

**Inspeções da vigilância sanitária em estabelecimentos da Cidade de Muritiba – Bahia****Sanitary inspections in Muritiba - Bahia City establishments**

DOI:10.34117/bjdv6n10-304

Recebimento dos originais: 13/09/2020

Aceitação para publicação: 14/10/2020

**Daniela de Oliveira dos Santos**

Técnica em Alimentos pelo Instituto Federal Baiano, Campus Governador Mangabeira  
Instituição: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano, Campus Governador Mangabeira

Rua Waldemar Mascarenhas, s/n Portão - Governador Mangabeira, BA – Brasil

Email: danielaoliveira2324@hotmail.com

**Edvaldo Nascimento Costa**

Doutorado em Zootecnia pela Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (UESB)  
Instituição: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano, Campus Governador Mangabeira

Rua Waldemar Mascarenhas, s/n Portão - Governador Mangabeira, BA – Brasil

Email: edvaldo.costa@ifbaiano.edu.br

**Bianca Oliveira da Silva**

Médica Veterinária

Médica Veterinária da Vigilância Sanitária de Muritiba - BA

Rua R. Pedro Cortês, 26 - Centro, Muritiba - BA

Email: medivet.bianca@gmail.com

**Estefânia Prates Rodrigues**

Mestranda em Tecnologia em Alimentos pela Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP)

Instituição: Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP)

Rua Monteiro Lobato, 80 - Cidade Universitária - Campinas, SP – Brasil

E-mail: estefaniapratesrodrigues@gmail.com

**Paulo Túlio de Souza Silveira**

Doutorando em Tecnologia em Alimentos pela Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP)

Instituição: Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP)

Rua Monteiro Lobato, 80 - Cidade Universitária - Campinas, SP – Brasil

E-mail: ptssilveira@gmail.com

**RESUMO**

A Vigilância Sanitária tem por objetivo fiscalizar estabelecimentos que produzem, comercializam, distribuem e/ou armazenam os alimentos, além de licenciar e cadastrar novos estabelecimentos. O presente artigo tem por objetivo acompanhar as inspeções da vigilância sanitária em estabelecimentos da cidade de Muritiba - Bahia. O trabalho foi desenvolvido no período de agosto a setembro de 2019. Inicialmente é realizado um planejamento das ações a serem realizadas, como os locais e os documentos necessários para a realização das inspeções. Os fiscais utilizaram como base as

# Brazilian Journal of Development

legislações vigentes e sempre realizando os registros na forma escrita e através de imagens fotográficas as irregularidades encontradas. Todas inspeções foram realizadas de forma aleatória baseadas em denúncias ou por vencimento do alvará de funcionamento. Diante dos resultados obtidos, observou-se que a maioria dos estabelecimentos de serviços de alimentação do município se encontravam em situação insatisfatória no que tende a questões higiênico-sanitário, devendo ter um maior controle de higiene dos estabelecimentos.

**Palavras-chave:** Controle de qualidade, Serviços de alimentação, Boas práticas.

## ABSTRACT

Health Surveillance aims to inspect establishments that produce, sell, distribute and / or store food, in addition to licensing and registering new establishments. This article aims to monitor health surveillance inspections in establishments in the city of Muritiba - Bahia. The work was carried out from August to September 2019. Initially, a planning of the actions to be carried out, such as the locations and the documents required to carry out the inspections, is carried out. The inspectors used as a basis the current legislation and always carrying out the records in written form and through photographic images the irregularities found. All inspections were carried out at random based on complaints or due to expiration of the business license. In view of the results obtained, it was observed that the majority of food service establishments in the municipality were in an unsatisfactory situation with regard to hygienic-sanitary issues, and should have greater hygiene control in the establishments.

**Keywords:** Quality control, Food services, Good practices.

## 1 INTRODUÇÃO

Inspeção Sanitária é o procedimento da fiscalização pela autoridade competente que avalia em toda a cadeia alimentar as Boas Práticas de Produção e/ou as Boas Práticas de Prestação de Serviços (BRASIL, 1993).

