

REGULARIZAÇÃO DOS HOTÉIS DE UM MUNICÍPIO NO RECÔNCAVO DA BAHIA PERANTE A VIGILÂNCIA SANITÁRIA E AMBIENTAL

Jamile Santos de Freitas¹
Carolina Gusmão Magalhães²
Rose Anne Santos Vilas Boas³

Resumo: O artigo apresenta pesquisa original sobre a Vigilância Sanitária e Ambiental na rede hoteleira e congêneres, realizada no município de Santo Antônio de Jesus, com o objetivo de analisar a frequência de fiscalização sanitária nestes estabelecimentos, associada às condições higiênicas sanitárias das suas Unidades de Alimentação e Nutrição e o cumprimento das resoluções sanitárias vigentes. A pesquisa utilizou-se de levantamento bibliográfico, bem como de dados secundários oriundos das notificações emitidas pela vigilância municipal e registrado no livro de ações da VISA. Foram analisadas 22 pastas cadastradas na Vigilância Sanitária sendo que dessas, 12 tinham alvará sanitário e, a partir destes dados constatou-se que as inspeções à hotéis vêm decrescendo com o passar dos anos. Os resultados demonstraram ainda que é necessário estruturar um cronograma de fiscalizações mensais que possam priorizar também estes seguimentos comerciais, tendo como imagem-objetivo a implantação do PDVISA (plano diretor da vigilância sanitária).

Palavras-chave: Frequência fiscalização, Vigilância sanitária, Hotéis.

Abstract: The article presents original research on the Sanitary and Environmental Surveillance in the hotel and congenerous net, accomplished in the municipal district of Santo Antônio of Jesus, with the objective of analyzing the frequency of sanitary fiscalization in these establishments, associated to the sanitary of their Units of Feeding hygienic conditions and Nutrition and the execution of the effective sanitary resolutions. The research was used of bibliographical rising, as well as of secondary date originating from the notifications emitted by the municipal surveillance and registered in the book of actions of VISA. 22 pastes were documented in the Sanitary Surveillance and of those, 12 had sanitary permit and, starting from these dates it was verified that the inspections to hotels are decreasing with passing of the years. The results also demonstrated that it is necessary to structure a schedule of monthly inspections that can prioritize these commercial follow-ups, with the goal of implementing the PDVISA (health surveillance master plan).

Key-words: Frequency, Health surveillance, Hotels.

¹ Discente da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, Email: jamil_mily@hotmail.com

² Docente da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, Email: carol.magalhaes@ufrb.edu.br

³ Nutricionista, especialista em preceptoría no SUS.

INTRODUÇÃO

A Vigilância Sanitária e Ambiental (VISA) é reconhecida como um conjunto de estratégias institucionais, administrativas, programáticas e sociais, integradas e orientadas por políticas públicas que se destinam a eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde, com base em serviços e em ações integrais e essenciais à defesa e à promoção da vida em seu ambiente (LUCHESSSE, Geraldo,2001).

O Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, definido pela Portaria MS 1.565 de 1994, estabeleceu as bases para a descentralização das ações da VISA no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS). A criação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) em 1999, propiciou a intensificação das relações entre as esferas de governo e a formalização de compromissos visando a obtenção de resultados específicos nesta área (WERNECK, G., A., et al., 2006).

A atuação da vigilância sanitária é abrangente, sendo responsável pelo controle de todos os processos — desde a produção ao consumo — dos bens que se relacionam direta ou indiretamente com a saúde. Essa amplitude de atuação coloca como tônica para a vigilância sanitária que ações gerenciais e sanitárias sejam desenvolvidas por meio de um exercício democrático, participativo e de forma articulada, de modo a garantir a qualidade dos produtos, dos serviços e dos ambientes, aspectos que são fundamentais para a saúde da população (LUCHESSSE, Geraldo,2001).

