

PAPEL DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA NA FISCALIZAÇÃO DO LEITE IN NATURA COMERCIALIZADO: uma abordagem educacional

Natátilla Míriam Rosa Soares
Saulo Gonçalves Pereira⁴
Wanderson Alves Pereira

RESUMO

A vigilância sanitária (VISA) tem um papel de grande importância na fiscalização do comércio do leite *in natura*. Mesmo sendo proibida a comercialização deste produto, desde a década de 1950 ainda existem muitos comércios que funcionam na ilegalidade. Este estudo foi realizado na forma de revisão de literatura com delineamento qualitativo onde objetivou-se perceber a importância em se conscientizar as pessoas, principalmente em idade escolar, acerca do consumo do leite *in natura* e a influência que a fiscalização da vigilância sanitária tem sobre esse tema. O estudo mostrou que a VISA conta com uma equipe composta de autoridades sanitárias capacitadas, para avaliar os riscos, orientando e fiscalizando, para assim promover a saúde e o bem estar social. O leite próprio para o consumo deve passar pela pasteurização para a eliminação de microrganismos que podem causar infecções viróticas ou bacterianas. Mesmo com grandes riscos de contração de doenças, ainda existem muitos consumidores do leite *in natura*, devido ao baixo custo do produto e costumes de consumir o produto. Os locais de maior índice de consumo são as cidades de interior e periferias. O educador tem papel importante na vida dos alunos, por isso, é importante que se trabalhe o tema saúde na escola, orientando os alunos sobre uma alimentação saudável alertando sobre os riscos do consumo de alimentos que não tenham passado pela fiscalização, dentre eles, o leite *in natura*.

Palavras-chave: VISA. Leite *in natura*. Fiscalização. Risco de doenças. Educação.

ABSTRACT

Health surveillance has a major role in monitoring the milk trade in natura. Even being prohibited the marketing of this product, since the 1950s there are still many businesses that operate illegally. This study in the form of qualitative design with literature review aimed to

⁴ Endereço eletrônico de contato: saulobiologo@yahoo.com.br

realize the importance of becoming aware people, especially schoolchildren, about the fresh milk consumption and the influence that the supervision of the health surveillance has on this subject. The study showed that VISA has a team of trained health authorities to assess the risks, guiding and supervising, so as to promote health and social welfare. The milk suitable for consumption must pass by pasteurization for the elimination of microorganisms that can cause viral or bacterial infections. Even at great risk of contracting diseases, there are still many milk consumers in nature, due to the low cost of the product and customs of consuming the product. The sites of greatest consumption index are the cities of interior and periphery. The teacher plays an important role in the lives of students, so it is important to work through health issues in school counseling students on healthy eating warning about the risks of consumption of foods that have not passed the inspection, among them the fresh milk.

Keywords: VISA. Fresh milk. Supervision. Risk of disease. Education.

1 INTRODUÇÃO

A inspeção sanitária é um procedimento feito pela fiscalização com equipe composta por autoridades sanitárias, que avaliam os riscos, as boas práticas de produção, prestação de serviços, que visem a avaliar toda a cadeia alimentar.⁽¹⁾

O leite é um dos alimentos mais completos, sendo um importante substrato para microrganismos o tornando altamente perecível. Devido a isso é indispensável que seja feito um armazenamento adequado para assim deixá-lo ideal para um consumo saudável.⁽²⁾

A fiscalização da manutenção da temperatura ideal para os alimentos é feita pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), que desde 15 de setembro de 2004, orienta os comerciantes a procederem de maneira adequada e segura no que diz respeito à manipulação, preparo, acondicionamento, armazenamento, transporte e exposição à venda dos alimentos através da Resolução RDC nº216.⁽³⁾

O consumo do leite *in natura* e seus derivados podem causar grandes prejuízos à saúde da população se consumidos sem a devida fiscalização dos órgãos competentes. É indispensável conhecimento dos principais agentes patógenos existentes no leite não pasteurizado, uma vez que é de grande importância para a saúde da população. Tendo em vista que a partir desses dados seria possível a criação de políticas de controle de doenças.⁽⁴⁾

Os alimentos podem ter sua integridade comprometida por vários fatores, que vão desde a matéria-prima, até o tipo de embalagem utilizada sem a devida higienização. Em

alguns alimentos a temperatura de conservação é um fator crucial para que se mantenham os alimentos conservados de acordo com as normas de especificação exigidas. Além disso, o alimento conservado de maneira correta evita que os agentes patogênicos se proliferem. Condições impróprias de armazenamento podem contaminar o alimento e causar prejuízos para a saúde das pessoas que irão consumir esses produtos que estão contaminados ou armazenados de maneira indevida.⁽¹⁾

