. Aqui foram dados prazos maiores de 30 dias onde poderiam ser prorrogados; porém, tal medida não foi necessária. O ato de prorrogar o prazo se dá pela progressão da adequação que se realizada, porém não a tempo do prazo, um novo prazo pode vir a ser estipulado ([BRASIL, 2005](#)). Relacionados também a infraestrutura foram notados problemas relacionados a estoque, visto que dos 46 estabelecimentos 25 deles não estavam com o estoque organizado ou limpo, ferindo assim a RDC-216 que visa o armazenamento de matérias primas em local limpo e organizado a fim de evitar contaminantes. Para este caso foram estipulados 15 dias para resolução.

Em relação aos alimentos, fora notado principalmente o descongelamento incorreto, ocorrência verificada em dez estabelecimentos e que entra em conflito com a RDC 216 que vislumbra a adequada penetração de calor, exceto quando a recomendação do fabricante oriente que tal produto seja submetido ao tratamento térmico ainda que congelado. Nesse caso, o prazo para adequação foi menor, visto que não é um problema estrutural e pode ser facilmente resolvido, logo foram fornecidos cinco dias para resolução. Ainda neste tópico, fora notado o beneficiamento dos alimentos de forma incorreta. Tal ato entra em desconformidade com a Lei 699/15 ([Agência Câmara de notícias, 2016](#)), que por sua vez, visa a proibição da venda de carne previamente moída desde que não seja industrializada, neste caso foram dez estabelecimentos com este tipo de problema.

No presente estudo, também foram encontradas desconformidades relacionadas aos funcionários do estabelecimento. Neste caso, fica sob responsabilidade da empresa fornece aos seus colaboradores equipamento de proteção individual e uniformização de forma gratuita e substancial para que não ocorra escassez, sendo tais informações previstas na Consolidação das Leis do Trabalho ([BRASIL, 1943](#)). Nesta situação, foram verificados cinco estabelecimentos em desconformidade e foi dado um prazo 20 dias para resolução. Nessa questão, o prazo dado pelo agente foi maior devido ao tempo de compra e confecção dos uniformes. É notado que esse problema ocorre também em outras partes do país, como citado por [Vidal-Martins et al. \(2014\)](#) que verificaram que “nos municípios de Umuarama e Paranavaí/PR, foi observado o uso incorreto de tocas, redes ou bonés pelos manipuladores de alimentos e que os mesmo pegavam os diferentes tipos de carnes e embutidos com as mãos sem auxílio de utensílios ou luvas descartáveis”.

Também foram observadas inconformidades referentes ao manejo de resíduos em 18 estabelecimentos. A falta de tal cuidado é conflitante com a RDC-216, pois de acordo com tal os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento. e para o prazo indicado foi de dez dias para resolução. Tais dados afirmados nesse tópico podem ser observados na [tabela 2](#), em forma de números concisos e também em formato de porcentagem no [gráfico 2](#).

**Tabela 2.** Demonstração dos principais problemas no Município de Nilópolis, Porcentagem de problemas resolvidos, número de estabelecimentos cadastrados, porcentagem de resolução entre resolução e número de estabelecimentos cadastrados e também prazo de dias para resolução de tais óbices

| Principais problemas                            | Estabelecimentos, Nº | Resolução, n | Resolução, % | Prazo, dias para resolução |
|---|----------------------|--------------|--------------|----------------------------|
| Manipulação de alimentos de maneira incorreta   | 25                   | 22           | 88           | 5                          |
| Problemas infraestruturales                     | 17                   | 17           | 100          | 30                         |
| Descongelamento incorreto                       | 10                   | 8            | 80           | 5                          |
| Inconformidades referentes a manejo de resíduos | 18                   | 16           | 88           | 10                         |
| Ausência de uniformização                       | 5                    | 5            | 100          | 20                         |
| Beneficiamento incorreto de alimentos           | 10                   | 7            | 70           | 5                          |
| Falta de organização ou limpeza nos estoques    | 25                   | 23           | 92           | 15                         |

### *Porcentagem de resolução*

Após lavrado o auto de infração, o agente entrega a segunda de três vias para o responsável no momento. Em tal documento estarão listadas as intercorrências que devem ser corrigidas. É válido ressaltar que a escrita deve ser clara e de forma legível e as instruções ali relatadas devem ser explicadas de forma oral. Tais instruções não possuem o interesse de reprimir e sim de adequar, ajudando, assim, a ter um bom produto final e melhor qualidade sanitária. Como citado anteriormente, em caso de obras que alterem a infraestrutura do local ou que sejam de demorada adequação, o prazo pode vir a ser

prorrogado (BRASIL, 2005), mas para que isso ocorra é necessário que haja interesse também por parte do proprietário ou responsável.