O município de Santo Antônio de Jesus, considerado o maior pólo comercial do Recôncavo da Bahia, com título de “O comércio mais Barato da Bahia” tem favorecido o crescente desenvolvimento da cidade nos últimos anos o que vem movimentando positivamente o setor hoteleiro. Além de oferecer outra característica importante que são as festividades juninas, iniciadas com as comemorações ao santo padroeiro da cidade, o mesmo que serviu de inspiração para nomear o município.

Com o aumento dos serviços de hotelaria, houve também uma maior da preocupação com o fornecimento de refeições ofertadas por estes, tanto do ponto de vista das características organolépticas e sensoriais, como da qualidade higiênico-sanitária.

O Ministério do Turismo relata que a cortesia de um hotel mais valorizada pelos viajantes é o café da manhã, sendo este um item de hospitalidade que mais aproxima

o turista do meio que o hospeda. É um serviço que fideliza e conquista o viajante. Para a hotelaria brasileira este resultado é uma boa notícia, pois nos hotéis brasileiros, esta refeição costuma ser farta e variada, além de, na maioria das vezes, estar inclusa na diária de hospedagem (BRASIL,2014).

Não obstante, a alimentação corresponde ao segundo maior investimento dos turistas brasileiros, contribuindo com cerca de 20% de seus gastos, e é, também, o segundo item mais bem avaliado pelos viajantes brasileiros. Dentre os estrangeiros que visitam o Brasil, a gastronomia brasileira recebeu avaliação positiva de 94% dos entrevistados (BRASIL,2014).

Para garantir este serviço, os hotéis estruturam suas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), que compreendem um conjunto de áreas de um serviço organizado, organizadas a partir de uma sequência e sucessão de atos destinados a fornecer refeições balanceadas dentro dos padrões dietéticos e higiênicos do ponto de vista sanitário, visando assim, atender às necessidades nutricionais de seus clientes, de modo que se ajuste aos limites financeiros da Instituição (ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N. 2009).

Estas UAN's têm como objetivos: i) a produção de refeições de acordo com os padrões higiênico-sanitários estabelecidos pela legislação; ii) a oferta de refeições nutricionalmente adequadas; iii) o auxílio na contribuição para a recuperação, promoção e/ou manutenção da saúde e na formação de hábitos alimentares saudáveis (ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N .2009).

Em hotéis, a principal limitação para a garantia de alimentos seguros é a falta de mão de obra qualificada, incluindo o nutricionista, profissional que possui o conhecimento técnico-científico para exercer a responsabilidade técnica e participar ativamente dos processos e da aplicação das Boas Práticas de Produção (BPP) dos Alimentos (BERNARDO, P.V., et al., 2014).

Em 2018 o Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) aprovou as Resoluções CFNº 600/2018, as quais dispõem as atribuições nas as áreas de atuação do nutricionista: alimentação coletiva, nutrição clínica, saúde coletiva, docência, indústria de alimentos, nutrição e esportes e marketing na área de alimentação e nutrição, uma dessas, a

Alimentação Coletiva como sendo o conjunto de atividades de alimentação e nutrição realizadas nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) (CFN nº 600/2018).

Em serviços de alimentação, as falhas técnicas ocorrem por diferentes motivos, como a falta de profissionais qualificados, o desinteresse dos gestores dos estabelecimentos em capacitar seus funcionários, a utilização de materiais de qualidade inferior por motivos econômicos, à deficiência de estrutura e/ou pela falta de conhecimento dos responsáveis pelos estabelecimentos quanto à legislação vigente. Dados da literatura indicam que maiores investimentos nos processos de gestão resultam em melhoria do desempenho dos aspectos da qualidade, inclusive a sanitária (BOLTON, D. J. et al.2008: ESPERANÇA, L. C.; MARCHIONI, D. M. L.2011: SERAFIM, A. L.2011).