O leite e seus derivados fazem parte dos principais alimentos que causam intoxicação alimentar. Fato este que é observado devido à contaminação por bactérias produtoras de toxinas. Com isso, surge a necessidade de que se faça a pasteurização do leite cru. Tal processo destrói a maioria dos microrganismos que estão presentes no leite *in natura*.⁽²⁾

As doenças transmitidas por alimentos (DTAs) são consequências da ingestão de alimentos contaminados por microrganismos patogênicos (infecciosos toxinogênicos ou infestantes). Podem provocar anorexia, náuseas, vômitos e diarreia.⁽⁵⁾

Tendo em vista que a venda do leite *in natura* sem fiscalização de órgãos competentes é crime, vale lembrar que o conhecimento a nível escolar sobre o assunto é de grande importância. O consumo do leite sem a devida fiscalização pode, além disso, causar vários danos à saúde, como doenças graves que podem levar a morte.

A tuberculose bovina é causada pelo *Mycobacterium bovis*. O leite cru de origem de animais tuberculosos é uma das possíveis fontes de transmissão do *Mycobacterium* do bovino ao homem. Outra doença provocada pela ingestão de leite contaminado é a brucelose. As principais fontes de *Brucella* ao ser humano são placentas, fetos abortados, secreções vaginais, tecidos, sangue e leite de animais infectados. A disseminação da *Listeria monocytogenes* é determinada principalmente pelo consumo de leite. Os principais sinais e sintomas são: febre, cefalalgia, náuseas, vômitos, monocitose, meningite, septicemia, abortos, etc.⁽⁷⁾

Por fim, faz-se necessário que haja uma atenção especial ao consumo de leite *in natura*, para que se evitem doenças e seja consumido um leite de qualidade e que esteja dentro dos padrões exigidos pela VISA.

Objetivou-se verificar a necessidade de se perceber a importância em se conscientizar as pessoas, principalmente em idade escolar, acerca do consumo do leite *in natura*, e a influência que a fiscalização da vigilância sanitária tem sobre esse tema.

Foi realizado um estudo de revisão literária, de natureza qualitativa, fundamentando-se em revisão de literatura de artigos acadêmicos, monografias, dissertações, teses e revistas científicas disponíveis em bibliotecas e na base de dados da Scielo, Lilacs, Google, utilizando-se para busca palavras chaves como: Vigilância sanitária, leite *in natura*, fiscalização, educação, risco de doenças. Foram utilizados os materiais publicados ou registrados no período do ano de 2000 a 2014.

Considerando-se todo o exposto, o presente artigo, foi estruturado em três seções, sendo que abordou primeiramente, o papel da vigilância sanitária na fiscalização do leite *in natura* comercializado; logo após foi apresentada a falta de informação dos consumidores e a importância dos procedimentos preventivos aplicados aos comércios do leite *in natura*; e, por fim, citou o papel do educador juntamente a vigilância sanitária sobre a prevenção e informação sobre o consumo do leite *in natura* e a necessidade de alimentos sem contaminação.

2 O PAPEL DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA NA FISCALIZAÇÃO DO LEITE *IN NATURA* COMERCIALIZADO

O conceito de vigilância sanitária define-se em prevenção dos riscos através de ações que possam diminuí-los ou evitá-los, com o intuito de proteger a população através da promoção de ações voltadas direta ou indiretamente à saúde. A VISA tem equipes compostas de autoridades sanitárias que são capazes de prevenir, diminuir e eliminar os riscos, onde deve fiscalizar as condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos, interferindo e adequando os ambientes visando combater as falhas encontradas. A VISA tem um papel importante na educação, sua equipe fiscaliza as escolas avaliando toda a escola desde a cantina onde é preparada a alimentação dos alunos até a área externa, orientando com trabalhos educativos, prevenindo os riscos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) e notificando quando necessário.⁽⁴⁾

A cada dia que passa observa-se a necessidade de oferecer produtos alimentares que ofereçam segurança e que sejam de boa qualidade para consumo. Para que se possam boas condições de saúde é necessário que se tenha uma alimentação nutritiva para um crescimento saudável. Os consumidores devem saber o que estão consumindo, a origem dos produtos, as condições sanitárias, para que não corram risco de contrair doenças que possam ser provocadas pela ingestão de alimentos contaminados ou impróprios para o consumo.⁽⁴⁾

