

UM OLHAR DA ENFERMAGEM NA VIGILÂNCIA SANITÁRIA: CUIDADOS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS NAS PADARIAS DO MUNICÍPIO DE ITABELA-BA

Daniel Fernandes SANTOS¹; Thaise da Silva Oliveira COSTA²; Uillians Volkart DE OLIVEIRA³

RESUMO

De que forma o enfermeiro pode atuar nos cuidados com a manipulação dos alimentos nas padarias do município de Itabela-BA? O presente trabalho tem como proposta avaliar os riscos e problemas encontrados nas padarias do município de Itabela-BA que podem interferir de forma direta ou indireta na saúde da população e demonstrar a importância do enfermeiro nas inspeções realizadas pela Vigilância Sanitária (VISA) municipal. Foi realizado um levantamento de documentos referentes a vistorias realizadas pela Vigilância Sanitária em padarias do município de Itabela/BA no ano de 2015, que foram analisados criticamente. Constatou-se que as padarias pesquisadas apresentam um déficit em relação à manipulação de alimentos. A presença do enfermeiro na Vigilância Sanitária realizando um acompanhamento e orientação dos proprietários e funcionários das padarias é de fundamental importância para oferecer à sociedade Itabelense produtos adequados para a venda e o consumo.

ABSTRACT

In what way can the nurse act in the care of food handling in the bakeries of the region of Itabela-BA? The present study has the proposal to evaluate the risks and problems found in the bakeries of Itabela-BA that can directly or indirectly interfere in the health of the population and demonstrate the importance of the nurse in the inspections carried out by the municipal Sanitary Surveillance. The study was conducted through a documentary research, carried out at the Sanitary Surveillance in the city of Itabela / BA. A survey of documents was carried out in the year 2015, which was analyzed critically. It was found that the bakeries researched have a deficit in relation to food handling. The presence of the nurse in the Sanitary Surveillance monitoring and guiding the owners and employees of the bakeries is of fundamental importance to offer suitable products for the sale and consumption.

1 INTRODUÇÃO

As Doenças transmitidas por alimentos (DTAs) são de grande importância para a saúde pública mundial. Além de comprometer a saúde humana, afetam a economia devido à queda da produtividade do trabalhador e a credibilidade do cliente que consome os produtos do estabelecimento comercial (ZANDONADI, 2007).

1. Enfermeiro do Hospital municipal Frei Ricardo – Itabela- Bahia
2. Doutoranda em Ciência Animal pela Universidade Estadual de Santa Cruz – UESC - Ilhéus- Bahia
3. Doutorando em Ciência Animal pela Universidade Estadual de Santa Cruz – UESC - Ilhéus- Bahia e Professor da Faculdade de Ciências Sociais Aplicadas – FACISA – Itamaraju- Bahia.

Anualmente, os órgãos oficiais de saúde pública recebem milhares de notificações de intoxicações alimentares e de mortalidade de pessoas devido a falhas higiênico-sanitárias em estabelecimentos comerciais de alimentos (CASSOL et. al., 2011).

As empresas do ramo alimentar, incluindo as panificadoras, tem o dever de oferecer produtos de boa qualidade aos consumidores. É papel da Vigilância Sanitária dos municípios fiscalizar o funcionamento dessas empresas no sentido de salvaguardar a saúde da população (SOTO et. al., 2009).

Dentre as atribuições da Vigilância Sanitária (VISA) destacam-se: Inspeccionar as condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos, a manipulação dos alimentos, a origem da matéria prima que será utilizada para a fabricação do produto e as condições dos produtos prontos para consumo em termos de higiene e conservação (SOTO et. al. 2009).

Os principais agentes de contaminação dos alimentos são os manipuladores que, na maioria das vezes, não recebem por parte do empregador um treinamento ou capacitação de boas práticas na fabricação e manipulação de alimentos. A capacitação dos manipuladores em todas as etapas de produção do alimento tem como objetivo diminuir o processo de contaminação por micro-organismos e a consequente deterioração dos alimentos, assegurando as condições adequadas dos alimentos que são oferecidos à população (MARTINS et al., 2011) .

A contaminação dos produtos por micro-organismos pode ser reduzida pelas boas práticas de higiene pessoal, dos utensílios e equipamentos utilizados na produção dos alimentos, ou mesmo pelas boas práticas de armazenamento dos produtos acabados (SOTO et. al., 2009).

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

Diversos fatores podem influenciar no comprometimento da qualidade dos alimentos, tais como a qualidade da matéria-prima, o tipo de embalagem utilizada e a temperatura de conservação. Condições inadequadas de armazenamento e manuseio também podem contaminar o alimento e acarretar em prejuízos à saúde do consumidor (FREITAS et al., 2004). A “segurança alimentar é entendida como a garantia do consumidor em adquirir um alimento que possua como característica intrínseca a

sanidade, somada aos atributos nutricionais e sensoriais desejáveis” (BENEVIDES, 2004).

O Manual de Boas Práticas possui como função descrever as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, equipamentos e utensílios, controle de água, controle de pragas urbanas, capacitação dos funcionários, controle de higiene e saúde do manipulador e garantia de qualidade do alimento pronto (ALBANO, 2009).