No Brasil temos a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), órgão criado no dia 26 de janeiro de 1999. Agência tem por objetivo inspecionar os meios de produção e serviços oferecidos a população bem como intervir de forma concisa às irregularidades transgredidas em lei que possam causar uma eventual desestabilização à saúde do povo brasileiro (BRASIL, 1999).

O objetivo da Vigilância Sanitária (VISA) com relação aos alimentos é fiscalizar estabelecimentos que produzem, comercializam, distribuem e/ou armazenam os alimentos, licenciar e cadastrar estabelecimentos que produzem ou comercializam alimentos. As equipes de fiscalização têm a finalidade primordial de avaliar as condições higiênicos sanitários dos estabelecimentos e produtos alimentícios por eles comercializados (GERMANO; GERMANO, 2011).

Em âmbito estadual, existe também a Diretoria de Vigilância Sanitária e Ambiental do Estado da Bahia (DIRES), seus agentes têm papel fundamental na fiscalização e possuem a autoridade para tomar as ações cabíveis mediante as situações encontradas.

## **Brazilian Journal of Development**

O monitoramento através de inspeções de estabelecimentos para prevenção de doenças, se faz necessário a fim de promover também um melhoramento dos produtos disponibilizados a população. Em um mundo em processo de globalização intenso e preocupado cada vez mais com a saúde de seus cidadãos, vem crescendo a preocupação com o bem-estar da população assim como a acessibilidade dos direitos fundamentais como educação, saúde e segurança.

É válido salientar o quão importante é a alimentação e os resultados que sua acessibilidade poderia render positivamente a população mundial. Diante disso buscamos apresentar fatos sobre os como profissionais lidam em relação a situação de alimentos comercializados e suas respectivas ações diante da realidade do município de Muritiba/BA.

Diante do apresentado, o presente artigo tem por objetivo acompanhar as inspeções da vigilância sanitária municipal em estabelecimentos da cidade de Muritiba - Bahia.

### **2 MATERIAIS E MÉTODOS**

O trabalho foi desenvolvido no período de agosto a setembro de 2019, com a Vigilância Sanitária - VISA - da cidade de Muritiba - BA. Inicialmente foi realizado um planejamento das ações a serem realizadas, como o levantamento e a organização dos materiais.

A coleta de dados foi realizada mediante a visita da Vigilância Sanitária, composta por 4 pessoas: o motorista, a médica veterinária, um fiscal e a estagiária. As visitas não são previamente agendadas para que não aconteça de atrapalhar o momento de vistoria.

Para realizar a fiscalização dos estabelecimentos comerciais, é necessário um requerimento padrão, neste, é onde se coleta os dados do estabelecimento, como contato, validade do alvará, Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ), Razão Social que deve ser no nome do titular da empresa e o Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) dos funcionários. Além destes, é necessário o roteiro para fiscalização que regulamenta a ordem para fiscalização do estabelecimento. Após o levantamento da documentação e preenchimento do roteiro, começa-se a realizar as visitas. Elas são realizadas por três membros da Vigilância Sanitária.

Os fiscais utilizaram como base as legislações vigentes e sempre realizando os registros na forma escrita e através de imagens fotográficas as irregularidades encontradas. Todas inspeções foram realizadas de forma aleatória baseadas em denúncias ou por vencimento do alvará de funcionamento.

Durante as inspeções todos os dados são registrados em formulário próprio para posterior elaboração de relatório de inspeção sanitária, sendo uma cópia entregue ao empresário, esclarecendo

## **Brazilian Journal of Development**

quais eram as irregularidades identificadas e porque deveriam ser corrigidas. O prazo acordado entre equipe da VISA e proprietário e/ou gerente foi em média de 30 dias para sanar as irregularidades.

Decorrido o prazo firmado, a Vigilância Sanitária retorna ao local para verificar se as irregularidades foram corrigidas, caso contrário, entende-se que o funcionamento daquele comércio atenta à saúde da população e os agentes sanitários acompanhados pela força policial e um chaveiro fecham o estabelecimento por tempo indeterminado, como está descrito na RDC 216/04 juntamente com o código sanitário Lei Estadual Nº 3. 982 de 29 de dezembro de 1981, esta aprova as obrigações da VISA para promover saúde e cita área de alimentos. Além destas, utiliza-se a lei Nº. 6.437/77, que relata as atuações da VISA e os protocolos das ações da vigilância sanitária, que possui a legislação federal regente para cada área e a Resolução CIB Nº. 249/2011 que reúne ações de competência do Estado e dos Municípios na organização, execução e gestão das ações do Sistema Estadual de Vigilância em Saúde do Estado da Bahia (BRASIL, 2004; BAHIA, 1981; BRASIL, 1977, BAHIA, 1977).