Nesse sentido, é indispensável que se garanta as propriedades nutricionais dos alimentos e principalmente que sejam desenvolvidos trabalhos de vigilância sanitária para que haja uma fiscalização e possa reduzir a venda de produtos que não estejam em boas condições ou fora dos padrões exigidos para comercialização.⁽⁷⁾

A VISA torna-se mais importante pelo seu trabalho perseverante na prevenção e redução dos riscos relacionados a produtos que possam estar sendo comercializados contaminados. Com o grande crescimento industrial, torna-se necessário uma fiscalização mais complexa, com ações que possam ter grande finalidade nas boas práticas do serviço de alimentação para o consumidor.⁽⁸⁾

A VISA tem um papel importante em controlar e fiscalizar os estabelecimentos alimentícios, que são de interesse da saúde. A equipe de profissionais de vigilância sanitária avalia e analisa os riscos com contaminação de produtos impróprios para usos através da inspeção sanitária, e com isso, tomam medidas cabíveis para corrigir as falhas encontradas. Um controle rígido de higiene pode reduzir a contaminação dos produtos de comercialização e assim evitar as doenças transmitidas por alimentos (DTA) que podem causar sérias consequências na saúde do consumidor, desde uma diarreia ou em casos mais graves pode levar a óbito.⁽³⁾

Devido ao grande consumo de leite em vários continentes acredita-se que poderá haver mudanças na produção do leite. Estimam-se melhores condições de higiene e padrão de qualidade dos produtos a serem comercializados visando à saúde dos consumidores.⁽⁷⁾

Na década de 1950 foi feita a proibição da comercialização e consumo do leite *in natura* em todo território brasileiro, mesmo com a proibição ainda existe comercialização do leite cru. A VISA vive uma constante luta de fiscalização para que os consumidores possam consumir um produto que esteja dentro dos padrões de qualidade, e assim, evitar os riscos que o leite sem pasteurização pode causar.⁽⁸⁾

Deve-se garantir a segurança da população através dos direitos dos mesmos de terem um bem-estar emocional, psicológico, mental e físico através das leis e diretrizes públicas. Os consumidores contam com a grande proteção da VISA através da sua agilidade e eficácia nas fiscalizações, protegendo assim a saúde e promovendo uma melhor qualidade de vida dos consumidores.⁽⁸⁾

Para que o ser humano consiga manter a saúde do corpo é necessário que se tenha uma alimentação saudável com proteínas, vitaminas, carboidratos, gorduras, vegetais e minerais. Uma boa alimentação ajuda na prevenção de doenças e possibilita uma vida mais saudável.⁽⁹⁾

O alto consumo do leite *in natura* está ligado a um custo mais baixo. Por esse motivo, os consumidores compram por um preço mais acessível e não se preocupam com as condições sanitárias do produto, armazenamento, transporte. Essa prática é muito comum em cidades de interior e zona rural. Os consumidores não possuem conhecimento adequado sobre o produto a ser consumido.⁽¹⁰⁾

O contexto da VISA amplificou-se uma comunicação sobre sua concepção; área de atuação; a importância em alimentos com a devida fiscalização; sua inclusão no contexto escolar; considerações sobre a aplicação de conhecimentos na área de especificada e os parâmetros curriculares nacionais.⁽⁴⁾

Os órgãos competentes de fiscalização da VISA deveriam ser mais assistidos pelos governantes, tendo uma atenção maior voltada a estes órgãos fiscalizadores, que enfrentam muitas dificuldades, na promoção, conscientização e proteção á saúde. A VISA necessita de mais rigor nas leis e condições de trabalho favoráveis para execução de suas funções.⁽⁴⁾

3 A IMPORTÂNCIA DO CONSUMO DO LEITE PASTEURIZADO

Com o grande aumento de doenças veiculadas ao consumo do leite *in natura*, vem acarretando consequências graves ao ser humano, tornando-se necessário uma maior atenção dos órgãos fiscalizadores para que se possam evitar possíveis doenças.⁽¹¹⁾

O leite é um alimento rico em nutrientes essenciais para a saúde do ser humano. Deve ser consumido diariamente, principalmente por crianças em fase de desenvolvimento e idosos.⁽¹⁰⁾

É durante o processo de ordenha do leite das vacas que acontece uma maior contaminação, devido á precariedade das condições de higiene do manipulador e a saúde do animal, causando assim, a proliferação de microrganismos patogênicos.⁽¹¹⁾