Para que as UAN forneçam refeições com adequado controle higiênico-sanitário foi publicado o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, estabelecido na Resolução da Diretoria Colegiada- RDC Nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa, que tem o objetivo de estabelecer procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico- sanitárias do alimento preparado. Quando a legislação é cumprida e as boas práticas são efetivas, a refeição produzida pode ser considerada segura (BERNARDO, P.V., et al., 2014).

O objetivo geral desse estudo foi analisar a frequência de fiscalização sanitária nestes estabelecimentos, associada às condições higiênicos sanitárias das suas Unidades de Alimentação e Nutrição e o cumprimento das resoluções sanitárias vigentes.

Este estudo tem uma relevância teórica por sistematizar dados dentro de uma temática cujos trabalhos acadêmicos não tem se debruçado, sobretudo quando trata-se deste tema na área da saúde pública. Sendo então de grande relevância para direcionar a priorização da equipe da VISA em relação a fiscalização na rede hoteleira municipal, visto que é um serviço bem procurado por ser uma cidade turística, no período das festas populares e pôr ter o comercio que é uma referência local.

METODOLOGIA

O desenvolvimento deste estudo deu-se por meio de um estudo qualitativo e quantitativo, o tipo do estudo foi descritivo analítico, baseado em uma pesquisa original sobre a frequência de fiscalização sanitária em hotéis no município de Santo Antônio de Jesus. A experiência ocorreu no estágio supervisionado da disciplina Nutrição em Saúde Coletiva, componente do curso de graduação em Nutrição, da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (UFRB).

A coleta de dados se deu através da consulta de dados secundários da VISA, a partir: i) da entrega de documento que oficializou a solicitação de acesso e uso dos dados da VISA; ii) do recebimento de autorização; iii) do levantamento das pastas de hotéis cadastrados no arquivo do setor, objetivando o acesso às notificações emitidas pela vigilância sanitária e ambiental do município.

A fundamentação teórica foi construída por meio de uma pesquisa bibliográfica em banco de dados, realizado entre janeiro de 2008 a junho de 2018, onde foram selecionados estudos científicos que abordassem sobre fiscalização e atuação da vigilância sanitária em hotéis.

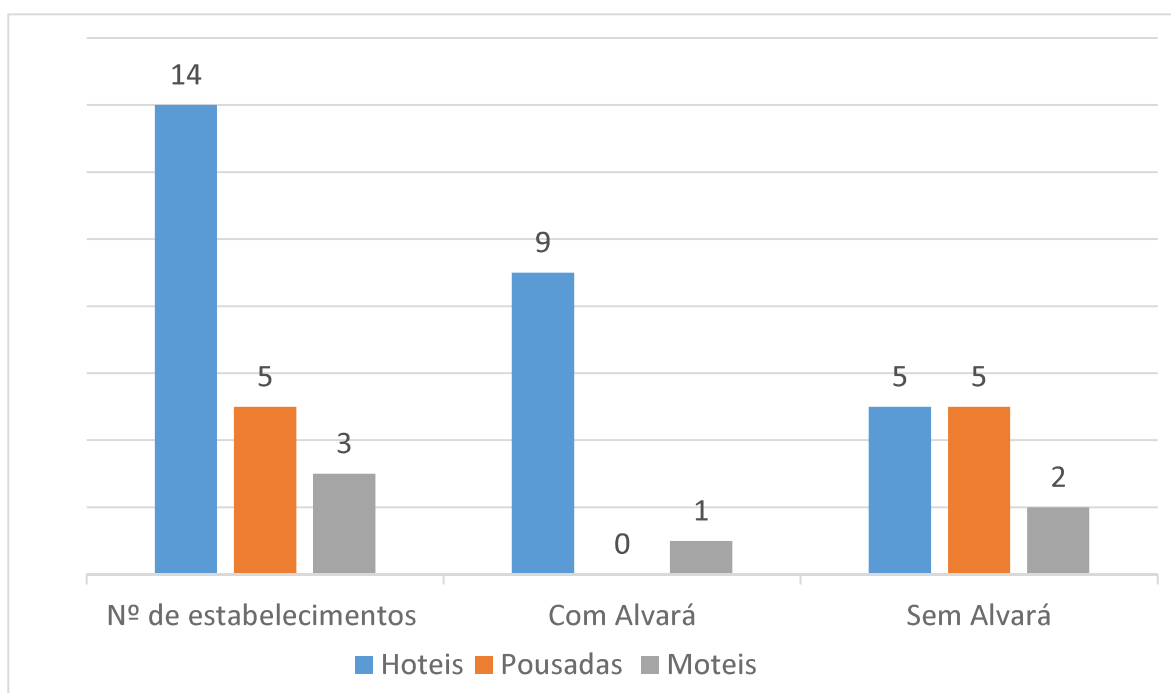
Inicialmente os estabelecimentos foram tabulados em planilhas tipo Excel ano 2013 os estabelecimentos cadastrados, após selecionar os arquivos e se fazer a separação dos quais tinham alvará sanitário dos quais não tinham alvará sanitário, e os que tinham esse alvará em dias. analisando as notificações emitidas mais recorrentes nesses estabelecimentos. Foram utilizados os livros de registro de ações do setor da VISA no período de 2015 a junho de 2018.