Os prazos podem ser alterados dependendo do tipo e da quantidade de intercorrências apresentadas no estabelecimento. Depois de passados os prazos, o agente voltará para avaliar as correções realizadas e caso não tenham sido realizadas, o processo irá evoluir para um auto de multa que, por sua vez, “é um termo lavrado pela autoridade competente, para aplicar a penalidade prevista na legislação, por infração sanitária cometida pelo estabelecimento” (Rio de Janeiro, 2018). No município de Nilópolis, é adotado como padrão o retorno do agente em cerca de dez dias após o tempo determinado pelo mesmo.

No gráfico 2 é notada a porcentagem de resolução em cada tipo de óbice. Tais conclusões foram levantadas ao final do ano de 2019 em conjunto com a coordenação da Vigilância Sanitária. É apontado casos que atingem o 100% mostrando assim uma total colaboração entre os empreendedores e o órgão municipal de saúde, demonstrando assim, um total êxito. Entretanto é notável também as situações de porcentagem mais baixa, onde a menor atinge os 70% e tal porcentagem está diretamente associada ao beneficiamento incorreto de alimentos, que por sua vez é uma das principais categorias que devem receber mais atenção pois como demonstrado por Silva et al. (2014) “a carne é considerada um alimento nobre para o ser humano pela riqueza de seus nutrientes, porém esta deve ter procedência conhecida e regulada por órgãos fiscalizadores para que sua qualidade não seja influenciada pela tecnologia empregada e pelo manuseio inadequado”.

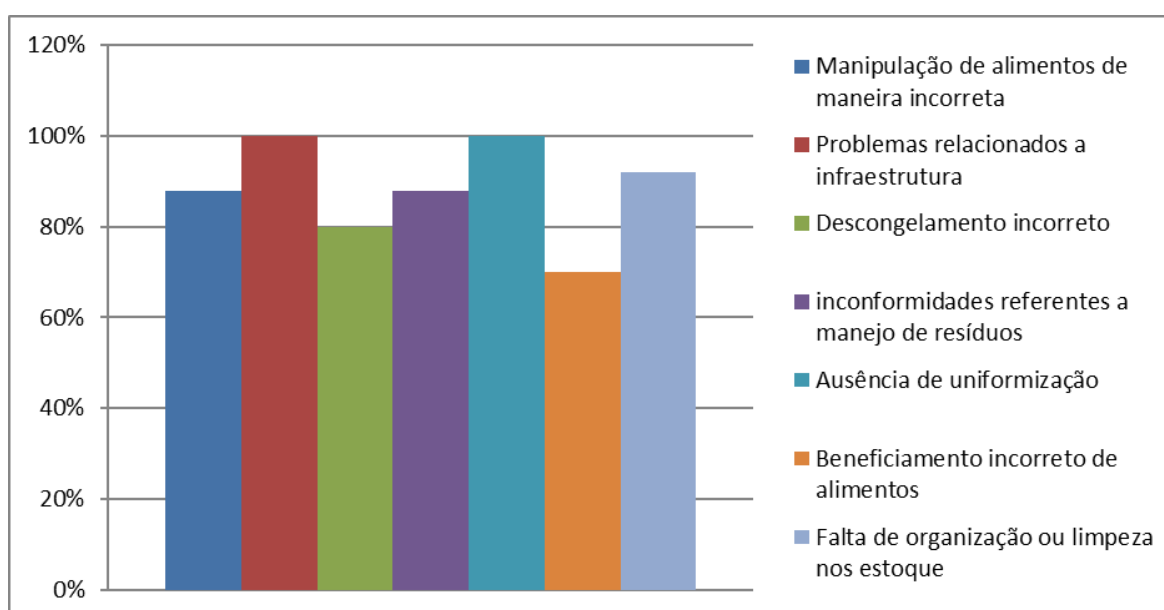


Gráfico 2. Percentual de resolução por óbice no município de Nilópolis.