O processo de pasteurização deve garantir a integridade do leite, qualquer erro no processo de pasteurização pode ser grave. Torna-se necessário a cada pasteurização a contagem de bactérias de um modo geral, para que se tenha o grau de contaminação do produto.⁽¹⁰⁾

O alimento como o leite não pasteurizado necessita de fervura, para evitar a ação de microrganismos causadores de doenças. A pasteurização é um processo de descontaminação do leite que pode evitar a ação bactérias de grande resistência, que podem ser eliminadas durante este processo.⁽¹¹⁾

As doenças transmitidas por alimentos contaminados contribuem para uma parcela considerável da mortalidade de um modo geral. A contaminação dos alimentos estragados ou fora dos padrões de qualidade exigidos para um consumo mais saudável vem aumentando cada vez mais em países que estão em desenvolvimento.⁽³⁾

Os principais causadores de doenças são as bactérias e vírus, que tem uma grande habilidade de desenvolvimento por existir vários tipos de classificações, além de possuírem grande poder de crescimento em todos os tipos de temperaturas, principalmente em ambiente propício e alimentos perecíveis. É necessário á conservação e armazenamento adequado do leite, para que se possa garantir um conforto térmico e condições higiênicas de consumo humano.⁽⁷⁾

Por tudo que foi dito, faz-se necessário que se observe as condições de higiene do leite *in natura* para que se ofereça um produto que siga as recomendações corretas e que estejam adequados para serem consumidos. Deve ser feito um trabalho de fiscalização sanitária nos estabelecimentos com o intuito de reduzir e eliminar o consumo de leite que esteja contaminado ou impróprio para ser consumido. Além disso, é indispensável que os órgãos competentes que fazem esta fiscalização adotem medidas de punição para que os comércios sigam as recomendações que são exigidas e não comercializem produtos que estão fora do padrão estabelecido.

4 IMPORTÂNCIA DOS PROCEDIMENTOS PREVENTIVOS APLICADOS AOS COMÉRCIOS DO LEITE *IN NATURA*

Com o passar dos anos e o avanço tecnológico houve várias mudanças nos comércios, na venda dos produtos e principalmente nas exigências dos consumidores.

O alto índice de DTA em várias localidades do mundo tem sido motivo de preocupação para os consumidores. Tema este que é abordado em reportagens com o intuito de conscientizar as pessoas a terem melhores hábitos alimentares, para que assim, possam evitar a contração de alguma enfermidade, e principalmente, incentivar a ingestão de alimentos considerados saudáveis como principal fonte de uma boa alimentação.⁽¹²⁾

Surgiu nesse contexto um cliente mais bem informado, que procura produtos com uma melhor qualidade, preços melhores e que atendam suas expectativas.⁽¹⁷⁾ O alto consumo do leite *in natura* pode estar interligado a cultura de muitas pessoas que tem o costume de consumir o produto e de considera-lo mais consistente e mais saudável por se tratar de ser um produto sem conservantes, ter um baixo custo.⁽¹²⁾ Além disso, os consumidores têm a comodidade de receber o produto em suas residências e ainda tem a opção de pagarem pelo mesmo a prazo. Outro motivo do consumo do leite cru também foi verificado em estudos similares, que apontam que os consumidores consideram o leite cru “mais forte”, “mais puro”, “mais nutritivo” e com um melhor sabor.

Com a grande agitação do dia a dia, as pessoas ficam com o tempo curto para que possam se alimentar adequadamente, fazendo com que elas consumam alimentos que não são saudáveis. Devido a esta situação, tem-se observado o surgimento de várias doenças relacionadas à má alimentação das pessoas. Além disso, a falta de vitaminas e nutrientes necessários para o bom funcionamento do organismo e a falta do leite pode levar a uma deficiência do cálcio. Torna-se necessário que as pessoas façam uma alimentação balanceada para que assim possam preservar a sua saúde.⁽¹³⁾

O leite é a principal fonte de alimentação humana, por isso é indispensável que se tenha uma atenção maior dos consumidores. Uma grande parcela destes consumidores sabe que não é correta a utilização do leite *in natura* e justificam o uso devido ao baixo custo deste produto.⁽¹⁴⁾

Salienta que a qualidade do leite *in natura* pode estar relacionada às condições de armazenamento e transporte do produto, que mesmo estando em temperatura abaixo de 8°C ainda pode conter microrganismos que conseguem sobreviver a baixas e altas temperaturas.⁽¹⁵⁾ Devido a esse consumo impróprio e fora dos padrões exigidos, na década de 1950 foi criada uma lei que proíbe a comercialização de leite *in natura* em todos os estados brasileiros, devido ao grande risco sanitário e das condições precárias de armazenamento e transporte do leite.⁽¹⁶⁾