RESULTADOS

Foi verificado os hotéis que haviam passado por fiscalizações recentemente, assim como verificado os itens mais notificados dos mesmos(**Gráfico 1**).

De acordo com os dados coletados na Vigilância Sanitária e Ambiental, foram analisados 22 estabelecimentos sendo que 14 foram pastas de hotéis, 5 foram pousadas e 3 motéis, desses foram verificados que 54,54% possuem alvará sanitário e 45,45 % não possuem alvará sanitário. Dessa seleção que foi feita apenas os hotéis entraram nos resultados da pesquisa.

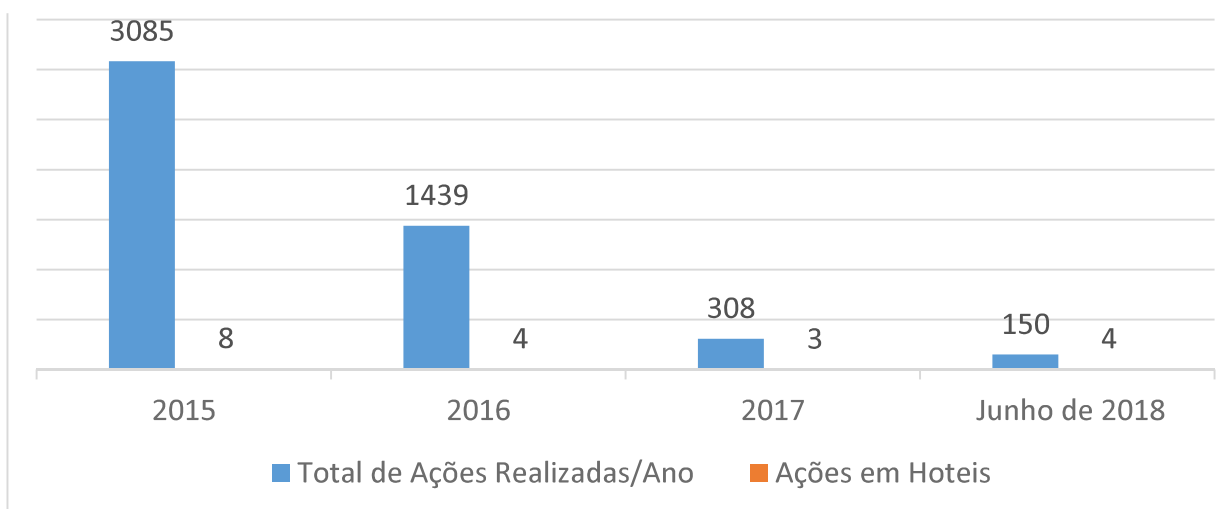
Gráfico 1. Quantitativo de estabelecimentos pesquisados na VISA.