### Considerações finais

Avaliando-se os dados obtidos foi observado que a profilaxia e a inspeção são os melhores caminhos para o desempenho de qualidade e que o trabalho da vigilância sanitária é fundamental para a manutenção da saúde pública. É válido ressaltar, também, a grande importância do médico veterinário na fiscalização municipal em prol da saúde populacional.

Além disso, foi possível observar que houve um avanço significativo referente a adequação dos estabelecimentos, onde de todos os problemas relatados os mais impactantes foram os referentes a manipulação de alimentos de maneira incorreta e falta de organização ou limpeza nos estoques.

Educar é o principal papel social dentro da Vigilância Sanitária, pois educando o Trabalhador ou empreendedor os problemas posteriores serão minimizados assim gerando um menor custo para os cofres estatais. Uma maneira de interagir e integrar a sociedade é através de cursos ministrados por agentes de saúde pública. Tais ferramentas devem ser abertas para todo tipo de público e com o intuito

de tornar a população comum mais crítica em relação ao produto que está comprando e o empreendedor mais cuidadoso com seu produto de venda.

### Referências bibliográficas

- Agência câmara de notícias (2016). Comissão aprova proibição para venda de carne previamente moída. Reportagem de Janary Júnior. Edição Marcelo Oliveira. Disponível em: <https://www.camara.leg.br/noticias/501303-comissao-aprova-proibicao-para-venda-de-carne-previamente-moda/>.
- ANVISA. (2010). *Farmacopeia Brasileira* (5<sup>th</sup> ed., Vol. 1). Agência Nacional de Vigilância Sanitária e Fundação Oswaldo Cruz.
- Barcellos, V. C., Mottin, C., Passetti, R. A. C., Guerrero, A., Valero, M. V, Eiras, C. E., Prohman, P. E., Vital, A. C. P., & Prado, I. N. (2017). Carcass characteristics and sensorial evaluation of meat from Nellore steers and crossbred Anus vs. Nellore bulls. *Acta Scientiarum. Animal Sciences*, 39(4), 437–448. <https://doi.org/10.4025/actascianimsci.v39i4.36692>.
- BRASIL. Casa civil. Lei 5.517, de 23 de outubro de 1968. (1968). Dispõe sobre o exercício da profissão de médico-veterinário e cria os Conselhos Federal e Regionais de Medicina Veterinária. Brasília, 23 de out., 1968.
- BRASIL. Casa Civil. Decreto lei n° 5.452 de 01 maio de 1943 (1943). Institui Consolidação das Leis do Trabalho. 122° da Independência e 55° da República. Rio de Janeiro, 1 de mai, 1943
- BRASIL. Ministério da Saúde. RDC n°204, de 6 de julho de 2005. (2005). Regulamenta o procedimento de petições submetidas à análise pelos setores técnicos da ANVISA. 6 de jul., 2005.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução N° 216, de 15 de setembro de 2004. (2004). Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. 15 de set., 2005
- BRASIL. Casa civil. Lei N° 9.782, de 26 de janeiro de 1999. (1999). Define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, e dá outras providências. Brasília, 26 de jan., 1999.
- FAPRI. (2021). *Food and Agricultural Policy Research Institute*. Food and Agricultural Policy Research Institute; Iowa State University and University of Missouri-Columbia.
- Ferreira, R. S., & Simm, E. M. (2012). Análise microbiológica da carne moída de um açougue da região central do município de Pará de Minas/MG. *SYNTHESIS, Revistal Digital FAPAM*, 3(3), 37–61.
- Germano, P. M. L. & Germano, M. I. S. (2003). *Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos*. Varela.
- Germano, P. M. L. & Germano, M. I. S. (2008). *Higiene e vigilância sanitária de alimentos*. Manole.
- IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. (2010). Panorama de cidades Brasil/Rio de Janeiro/Nilópolis. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rj/nilopolis/panorama>
- IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. (2010). Atlas Censo Demográfico 2010 pag 103. Disponível em: [https://censo2010.ibge.gov.br/apps/atlas/pdf/Pag\\_103\\_Deslocam\\_pendular\\_p\\_trabalho\\_RMs\\_Fluxos%20no%20territ%3%b3rio.pdf](https://censo2010.ibge.gov.br/apps/atlas/pdf/Pag_103_Deslocam_pendular_p_trabalho_RMs_Fluxos%20no%20territ%3%b3rio.pdf)
- JUCERJA. Junta comercial do Estado do Rio de Janeiro. (2020). Rio de Janeiro; Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Energia e Relações Internacionais; Disponível em: <https://www.jucerja.rj.gov.br/>
- Mazzuchetti, R. N., & Batalha, M. O. (2004). O comportamento do consumidor em relação ao consumo e às estruturas de comercialização da carne bovina na região de Amerios/PR. *Varia Scientia*, 4(7), 9–23.
- Meditsch, R. G. M. (2006). O médico veterinário na construção da saúde pública: um estudo sobre o papel do profissional da clínica de pequenos animais em Florianópolis, Santa Catarina. *Revista Do Colégio Brasileiro de Cirurgiões*, 38, 45–55.
- Passetti, R. A. C., Macedo, F. A. F., Santos, G. R. A., Bonin, E., Vital, A. C., Ramos, T. R., Passetti, L. C. G., Ornaghi, M. G., Costa, I. C. A., & Prado, I. N. (2020). Sensorial, color, lipid oxidation, and