Estima-se que o leite tenha uma grande importância na alimentação do ser humano, sendo indispensável nos primeiros anos de vida do bebê. Por isso faz-se necessário que as pessoas conheçam os riscos do consumo do leite *in natura*.⁽¹⁴⁾

As grandes partes das micro indústrias de laticínios brasileiros não conseguem adaptar-se as exigências dos órgãos competentes de inspeção municipal, federal e estadual. Os microempresários laticinistas estão irregulares com suas instalações e condições de conservação do leite. Devido a esta situação em que se encontram, as atividades dos seus comércios estão em um processo de crise neste ramo.⁽¹⁷⁾

Acredita-se que a grande finalidade do consumo do leite cru seja o baixo preço e as condições sociais dos consumidores. As pessoas optaram pelo consumo deste produto por considerarem o gosto do leite *in natura* mais saboroso que o pasteurizado. Grande parte dos consumidores deste produto clandestino tem conhecimento das leis de proibição do mesmo.⁽¹⁶⁾

Apesar do comércio do leite *in natura* ser proibido há muitos anos ainda existe comercialização ilegal em periferias e cidades de interior. Esta situação é motivo de muita preocupação, levando em consideração que o leite cru pode causar várias doenças graves que podem levar o indivíduo até a morte.⁽¹⁴⁾

Para que um alimento seja considerado de qualidade é necessário que o mesmo passe por vários processos para o controle da sua integridade, para que este alimento possa ser consumido sem riscos de contaminação física, química ou biológica (17). Faz-se necessário que as pessoas adquiram hábitos de consumir somente leite pasteurizado, para que assim se evite a comercialização deste produto de maneira informal.⁽¹²⁾

Acredita-se que o consumo do leite *in natura* seja motivado pela acessibilidade ao produto e principalmente pelo baixo preço e algumas questões culturais.⁽⁶⁾ Entretanto o leite produzido no Brasil ainda é de baixa qualidade quando assemelhado com outros produtores

de leite de países com maior índice de desenvolvimento. Este fato tem sido analisado e há várias hipóteses que podem justificar esta baixa qualidade como o transporte do produto, condições climáticas, a qualidade das águas e até mesmo as condições de armazenamento na indústria. Com isso, é importante que estes fatores sejam analisados e levados em consideração, devido à grande proliferação de micro-organismos que o leite pode contrair.⁽¹⁵⁾

Os órgãos fiscalizadores encontram grandes dificuldades na fiscalização do leite cru, devido à comercialização informal do produto em feiras e comércios, que são vendidos em embalagens recicláveis como garrafas pets, consideradas impróprias para o armazenamento do mesmo. O leite *in natura* antes de ser entregue para a comercialização fica exposto à temperatura ambiente em condições favoráveis a proliferação de bactérias e micro-organismos podendo assim causar sérios riscos à saúde do consumidor.⁽¹²⁾

É indispensável que os consumidores tomem conhecimento acerca da importância dos procedimentos preventivos que devem ser aplicados nos comércios do leite *in natura*, para que adquiram um alimento com boa procedência e que atendam aos requisitos exigidos pelos órgãos competentes.

5 O PAPEL DO EDUCADOR JUNTAMENTE À VIGILÂNCIA SANITÁRIA SOBRE A PREVENÇÃO E INFORMAÇÃO SOBRE O CONSUMO DO LEITE *IN NATURA*

O educador tem um papel importante na vida dos alunos. Sendo assim, cabe ao professor orientar os alunos sobre uma alimentação balanceada, a importância do consumo de produtos saudáveis e dos benefícios que a ingestão de alimentos como o leite pasteurizado trazem, por exemplo. Além disso, possui a tarefa de alertar sobre os riscos do consumo de alimentos que não tenham passado por um processo de fiscalização de órgãos competentes como a vigilância sanitária, visando proteger e promover a saúde dos alunos.⁽¹⁵⁾

Para que se tenha uma boa saúde é necessário possuir atitudes e hábitos saudáveis adquirindo, assim conhecimentos que possam promover um bem-estar social.⁽¹⁵⁾ A

educação em saúde deve ser trabalhada na escola com os alunos e seus familiares, focando assim os seus valores individuais e coletivos e o bem-estar das pessoas.