### **3 RESULTADOS**

É imprescindível o processo de planejamento das ações, com a verificação de modo constante destes itens irá gerar um trabalho mais eficaz e preciso, mesmo que demande tempo, haja vista o processo manual de verificação. Esta forma manual, não é somente uma realidade do município de Muritiba-BA, também foi observada por Tibúrcio e Vidal Júnior (2013), ao realizar a avaliação das ações de vigilância sanitária em um município do Recôncavo da Bahia, o que significa ser uma rotina de trabalho nas instâncias municipais como afirma em seu trabalho.

No levantamento de documentos verificou-se que 32 % dos estabelecimentos não possuem alvará atualizado, o que acabou implicando em ações corretivas a fim de que não haja quebra na segurança dos alimentos fornecidos a população, sendo este um desafio atual que deve ser considerado de grande importância devido a sua complexidade. Por outro lado, 68 % dos estabelecimentos inspecionados durante o período estão com o alvará atualizado, o que torna o local confiável e dentro das normas vigentes para funcionamento.

Cabe ressaltar que o alvará sanitário, também conhecido como Licença Sanitária, é um documento emitido pela Vigilância Sanitária que concede a permissão para que o estabelecimento possa atuar no município, sendo de caráter obrigatório para todos, atestando que tanto os equipamentos quanto os colaboradores estão de acordo com as normas legais de modo que não interfira negativamente na saúde da população. A cada atualização feita anualmente, no município de Muritiba-BA, cobra-se uma taxa fixada pelo setor de tributos, variando de acordo com a organização.

## **Brazilian Journal of Development**

Mesmo a verificação prévia de que o alvará esteja em dia, não extingue as visitas de rotinas dos agentes da Vigilância Sanitária, pois podem existir modificações que precisam ser feitas na questão de cuidados sobre o controle de qualidade. Para Rocha, Silva e Silva (2018), estas inadequações representam baixo grau de resolutividade da gestão, pois são inconformidades cuja adequação é de baixo custo e rápida correção.

Alguns dos estabelecimentos com alvarás desatualizados representam locais que ainda não foram vistoriados em virtude da falta de mão de obra e não se sabe ainda sua condição sanitária. Leal e Teixeira (2009) e Costa (2012), ao analisar a situação dos recursos humanos da vigilância sanitária em Salvador – BA e dos trabalhadores da VISA lotados na Secretária Estadual de Saúde da Bahia, verificaram que a uma insuficiência na quantidade de mão de obra para atender a demanda de trabalho, bem com falta de multiprofissionalidade e distribuição dos profissionais; insuficiente capacitação; desmotivação dos profissionais; insuficiente gratificação; não institucionalização do plano de cargos, carreiras e salários; baixa utilização do potencial dos técnicos e indefinição de requisitos éticos para exercer funções de fiscalização sanitária.

Como exemplo de inconformidade, durante as inspeções foi encontrado em um supermercado, insetos dentro de um depósito de alimentos. Essa situação caracteriza um risco de contaminação, muito alto, visto é um inseto onívoro que habita em esgotos e em locais contaminados, sendo um veículo de transmissão de agentes patogênicos. Esses microrganismos são altamente prejudiciais à saúde humana, e diante disso, faz-se necessário um controle de pragas com a devida comprovação de execução do serviço.

O Controle Integrado de Pragas (CIT) no Serviço de Alimentação é indispensável na prevenção de toxinfecções alimentares. Tem sua importância no combate a transmissão de microrganismos patogênicos, pois são detectados importantes grupos de microrganismos nas próprias pragas e em seus resíduos. Deve-se considerar também os sentimentos de repulsa que a presença destes animais causa, gerando reclamações por parte dos clientes, chegando a comprometer a idoneidade do estabelecimento e de seus responsáveis. Vale ressaltar que a presença de pragas é associada à falta de higiene, mas muitas vezes a presença destes animais está relacionada com o desconhecimento de medidas preventivas e corretivas do ambiente, falta de treinamento, além de um planejamento estrutural deficiente (SILVA JÚNIOR, 2020).

