

Boletim de Vigilância em Saúde



PREFEITURA MUNICIPAL
DE CANDEIAS

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE . VIGILÂNCIA EM SAÚDE

- VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA E VIGILÂNCIA AMBIENTAL

Coordenadora Patrícia A. Costa / Supervisor de endemias Luciano Barros

- VIGILÂNCIA SANITÁRIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE DO TRABALHADOR

Coordenadora Nayara Luiza Barros

EDIÇÃO Nº 13

AGOSTO 2018

EDITORIAL

Esta é a décima terceira edição do boletim informativo elaborado pelo Departamento de Vigilância em Saúde com o objetivo de fornecer informações de interesse para os profissionais de saúde e assim se tornar um instrumento a ser usado para o desenvolvimento da organização e do planejamento de ações, com definição de prioridades, cujos reflexos beneficiam a relação entre os serviços de saúde e os seus usuários.

Nesta edição abordaremos o tema de boas práticas em serviços de alimentação, afim de, fornecer informações nesta época de festas, de interesse aos manipuladores de alimentos em serviços de alimentação ambulante, com o objetivo de assegurar o cumprimento das Boas Práticas de Manipulação previstas na Resolução da Diretoria Colegiada RDC Nº 216 de 15 de Setembro de 2004, e assim garantir a qualidade dos alimentos. Alertando também à população sobre os perigos na alimentação neste período de festas, e assim diminuir possíveis riscos de contaminação, doenças e agravos à saúde. Abordaremos também o tema da Raiva Animal, com a programação da Campanha Anti-rábica iniciada neste mês de Agosto.

Boa leitura e até a próxima edição!

Link de acesso: <https://www.candeias.mg.gov.br/portal/diario-oficial/ver/136/>

RDC Nº 216, 15 de setembro de 2004

Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe confere o art. 11, inciso IV, do Regulamento da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, aprovado pelo Decreto n.º 3.029, de 16 de abril de 1999, c/c o art. 8º, inciso IV, do Regimento Interno aprovado pela Portaria nº 593 de 25 de agosto de 2000, em reunião realizada em 13 de setembro de 2004, considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população; considerando a necessidade de harmonização da ação de inspeção sanitária em serviços de alimentação; considerando a necessidade de elaboração de requisitos higiênico-sanitários gerais para serviços de alimentação aplicáveis em todo território nacional; adota a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Aprovar o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. A presente Resolução pode ser complementada pelos órgãos de vigilância sanitária estaduais, distritais e municipais visando abranger requisitos inerentes às realidades locais e promover a melhoria das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação. A inobservância ou desobediência ao disposto na presente Resolução configura infração de natureza sanitária, na forma da Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977, sujeitando o infrator às penalidades previstas nesse diploma legal. (Art. 1º; 2º; 6º - RDC 216,15 de setembro de 2004.)

O objetivo desta resolução se dá em estabelecer procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Sendo cabível de aplicação aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatessens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres. (Item 1.1; 1.2 - RDC 216,15 de setembro de 2004.)

No que diz sobre as instalações, equipamentos e utensílios, as boas práticas para serviços de alimentação determinam que, deverá existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, dotados de sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel, sendo vedado o uso de panos de prato e lixeira com tampa e pedal, acionado sem contato manual. Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção. (Item 4.1.14; 4.1.15 - RDC 216,15 de setembro de 2004.)

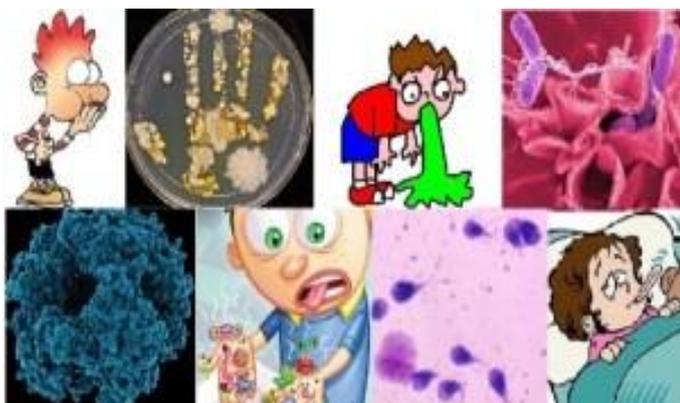
É relevante salientar a importância da qualidade da água, deverá ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação. (Item 4.4.1; 4.4.2 - RDC 216,15 de setembro de 2004.)

Dentre os cuidados que a resolução aponta aos manipuladores de alimento está o controle da saúde que deverá ser registrado e realizado conforme legislação específica. O asseio pessoal dos manipuladores é de suma importância, sendo necessária a lavagem cuidadosa das mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antisepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios. Os uniformes precisam estar compatíveis à atividade, conservados e limpos, devendo os mesmos ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades, seus cabelos devem estar sempre presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem. (Itens 4.6.1; 4.6.3; 4.6.4; 4.6.5; 4.6.6 - RDC 216,15 de setembro de 2004.)

As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade. Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica. Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo. Os óleos e gorduras

utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça. (Item 4.7.5; 4.8.1; 4.8.3; 4.8.11 - RDC 216,15 de setembro de 2004.)

Doenças Transmitidas por Alimentos - DTAs



Os alimentos são fundamentais na saúde humana, a ingestão de nutrientes em proporções adequadas contribui muito para uma vida mais saudável. Porém, o consumo de alimentos contaminados pode comprometer os benefícios proporcionados pela nutrição equilibrada e provocar doenças (DTAs).

VOCÊ JÁ TEVE NÁUSEAS, VÔMITO, DOR ABDOMINAL OU DIARREIA APÓS A INGESTÃO DE ALGUM ALIMENTO?