A escola com o passar dos anos, foi se destacando na sua função organizada de desenvolver diversos processos de ensino e aprendizagem, buscando envolvimento das comunidades que se localizam próximas a escola. Com isso, tem um grande destaque na construção de atitudes e hábitos que promovam a saúde e bem-estar das pessoas da comunidade. Para que se desenvolvam atitudes sustentáveis, é necessário a realização de práticas que visem à saúde e educação como bens principais. Para que isso aconteça, torna-se viável a promoção à saúde, de forma que os estudantes adquiriam responsabilidades no exercício de suas funções como cidadão.⁽²⁰⁾

O educador é importantíssimo para desenvolver o tema saúde com êxito no ambiente escolar. Muitas crianças se espelham nas explicações de seus professores, fazendo com que assim o aluno desenvolva várias atitudes saudáveis.⁽²¹⁾

Para que se discuta as possíveis causas dos problemas relacionados à saúde encontrados dentro do âmbito escolar e na comunidade, torna-se necessário uma motivação sobre o tema abordado.⁽¹⁹⁾ É direito de todos os alunos da rede pública terem uma alimentação fornecida pela escola. Caso não seja oferecida essa refeição, cabe os alunos cobrar das autoridades governamentais o cumprimento dessa obrigação.⁽²²⁾

A saúde é um tema transversal e deve ser trabalhado na escola de forma que se consiga usar as questões gerais do cotidiano dos alunos, visando assim, uma abordagem do conhecimento que pode ser adquirido através dos professores e também de seus familiares.⁽¹⁹⁾

A saúde na escola deve começar através da promoção e prevenção, buscando assim situações que são vistas no dia a dia dos alunos. Deve ser buscadas estratégias com o intuito de solucionar os principais riscos que possam surgir.⁽²¹⁾

Tendo em vista que os alunos costumam passar um terço de suas vidas no âmbito escolar, é importante que se desenvolva atividades sobre o tema, abordando com ênfase e, buscando assim, promoção do bem-estar físico e psíquico, tornando o ambiente mais saudável.⁽²⁰⁾

Acredita-se que a saúde e a educação devem caminhar em conjunto, pois as duas são essenciais para o desenvolvimento e bem-estar das crianças e adolescentes. Com isso,

terão condições de terem uma melhor qualidade de vida através de hábitos alimentares saudáveis.⁽²³⁾

A promoção à saúde deve começar na escola, onde os professores e profissionais da vigilância sanitária podem trabalhar para identificar os principais problemas relacionados à saúde da comunidade onde os alunos vivem. Fazendo assim, uma análise dos principais riscos, para que os órgãos governamentais possam atuar nestas áreas e sanar os principais fatores que poderão causar prejuízos à saúde da população.⁽²¹⁾

O educador deve orientar seus alunos sobre uma boa alimentação e uma qualidade de vida, ajudando aluno perceber os fatores de riscos que podem causar problemas de saúde.⁽²⁰⁾

O processo educativo engloba diversidades regionais, culturais e políticas buscando através dos PCNs (Parâmetros Curriculares Nacionais) condições que possam adequar às escolas para que os alunos possam ter um convívio social necessário para sua formação como cidadão, tendo como ponto de referência a escola. Fato este, que é extremamente importante para uma boa qualidade de vida, e principalmente, uma considerável melhora em questões relacionadas à saúde.⁽¹⁹⁾

A promoção de ações de cidadania precisa ser trabalhada dentro das escolas. Para que isso aconteça, é necessário que se busque parcerias com áreas de desenvolvimentos de projetos sociais que possam suprir a necessidade da comunidade como um todo. Deve ser feito um trabalho que tenha o intuito de atender e acolher a população, reconhecendo assim, que a escola é um local importante para o desenvolvimento da cidadania e da formação pessoal e intelectual.⁽²¹⁾

Em 1980 surgiram as Escolas Promotoras de Saúde (EPS), buscando estabelecer a promoção à saúde. O docente durante as aulas tem o papel importante de observar o ambiente analisando os riscos de saúde dos alunos e seus familiares, fortalecendo assim o vínculo importante da escola na prevenção de doenças e promovendo a saúde.⁽²⁰⁾

A EPS de uma forma organizada que busca através de um modelo social promover a saúde de jovens de uma comunidade tem como foco o bem-estar social envolvendo uma boa qualidade de vida dos mesmos.⁽²⁰⁾

A cidadania de uma nação tem um forte vínculo com a educação, à escola é à base de fundamental de uma sociedade. Sendo por meio da escola, que a criança e o jovem

começam sua socialização e integração com a sociedade, aprendendo a conviver em grupos, processo este que pode influenciar em toda a vida.⁽²¹⁾