Fonte: VISA de Santo Antônio de Jesus

Conforme com os resultados desses 14 hotéis, 3 estavam com alvará para vencer no ano de 2018 e 3 que irá vencer em 2019, e 6 desses hotéis não tinham alvará sanitário.

Foram utilizados registros do livro de ações (**Gráfico 2**) que trouxeram outros resultados também. Nesses livros de ações ficam registradas todas as ações realizadas em cada ano na VISA, dentre essas ações estão fiscalizações, denúncias, coleta de água, capacitações, palestras e inspeções. Foram utilizados livros de ações do ano de 2015 até junho de 2018.

Gráfico 2. Registro dos livros de ações realizadas em hotéis da VISA.

Fonte: VISA de Santo Antônio de Jesus

Desses 14 hotéis 11 já tiveram alvará sanitário e desses apenas 7 são fiscalizados com mais frequência, e irão vencer entre 2018 a 2019.

Por esse breve levantamento realizado mostra os resultados dos números de ações relacionadas aos hotéis. Foi coletado também as irregularidades (**Quadro 1**) mais recorrentes que haviam nas pastas dos hotéis cadastrados na VISA, mostrando vários itens notificados no ato da fiscalização.

Quadro 3. Registro das irregularidades mais frequentes em hotéis de Santo Antônio de Jesus.

Notificações frequentes
• Uso de caixas de papelões para acondicionar lixo
• Desorganização do freezer
• Falta de sabão líquido e papel toalha
• Ausência de tela de proteção nas aberturas
• Utilização de adornos na UAN
• Ausência de lixeira com acionamento por pedal

• Reutilização de embalagens primárias
• Produtos fora de refrigeração
• Produtos acondicionados em local inadequado
• Utilização de produto em temperatura ambiente
• Ausência de registro de higienização da caixa d'água
• Descongelamento incorreto de carnes
• Ausência de etiquetas de identificação
• Ausência da data de validade conforme o fabricante
• Não utilização dos EPI's

Fonte: VISA de Santo Antônio de Jesus

Durante a tabulação dos dados foi constatado também que dos estabelecimentos cadastrados e os que são fiscalizados frequentemente apenas 1 hotel havia nutricionista como responsável técnico da UAN.

No decorrer das fiscalizações existiam diversas limitações que não permitiram que acontecessem, como por exemplo a falta de carro para levar os fiscais até os locais onde iriam acontecer as fiscalizações, isso já depende do setor de transporte. O tamanho da equipe do município acaba sendo uma limitação para a realização das demandas de fiscalizações.

DISCUSSÃO

De acordo com os resultados observou-se que o perfil da VISA, neste município, se dá muito por demanda espontânea, além do fato de possuírem uma equipe de servidores reduzida, o que reflete nesse resultado. Entenda-se por demanda espontânea o fato das inspeções se darem, na maioria das vezes, a partir das denúncias ou quando se tem que expedir liberação e/ou renovação de alvará sanitário. Isto acarreta na fiscalização com maior periodicidade de determinados estabelecimentos em detrimento de outros.

Esse resultado equipara-se ao encontrado em estudo sobre a vigilância sanitária em um distrito sanitário de Salvador, no período de 1996 a 2000, onde o mesmo relata que, na organização dos serviços, a vigilância sanitária prioriza o atendimento de denúncias, com algumas ações programadas em épocas determinadas como carnaval,

festas de largo e outras. As ações eram inspeções seguidas de autuação e/ou interdição de estabelecimentos e, no caso de alimentos, apreensão dos que estivessem deteriorados (SOUZA, G. S.2002).