De acordo com as recomendações da ANVISA, os estabelecimentos produtores e que comercializam alimentos devem adotar sistema de controle químico e comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada e manter todas as aberturas e frestas bem vedadas para evitar a entrada de insetos e roedores (BRASIL, 2004).

## **Brazilian Journal of Development**

Em uma panificadora, na parte da produção de alimentos, foram encontradas várias irregularidades, dentre elas a presença de um gato que, segundo os funcionários, era utilizado como controle de pragas, esta prática é uma ação incorreta, pois o mesmo configura-se como um veículo de transmissão patogênicos, ocasionando risco de contaminação aos alimentos. A Lei Estadual Nº 3.982 de 29 de dezembro de 1981, enfatiza que animais podem ser agentes de doenças transmissíveis e segundo a RDC 216/04 um sistema de controle de pragas incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento (BAHIA, 1981; BRASIL, 2004).

Em estudo conduzido por Costa (2013), o controle de pragas urbanas nos estabelecimentos visitados apresentou condições insatisfatórias nos itens avaliados, sendo necessário melhor acompanhamento dessa atividade, a fim de promover condições higiênico-sanitárias adequadas ao produto comercializado, garantindo assim, a segurança alimentar do consumidor.

Outros estabelecimentos se encontravam em processo de análise administrativa de seus alvarás, isto se refere a estabelecimentos que foram vistoriados, no entanto ficaram na pendência de documentações. Na maioria das vezes esse documento pendente é o comprovante do controle integrado de pragas, que é obrigatório conforme a RDC Nº 216/04, sendo informado na legislação que o estabelecimento deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica. A comprovação da realização do controle de praga realizado por uma empresa especializada é a garantia de que haverá a prevenção na propagação de pragas como insetos e roedores que transmitem uma série de doenças altamente prejudiciais ao ser humano (BRASIL, 2004).

Em sua pesquisa, Rocha, Silva e Silva (2018), ao avaliar as principais inadequações de supermercados verificadas nas notificações emitidas pela Vigilância Sanitária e Ambiental, constatou que 85,29% dos estabelecimentos não possuíam o certificado de controle de pragas.

Alguns empresários se queixam e justificam a ausência do certificado de controle de pragas, devido a falta de empresa especializada na cidade e nos seus municípios limítrofes, além disto também justificam que as empresas quando contratadas, possuem um custo de dedetização muito elevado para a sua realidade, sendo necessário a realização de várias dedetizações no dia na cidade formando um pacote com outros estabelecimentos a fim de reduzir os custos com a da empresa para a cidade. A figura das desinsetizadoras são regulamentadas pela RDC nº 18, de 29/2000 da ANVISA, que visa o cumprimento das Boas Práticas Operacionais, a fim de garantir a qualidade e a segurança do serviço prestado, de forma a minimizar o impacto ambiental, o risco à saúde do usuário (BRASIL, 2000).

## **Brazilian Journal of Development**

Outro exemplo de não conformidades foi encontrado em supermercado inspecionado, está se deu quanto ao armazenamento de alimentos frios tais como os produtos lácteos, que, sendo considerado como um produto perecível segundo a RDC 216/2004, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação, pois quando fora da temperatura recomendada pelo fabricante são hospedeiros perfeitos para proliferação de microrganismos patogênicos causadores de toxinfecções alimentares (OLIVEIRA, 2010; BRASIL, 2004).

Ao analisar a temperaturas de armazenamento de alimentos em estabelecimentos comerciais na cidade de Santa Maria/RS, Mürmann, Mallmann e Dilkin (2005), relatam que fora da temperatura correta de armazenamento os alimentos podem estar tendo um tempo de conservação reduzido, ou estão sendo comercializados em processo de deterioração, pois não estão sendo armazenados em temperatura correta, o que pode acarretar perdas aos proprietários e danos à saúde do consumidor.