Através do contexto escolar, o aluno começa a aprender como cuidar da sua própria saúde do corpo e passa ter muitos conhecimentos. É dentro deste ambiente que a criança descobre a sua capacidade e pode através desta descoberta ser um bom profissional bem sucedido no futuro.⁽²¹⁾

As famílias devem incentivar seus filhos a terem hábitos alimentares saudáveis, adequadas à necessidade que a criança precisa. A ingestão alimentar pode estar associada a propagandas de alimentos que pode ser fonte de incentivo de uma má alimentação, sendo que os pais devem ficar atentos aos perigos e insegurança causados pelo mau consumo alimentício.⁽²⁴⁾

Acredita-se que o professor e o profissional de saúde trabalhem o tema saúde de uma maneira casual, podendo não surtir efeito na aproximação dos pais dados alunos, que deveriam ter um grande envolvimento no contexto escolar relacionado à vida de seus filhos. Em muitos casos é visto que a participação de pais acontece apenas nas reuniões.⁽²¹⁾

O professor deve trabalhar com as crianças e adolescentes o tema saúde, com intuito de levar conhecimento aos alunos sobre o tema e assim fazer com que o aluno aprenda medidas de prevenir doenças. É imprescindível que a comunidade também conheça os problemas da saúde pública e entre tais problemas encontra-se o consumo do leite *in natura*.⁽²⁰⁾

A sociedade necessita de conhecimentos relacionados à educação em saúde, para que se possa desenvolver ações voltadas para a comunidade baseadas nas necessidades encontradas, buscando assim, encontrar soluções para esses problemas.⁽²¹⁾

O projeto Educavisa (Educação em Vigilância Sanitária) tem auxiliado na capacitação de educadores e profissionais da VISA e também alunos de todo país, desde o ensino fundamental ao médio. A ANVISA tem buscado alternativas para capacitação de profissionais da docência para que eles possam transmitir os conhecimentos sobre a saúde para os alunos.⁽²⁴⁾

A saúde e a educação são conhecimentos que o ser humano deve ter, para que se aconteça o seu próprio desenvolvimento.⁽²¹⁾ Diante deste tema tão importante, que são problemas sanitários e ambientais, os professores devem buscar alternativas para

exploração deste contexto, auxiliando assim o processo de ensino-aprendizagem fazendo com que este processo seja contínuo e eficaz.⁽²⁵⁾

É importante ressaltar que grande parte dos surtos de DTAS são provocadas pelo consumo de alimentos de origem animal como o leite *in natura*, ovos e carnes. Esse fato importante que a sociedade tenha uma preocupação maior sobre a qualidade e a higiene dos produtos a serem consumidos, fazendo com que assim possa se evitar doenças.⁽²⁶⁾

Por tudo que foi dito, deve ser levado em questão que a escola e o profissional da vigilância sanitária têm um papel muito importante para a sociedade. Estes profissionais estão sempre buscando formas de estarem trabalhando com o tema saúde e buscando cada vez mais conhecimento. O profissional da vigilância sanitária luta incessantemente pela saúde da população, promovendo, protegendo e evitando riscos para saúde.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Percebeu-se que a VISA é um órgão competente que tem como principal missão promover e proteger a saúde da população. O grande consumo do leite cru está relacionado a culturas e localidades, principalmente em periferias e cidades de interior. Sobre tudo pela falta de informação.

Os surtos de DTAS são provocados por microrganismos patogênicos que podem causar sérias consequências. A sociedade precisa estar informada quanto aos riscos do consumo do leite não pasteurizado, para que isto aconteça, torna-se necessário, a ajuda do educador nas escolas orientando os alunos sobre uma alimentação saudável e as consequências que uma má alimentação.

Por fim conclui-se que o tema desenvolvido é de extrema importância para a comunidade, desta forma, sugere-se que sejam realizados mais estudos sobre o tema, ressaltando a grande dificuldade encontrada na pesquisa de materiais nesse ramo.

7 REFERÊNCIAS

1. Larentis BZ. Diagnóstico das condições higiênico-sanitárias e das boas práticas de fabricação nos estabelecimentos de preparo e comercialização de alimentos no município de Bento Gonçalves – RS [dissertação]. Bento Gonçalves: Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia; 2010.

2. Hawthorn J. Fundamentos de la ciência de los alimentos. 2 Zaragoza: Acriba; 1983.

3. Badaró A, Azevedo R, Almeida M. Vigilância Sanitária de Alimentos: uma revisão. Rev. Digital de Nutrição [Internet]. 2007 [2014 ago. 02];1(1):15-28. http://www.unilestemg.br/nutrirgerais/downloads/artigos/vigilancia_sanitaria.pdf.