Os resultados da baixa de fiscalizações em hotéis refletem em um maior número de itens notificados mostrando-se inadequações nas condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos, conforme relata outro estudo realizado por uma Unidade de Alimentação e Nutrição Hoteleira, na cidade de Timóteo- MG, quando constata 20,5% de inadequações em estabelecimentos congêneres se dão diante das condições higiênico-sanitárias (SOUZA, C. H. D. E et al.2009).

Um resultado que se destacou foi frente aos hotéis analisados, apenas 01 contava com a presença do nutricionista como responsável técnico da UAN, refletindo a realidade de estudos nesta área que inclusive sinalizam para as diferenças na qualidade e condições higiênico-sanitárias, entre estabelecimentos que contam com um nutricionista, como responsável técnico, frente aos demais que não contam. Os autores corroboram com esta constatação, pois observaram que a falta de responsável técnico é uma dificuldade enfrentada para o pleno funcionamento e implantação das Boas Práticas (ZAMBLAZI, S.; MARTINS, A. H.2010).

De acordo, ainda, com um estudo em 10 Unidades de Alimentação de hotéis da cidade de Belo Horizonte -MG, 30% deles possuíam um nutricionista como responsável técnico, o que enfatiza os resultados encontrados na realidade deste estudo (BERNARDO, P.V., et al., 2014).

Nos serviços de alimentação da rede hoteleira, as falhas técnicas ocorrem por diferentes motivos, sendo um deles falta de profissionais qualificados e aptos para exercerem essa função, o desinteresse dos gestores dos estabelecimentos em capacitar seus funcionários, a utilização de materiais de qualidade inferior por motivos econômicos, à deficiência de estrutura e/ou pela falta de conhecimento dos responsáveis pelos estabelecimentos quanto à legislação vigente.

Em um estudo feito, os autores afirmam que os resultados referentes às unidades hoteleiras determinaram sua classificação no grupo II (com 30,0% a 69,9% de atendimento). Essas unidades não possuem um responsável técnico, ou seja, um nutricionista; todas são coordenadas por gerentes de alimentos e bebidas (A&B), os quais

ainda necessitam de melhores condições, que poderiam ser alcançadas com a presença de nutricionistas nos estabelecimentos, por se tratar de profissional habilitado para estruturar estes serviços na área de alimentação e nutrição (NASCIMENTO LB.2003).

Estudos realizados ressaltam que a falta de treinamento diário das práticas corretas de manipulação de alimentos levam a ocorrência de muitos erros cometidos por desinformação e/ou falta de fiscalização (CARRIJO, K DE F. et al.2010). Neste sentido, constatou-se nos resultados do presente estudo que a falta de um profissional capacitado, que exija constantemente a execução correta das suas atribuições de cada manipulador de alimentos, acaba aumentando o número de itens notificados como mostraram os resultados.

CONCLUSÃO

A partir deste estudo, pode-se identificar a baixa fiscalização em hotéis no município de Santo Antônio de Jesus, constatando, inclusive, a não priorização ao setor hoteleiro, aliado a ausência de solicitação provenientes desses estabelecimentos.

Diante do exposto observou-se que a ausência do nutricionista como responsável técnico implica em um número maior de itens notificados, o que conseqüentemente irá refletir em um ambiente com maior número de inadequações nas condições higiênico-sanitária.

Seria interessante como sugestão ressaltar a criação de um cronograma anual baseada em experiências na área e que priorize a cada mês um determinado estabelecimento para que desse modo possa abarcar todos cadastrados na VISA e não desmerecendo os tantos outros estabelecimentos. Outra ação aplicada nestas realidades seria implementar o PDVISA (plano diretor da vigilância sanitária) cuja função é estabelecer as diretrizes e pautas específicas para a ação do Estado no escopo de atuação da VISA, visando à consolidação e ao fortalecimento desse Sistema Nacional de Vigilância Sanitária.