A realização de inspeções sanitárias em supermercados é de grande importância, pelo fato desse tipo de comércio está cada vez mais presente no dia a dia das pessoas, compreendendo um tipo de estabelecimento nos quais coexistem diferentes gêneros alimentícios (NETA et al., 2015).

Foi observado também em supermercado, um funcionário trabalhando em câmara fria sem os devidos Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) adequados. Essa situação representa risco de contaminação tanto para os colaboradores desse supermercado, quanto para os consumidores desses alimentos que podem estar indiretamente contaminados pela falta de proteção dos seus manipuladores. A Norma Regulamentadora 6 (NR 6) do Ministério do Trabalho (BRASIL, 1978) diz que o uso do EPI adequado é obrigatório e destinado à proteção de riscos suscetíveis de ameaçar a segurança e a saúde do trabalho.

Vale ressaltar também que a proteção dos funcionários não se resume somente a proteções externas, mas também, tão importante quanto os EPI's, é o Atestado de Saúde Ocupacional (ASO), que tange a saúde do trabalhador na questão de problemas físicos, incapacidade laborativa e incapacidade mental, registrados na Norma Regulamentadora (NR7) do Ministério do Trabalho, que é normalmente elaborado e emitido pelo médico do trabalho, mas também pode ser emitido pelo médico clínico registrado no Conselho Regional de Medicina onde a consulta foi realizada (BRASIL, 1998).

Na NR 7 está ainda estabelecido a obrigatoriedade de elaboração e implementação, por parte de todos os empregadores e instituições que admitam trabalhadores como empregados, do programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), com o objetivo de promoção e preservação da saúde do conjunto dos seus trabalhadores (BRASIL, 1998).

## **Brazilian Journal of Development**

Uma boa saúde é indispensável para que o trabalhador execute suas funções da melhor forma possível, rendendo seu melhor desempenho e conseqüentemente a empresa também se torna beneficiada.

Vale destacar que segundo alguns proprietários, um dos motivos para a não aplicação das ações corretivas de maior necessidade, eram os altos custos para sua realização. O ideal é que todos os estabelecimentos estejam conformes com as normas para ser um estabelecimento seguro.

Outro fator que poderia ajudar e melhorar o nível dos estabelecimentos comerciais da cidade de Muritiba seria a cooperação mútua dos órgãos competentes como governo, prefeitura e entidades privadas, o que alcançaria resultados melhores e mais rápidos. É preciso uma ação direta em todos as categorias, mas principalmente no âmbito educacional, para que o respeito com os consumidores seja garantido.

Cabe à VISA não apenas fiscalizar os supermercados e aplicar sanções nos casos de infrações graves e reincidências, mas também enfatizar a necessidade de atividades educativas permanentes dirigidas aos consumidores e manipuladores de alimentos, alertando para os riscos representados pela manipulação inadequada (VALENTE; PASSOS, 2004)

### **4 CONCLUSÕES**

Diante dos resultados obtidos, observou-se que a maioria dos estabelecimentos alimentares do município se encontravam em situação insatisfatória no que tange a questões higiênico-sanitário.

A preocupação com os processos inerentes a esses alimentos se faz cada vez mais necessário visto que, quando se há uma fiscalização e controle, principalmente com a demanda necessária para tal, resulta-se em uma menor chance de danos no que tange a ingestão de alimentos nocivos.

### **REFERÊNCIAS**

BAHIA. Lei nº 3.982 de 29 de dezembro de 1981. **Dispõe sobre o Subsistema de Saúde do Estado da Bahia, aprova a legislação básica sobre promoção.** Diário Oficial do Estado da Bahia. 1983. Disponível em: < <http://www.legislabahia.ba.gov.br/documentos/decreto-no-29414-de-05-de-janeiro-de-1983>>. Acessado em: 22 de setembro de 2020.

BAHIA. **Resolução CIB nº 249, de 30 de dezembro de 2014.** Aprova ad referendum a presente revisão da Resolução CIB Nº 084/2011 nos termos constantes dos Anexos I, II e III que apresentam os princípios gerais e estabelece as ações de competência do Estado e dos Municípios na organização,



## **Brazilian Journal of Development**

execução e gestão das ações do Sistema Estadual de Vigilância em Saúde do Estado da Bahia, de forma compartilhada, solidária, regionalizada e descentralizada. Diário Oficial do Estado da Bahia. 30 dez. 2014.