4. Campos L. Leite cru e os perigos de seu consumo [dissertação]. São Paulo: Universidade São Judas Tadeu; 2010.

5. Gasparini EA, Portella RB. Manual de Parasitoses Intestinais. Rio de Janeiro: Rubio; 2005.

6. Nicollet R. Vigilância em Saúde. Conselho Nacional de Secretários de Saúde [Internet]. Brasília; 2007. [2014 jul. 14].

7. Mendes M. Produção higiênica do leite: boas práticas agrícolas [Pós-graduação Lato S]. Brasília: Pró-reitoria de Pesquisa e Pós-graduação Lato Sensu; 2006.

8. Rocha S. Vigilância sanitária de alimentos e proteção à saúde do consumidor [Pós-graduação]. Brasília: Especialização a distância em Direito Sanitário; 2003.

9. Kobayashi R. Pereira L. Avaliação higiênico-sanitária de um restaurante do município de Cascavel [TCC Graduação]. Paranaguá: Faculdade de Assis Gurgacz; 2007.

10. Salvador RF. Avaliação da Qualidade Microbiológica do leite pasteurizado comercializado em Apucarana e Região. Rev. F@pciência [Internet]. 2012 [2014 mar. 24]; 9(5):30-41.

11. Alves F, Chapaval L, Pinheiro L. Enfermidades e microorganismos passíveis de transmissão pela carne, leite e derivados de caprinos e ovinos. Embrapa Caprinos [Internet]. Sobral; 2006. [2014 jun. 01].

12. Nero L, Maziero D, Bezerra M. Hábitos alimentares do consumidor de leite cru de Campo Mourão. Rev. Ciências Agrárias. 2003;24(1):21-26.

13. Augustino E. A importância do leite [TCC Graduação]. Curitiba: Pontifícia Universidade Católica do Paraná; 2005.

14. Badini K, Nader Filho A, Amaral La, Germano P. Risco à saúde representado pelo consumo de leite cru comercializado clandestinamente. *Revista de Saúde Pública*. 1996;30(1):549-553.

15. Lorenzetti D. Influência do tempo e da temperatura no desenvolvimento de microrganismos psicrotróficos no leite cru de dois estados da região Sul [dissertação]. Curitiba: Programa de Pós-graduação em Tecnologia de Alimentos UFP; 2006.

16. Lucc J. Caracterização do consumo do leite in natura em Lavras, Minas Gerais. Sovergs [Internet]. Lavras; 2010. [2014 ago. 30].

17. Almeida A. Controle rápido da eficiência e segurança do processo de pasteurização do leite [dissertação]. Jaboticabal: UNESP;2006.

18. Lima E. Vigilância sanitária na sala de aula: a importância da educação em saúde no contexto escolar [Monografia]. Brasília: UNB ;2010.

19. Guimarães C. Vigilância sanitária e escola: parceiros na construção da cidadania. Construção da cidadania [Internet]. Brasília; 2008. [2014 set. 21].

20. Figueiredo K. O papel da escola no controle e prevenção das intoxicações por medicamentos e saneantes em crianças. Rev. Eletrônica Gestão e Saúde. 2013 ;4(4):1545-1555.

21. Costa F, Silva J, Diniz M. A importância da interface educação/saúde no ambiente escolar como prática de promoção da saúde [Monografia]. Niteroi: Centro Universitário Plínio Leite- UNIPLI; 2008.

22. Brasil MEC. Políticas de alimentação escolar. Centro de Educação a Distância – CEAD [Internet]. Brasília; 2006. [2014 ago. 29].

23. Leite D, Figueiredo J, Schons S. Projeto Estadual Pequenos Vigilantes. Prefeitura Municipal de Monte Negro [Internet]. Monte Negro; 2007. [2014 mar.24].

24. Simões P, Hexsel R. Educação e informação em saúde. . portal.anvisa.gov.br [Internet]. Brasília; 2011. [2014 mar. 24].

25. Pinheiro J, Lima B, Dantas P. A educação sanitária e ambiental como instrumento de participação popular, conscientização e controle social na regulação dos serviços de saneamento ambiental. natal.rn.gov [Internet]. Natal; 2001. [2014 jun. 01].

26. Praxedes P. Aspectos da qualidade higiênico-sanitária de alimentos consumidos e comercializados na comunidade São Remo. São Paulo: São Remo; 2003.