Implementar o PDVISA poderia trazer benefícios no sentido de melhorar a distribuição do percentual de inspeções, contemplando um número maior de hotéis.

REFERENCIAS

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N. A unidade de alimentação e nutrição. In: ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; ZANARDI, A. M. P. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. 3. Ed. São Paulo: Metha, 2009. P. 33-40.

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N. Planejamento de cardápio e receituário padrão. In: ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; ZANARDI, A. M. P. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. 3. Ed. São Paulo: Metha, 2009. P. 107-118.

BERNARDO, P.V.; VALENTIM, E. C. N.; OLIVEIRA, A. E. S.; RAMOS, S. A. **Avaliação das Boas Práticas na Produção de Refeições na Rede Hoteleira de Belo Horizonte**, MG. Cient Ciênc Biol Saúde. Belo Horizonte, 2014.

BOLTON, D. J. et al. Food safety knowledge of head chefs and catering managers in Ireland. **Food Control**, v. 19, p. 291-300, 2008
BRASIL. Ministério do Turismo. **A importância da alimentação na escolha do hotel**. 2014. Disponível em <http://www.turismo.gov.br>.

CARRIJO, K DE F. et al. Avaliação das boas práticas e condições higiênico-sanitárias na elaboração de alimentos em um restaurante universitário do Rio de Janeiro, RJ. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 24, n. 184/185, p. 38-41, maio/jun.2010

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Resolução CFN nº 600/2018**
Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências [acesso 2018 agos. 20].
Disponível em: < http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm>

ESPERANÇA, L. C.; MARCHIONI, D. M. L. Qualidade na produção de refeições em restaurantes comerciais na região de Cerqueira César, São Paulo. **Nutrire: Revista Da**

Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição, São Paulo, SP, v. 36, n. 1, p. 71-83, abr. 2011.

LUCHESSSE, Geraldo. **Globalização e regulação sanitária: os rumos da vigilância sanitária no Brasil**. [Tese de Doutorado]. Rio de Janeiro: Escola Nacional de Saúde Pública, Fundação Oswaldo Cruz, 2001.

NASCIMENTO LB. Aplicação das boas práticas de fabricação no preparo de refeições como garantia de qualidade do produto final oferecido aos hóspedes nos hotéis dos setores hoteleiros Norte e Sul da Cidade de Brasília [monografia]. Brasília: Centro de Excelência em Turismo, Universidade de Brasília; 2003.

SERAFIM, A. L.; HECKTHEUER, L. H. R.; SACCOL, A. L. F.; STANGARLIN, L. Conhecimento da legislação higiênico-sanitária vigente por responsáveis de hotéis. **Revista Higiene Alimentar**, v. 25, n. 194/195, 2011.

SOUZA, C. H. DE.; SATHLER, J.; JORGE, M. N.; HORST, R. F. M.L.; **Avaliação das condições higiênico sanitárias em uma unidade de alimentação e nutrição hoteleira, na cidade de Timóteo-MG**. NUTRIR GERAIS – Revista Digital de Nutrição, Ipatinga, v. 3, n. 4, p. 312-329, fev./jul. 2009.

SOUZA, G. S. *Vigilância sanitária no sistema local de saúde: o caso do Distrito Sanitário de Pau da Lima- Salvador/Bahia*. Salvador, 2002. Dissertação (Mestrado) – Instituto de Saúde Coletiva, Universidade Federal da Bahia.

WERNECK, G., A., F.; TONON, L.; FEKETE, M., C.; CUNHA, M., C., M. **Descentralização das Ações de Vigilância Sanitária** - estudo exploratório em estados e municípios brasileiros. Belo Horizonte: Centro Colaborador em Vigilância Sanitária Cecovisa-nescon, 2006. 54p.

ZAMBIAZI, S.; MARTINS, A. H. Condições de armazenamento em restaurantes comerciais na cidade de Cascavel, PR. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 24, n. 180/181, p. 36-42, jan./fev.2010.