BRASIL. CONSELHO NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 16 set. 2004. p. 1-10. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%2583ORDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b>> Acessado em: 22 de setembro de 2020.

BRASIL. **Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977**, e suas alterações. Configura infrações a legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas e dá outras providências. 1977.

BRASIL. Lei nº 9.782, DE 26 DE JANEIRO DE 1999 (Publicado no D.O.U. de 27.01.1999, Seção 1, pág. 1) **Define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Diário Oficial da União**, 2004. Disponível em: <[http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/lei\\_9782\\_99.pdf/92a497c2-9d19-4ce0-8eaa-624b8d6bd245](http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/lei_9782_99.pdf/92a497c2-9d19-4ce0-8eaa-624b8d6bd245)>. Acessado em: 22 de setembro de 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução - RDC nº 18, de 29 de fevereiro de 2000**. Dispõe sobre Normas Gerais para Funcionamento de Empresas Especializadas na Prestação de Serviços de Controle de Vetores e Pragas Urbanas. 2000.

BRASIL. MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO. Portaria nº 3.214 de 8 de junho de 1978 e atualizações. **Norma Regulamentadora nº 6-NR 6: equipamento de proteção individual-EPI**. 1978.

BRASIL. Norma Regulamentadora NR-7 do Ministério do Trabalho: Manuais de Legislação. **Atlas Segurança e Medicina do Trabalho**, v. 39, 1998.

COSTA, A. L. S. **Perfil do trabalhador da vigilância sanitária no Estado da Bahia**. Dissertação (mestrado profissional) – Instituto de Saúde Coletiva. Universidade Federal da Bahia. Salvador: A.L.S. Costa, 2012.

COSTA, J. N. P. Controle de pragas urbanas em minimercados comercializadores de carne in natura. **Medicina Veterinária (UFRPE)**, v. 7, n. 1, p. 17-23, 2013.

## **Brazilian Journal of Development**

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. São Paulo, Manole, 2011.

LEAL, C. O. B. S.; TEIXEIRA, C. F. Análise de situação dos recursos humanos da vigilância sanitária em Salvador - BA, Brasil. **Interface (Botucatu)**. Botucatu, v. 13, n. 30, p. 167-179, Setembro de 2009.

MÜRMAN, L.; MALLMANN, C. A.; DILKIN, P. Temperaturas de armazenamento de alimentos em estabelecimentos comerciais na cidade de Santa Maria, RS. **Acta Scientiae Veterinariae**, v. 33, n. 3, p. 309-313. 2005.

NETA, A. M. D. A. C.; SILVA, N. V.; MENEZES, A. C. M.; SALES, A. R. R.; ALMEIDA, N. B. Atuação da vigilância sanitária nos estabelecimentos alimentícios no município de Pombal-PB. **Informativo Técnico do Semiárido**, v. 9, n. 2, p. 20-23. 2015.

OLIVEIRA, A. B. Doenças Transmitidas por Alimentos: Surtos Alimentares. **Revista do Hospital de Clínicas de Porto Alegre**, v.30, p. 279-285. 2010.

ROCHA, L. S. G.; SILVA, I. M. M.; SILVA, R. Me. Principais inadequações de supermercados verificadas nas notificações emitidas pela Vigilância Sanitária e Ambiental. **MAGISTRA**, v. 29, n. 1, p. 1-7. 2018.

SILVA JÚNIOR, E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. 8. ed., rev. e ampliada. São Paulo: Varela, 2020. 475 p.

TIBÚRCIO, C. L. C.; VIDAL JÚNIOR, P. O. Avaliação das ações de vigilância sanitária em um município do Recôncavo da Bahia. **Vigilância Sanitária em Debate: Sociedade, Ciência & Tecnologia**, v. 1, n. 3, p. 19-26. 2013.

VALENTE, D.; PASSOS, A. D. C. Avaliação higiênico-sanitária e físico-estrutural dos supermercados de uma cidade do Sudeste do Brasil. **Revista Brasileira de Epidemiologia**, v. 7, n. 1, p. 80-87. 2004.