- visual acceptability of dry-aged beef from young bulls with different fat thickness. *Animal Science Journal*, 91(e-13498), 1–10. <https://doi.org/10.1111/asj.13498>.
- Pinheiro, F. A., Cardoso, W. S., Chaves, K. F., Oliveira, A. S. B., & Rios, S. A. (2011). Perfil de consumidores em relação à qualidade de alimentos e hábitos de compras. *UNOPAR - Científica Ciências Biológicas e Da Saúde*, 13(2), 95–102.
- Prado, F. F., Silva, I. J., Magela, S., Valente, D., & Oliveira, C. A. A. (2011). Açougues do Município de Ribeirão Preto/SP: situação higiênico-sanitária por regiões administrativas. *Revista Higiene Alimentar*, 25(2), 53–57.
- Prado, I. N. (2000). *Comercialização e estratégias competitivas na cadeia de carnes do Brasil* (1a ed.). Eduem - Editora da Universidade Estadual de Maringá.
- Rio de Janeiro. Secretaria de Estado de Saúde (2018). Emissão de Auto de Multa. UF Responsável Superintendência de Vigilância Sanitária. Versão 00 Codificação POP 00.12. Exemplar Nº 01 – Vigência 22/05/2022. Disponível em: <https://www.saude.rj.gov.br/comum/code/MostrarArquivo.php?C=MTc5MjE%2C>
- Silva, D. A. V., Bürger, K. P., Martins, A. M. C. V., & Providello, A. (2014). Identificação de lesões macroscópicas sugestivas de tuberculose bovina. *Revista Brasileira de Higiene e Sanidade Animal*, 8(2), 149–160.
- Tobaldini, G. I. F., Vieira, P. R., & Rodrigues, D. F. (2020). O importante papel do médico veterinário na perícia veterinária. *Revista Intellectus*, 56(1), 18–33.
- Vidal-Martins, A. M. C., Bürger, K. P., Aguilar, C. E. G., Gonçalves, A. C. S., Grisólio, A. P. R., & Rossi, G. A. M. (2014). Implantação e avaliação do programa de boas práticas de manipulação em açougues do Município de São José do Rio Preto-SP. *Revista Brasileira de Higiene e Sanidade Animal*, 8(2), 73–86.
- Yamaguchi, M. U., Zanqueta, É. B., Moarais, J. F., Frausto, H. S. G., & Silvério, K. I. (2013). Qualidade microbiológica de alimentos e de ambientes de trabalho: pesquisa de Salmonella e Listeria. *Revista Em Agronegócio e Meio Ambiente*, 6(3), 417–434.

**Histórico do artigo:****Recebido:** 14 de setembro de 2022**Aprovado:** 10 de outubro de 2022**Licenciamento:** Este artigo é publicado na modalidade Acesso Aberto sob a licença Creative Commons Atribuição 4.0 (CC-BY 4.0), a qual permite uso irrestrito, distribuição, reprodução em qualquer meio, desde que o autor e a fonte sejam devidamente creditados.