Esses são alguns sintomas que podem parecer banais, porém a dimensão do estrago que as doenças transmitidas por alimentos (DTA's) causam na saúde da população é grande. Embora as DTA's possam ser causadas por diversos tipos de micro-organismos (como vírus, fungos e protozoários), as grandes vilãs da história são as bactérias, responsáveis por 90,5% dos casos de intoxicação e infecção alimentar.

Segundo dados do Ministério da Saúde (BRASIL, 2016), entre o ano de 2007 e até a metade de 2016, foram identificados 6.632 surtos de DTA's no Brasil, com aproximadamente 17.186 hospitalizações e 109 óbitos.

Bactérias como Salmonella, Escherichia coli, Staphylococcus aureus e Bacillus cereus têm sido comumente associadas a surtos de DTA's no Brasil. Por isso, a adoção de boas práticas de higiene por parte dos manipuladores, a correta limpeza e sanitização de utensílios e equipamentos, condições adequadas de armazenamento e o monitoramento microbiológico constituem os fatores primordiais para a qualidade e segurança dos alimentos.





O que é a Raiva Animal?

A raiva é uma doença transmitida através de um vírus, [uma zoonose](#) (doença que pode ser transmitida dos animais para o homem) quase erradicada atualmente, porém muito temida. Isso porque a taxa de mortalidade da doença, que atinge apenas mamíferos, é de quase 100%. Os principais transmissores são os animais silvestres, como morcegos, gambás e macacos, que contaminam cachorros, gatos e humanos de forma acidental. O contágio ocorre por meio da troca de secreções, contato sanguíneo ou mordida. Nos cachorros essa doença é conhecida como raiva canina. A *Raiva Canina* possui alguns tipos e fases e é considerada incurável, por isso é essencial a prevenção por meio da vacina. Além disso, pelo fato dos cães serem, em sua maioria, animais domésticos, são os principais transmissores da doença para os humanos. É preciso ficar atento aos sintomas para ter um diagnóstico rápido e evitar a disseminação da doença dentro de casa.

Vacinação contra a raiva. Quando devo vacinar o animal?

A vacinação contra a raiva canina deve ser feita a partir do quarto mês de vida do filhote. O reforço deve ser feito de um em um ano após a aplicação da primeira dose. Essa regra serve também para os gatos que podem contrair a raiva felina.

O que fazer se for mordido por um dos animais transmissores da raiva (cão, gato, morcego)?

Caso uma pessoa seja mordida por um desses animais, deve lavar o local machucado imediatamente, com água e sabão. Em seguida, procurar a unidade de saúde (PSF) mais próxima ou Hospital Carlos Chagas, onde receberá os primeiros cuidados.





Programação urbana da Campanha Anti-rábica animal 2018

ROTA 01 03/09/2018 e 04/09/2018	
Rio Branco - em frente ao matadouro	07:30 às 11:00 horas
ALMOÇO	11:00 às 12:00 horas
Jaci - capela Santos Reis	12:10 às 16:00 horas
ROTA 02 05/09/2018 HORARIO NOTURNO	
PSF JACI	18:00 AS 20 HORAS
ROTA 03 06/09/2018 e 10/09/2018	
Jardim Das Magnolias	07:30 às 11:00 horas
ALMOÇO	11:00 às 12:00 horas
Capela Nossa Senhora Aparecida	12:10 às 16:00 horas
ROTA 04 11/09/2018 e 12/09/2018	
Fabrica de Blocos do Edinho	07:30 às 11:00 horas
ALMOÇO	11:00 as 12:00 horas
CENTRO – Praça da Bandeira	12:10 às 16:00 horas
ROTA 05 13/09/2018	
PSF LAGE	18:00 AS 20:00 horas
ROTA 06 14/09/2018 e 17/09/2018	
Em frente a sede do SAMU – antigo PSF do Alto do Cruzeiro	07:30 às 11:00
ALMOÇO	11:00 às 12:00
Em frente o Salão Comunitário do Alto Cruzeiro	12:10 às 16:00
ROTA 07 18/09/2018 e 19/09/2018	
Praçinha do Alto do Cruzeiro – Em frente ao antigo bar do Sr. Marcos Vilela	07:00 às 11:00 horas
ALMOÇO	11:00 as 12:00 horas
Bar do Pacú	12:10 às 16:00 horas
ROTA 08 20/09/2018 e 21/09/2018	
Poliesportivo	07:30 às 11:00 horas
ALMOÇO	11:00 as 12:00 horas
Praça da Estação – Em frente a Secretaria de Educação	12:10 às 16:00 horas
ROTA 09 20/09/2018 HORARIO NOTURNO	
PSF ALTO DO CRUZEIRO	18:00 as 20:00 horas
ROTA 10 24/09/2018 e 25/09/2018	
Jardim Paraíso – Em frente a caixa d'água	07:30 às 11:00 horas
ALMOÇO	11:00 as 12:00 horas
Bela Vista – Em a Prefaz	12:10 às 16:00 horas
ROTA 11 26/09/2018	
PSF TRIANGULO	18:00 AS 20:00 horas

Considerações Finais

Referências Bibliográficas

BRASIL. ANVISA - 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, Poder Executivo, de 16 de setembro de 2004.

DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS – DTAS

por Neopropecta | out 18, 2016 | Food Safety, Microbiologia

<https://blog.neopropecta.com/doencas-transmitidas-por-alimentos/>

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
Praça Aquiles Langsdorff, 150 – Telefone: (35) 3833-1448 – email: cvisacan@yahoo.com.br
Candeias – Minas Gerais