A implantação e execução das boas práticas higiênico-sanitárias e procedimentos operacionais padronizados são de extrema importância para oferecer aos consumidores uma alimentação segura, saudável e confiável, diminuindo o risco das DTA'S. Estes procedimentos contribuem também para a segurança do responsável pelo estabelecimento, uma vez que o mesmo, caso não sejam atendidos os requisitos higiênicos-sanitários necessários, poderá ser processado por crime contra a saúde pública.

2.2 ATUAÇÃO DO ENFERMEIRO NA VIGILÂNCIA SANITÁRIA

A Enfermagem e as ações da Vigilância Sanitária apresentam o mesmo objeto de trabalho: A saúde humana. Ambas utilizam a tática da educação em saúde como principal instrumento para a otimização da condição de vida humana (JUNIOR et. al., 2014).

A função do enfermeiro na VISA é prestar assistência ao indivíduo doente ou sadio, à família e à comunidade para garantir a saúde e o bem estar da população e manter o meio ambiente em condições adequadas, identificando os riscos e tomando medidas para controle ou eliminação dos agravos à saúde. Este profissional tem por objetivo identificar riscos à saúde da população e solicitar ao responsável pelo estabelecimento que sejam sanadas as irregularidades encontradas no momento das inspeções.

Segundo o art. 15 da Comissão Intergestores Bipartite (CIB) nº 142/2008, as ferramentas para solucionar os problemas detectados nas inspeções sanitárias são a educação permanente, educação em saúde, orientação e demonstração para o responsável pelo estabelecimento sobre a importância dessas ações e, caso necessário, a

VISA poderá solicitar à equipe da Atenção Básica para contribuir no trabalho de educação em saúde.

A Vigilância Sanitária e Ambiental municipal deverão exercer ações de educação, notificação, investigação e inspeções conjuntas com a Vigilância Epidemiológica, Saúde do Trabalhador e Assistência à Saúde, no sentido de consolidar a vigilância dos determinantes do processo saúde-doença, favorecendo a integralidade das ações da saúde (BRASIL, 2002).

Florence Nightingale (1820-1910), conhecida como a pioneira da enfermagem, desenvolveu a Teoria Ambientalista. Segundo esta Teoria, a manutenção de um ambiente favorável facilita o processo de cura e o viver saudável. Fatores tais como: ventilação, limpeza, iluminação, calor, ausência de ruídos ou odores ruins e uma alimentação equilibrada facilita o processo de reparação instituído pela natureza (MEDEIROS et al., 2015).

Com base na Teoria Ambientalista, pode-se analisar a relação desta com a prática das inspeções sanitárias aplicada pelos enfermeiros nas fiscalizações. Segundo a RDC (Resolução da Diretoria Colegiada) 216/04, o estabelecimento deverá manter o local de trabalho limpo, organizado, com ventilação, sem odores, sem insetos, sem frestas nas paredes, bem iluminado e sem ruídos. Todas estas exigências auxiliam na manutenção de boas condições higiênico-sanitárias, além de oferecer confiança, qualidade e segurança para os clientes e funcionários.

O enfermeiro é de suma importância para dar continuidade às atividades do setor de vigilância sanitária de forma a garantir a boa saúde do indivíduo e coletivo. Caso detecte alguma irregularidade, esta deve ser sanada e corrigida de forma concisa, de modo que não interfira na saúde da população.

Portanto, a presente pesquisa tem o intuito de avaliar os riscos e problemas encontrados nas padarias do município de Itabela-BA que podem interferir de forma direta ou indireta na saúde da população e demonstrar a importância do enfermeiro nas inspeções realizadas pela Vigilância Sanitária (VISA) municipal.

3 MATERIAL E MÉTODOS

O presente estudo foi realizado na Vigilância Sanitária do município de Itabela-BA. Esta cidade possui uma área geográfica de 924,926 km², apresentando atualmente uma população de 31.055 habitantes, segundo dados do IBGE/2015.

Na Vigilância Sanitária do município de Itabela foram fornecidos relatórios e termos de vistorias sobre as inspeções realizadas pela equipe de Vigilância deste município nas padarias no ano de 2015. A equipe da VISA é composta por 05 funcionários: Diretor, Encarregado, Auxiliar de Serviços Gerais e dois Inspectores.

Foram analisados 20 relatórios e termos de vistorias referentes às 20 padarias que mantinham cadastro no município de Itabela/BA no ano de 2015. Os resultados obtidos foram analisados utilizando análise descritiva de cálculo de frequências absoluta e relativa para os diferentes parâmetros estudados (SAMPAIO, 1998).

4 RESULTADOS

As irregularidades encontradas pelos fiscais durante as inspeções foram: Botijão de gás na linha de manipulação de alimentos, falta de extintores, ausência de dedetização, ausência do uso de EPI, ausência de atestado médico periódico, venda de produtos vencidos, utilização de produtos vencidos para fabricação de alimentos, fiação exposta, maquinários com sujidades e paredes com fungos.

A irregularidade encontrada em menor percentual foi a utilização de produtos vencidos para fabricação de alimentos, que foi encontrada em 6 padarias equivalendo a 30% das padarias estudadas, enquanto que a ausência de atestado médico periódico foi encontrada em todas as 20 padarias, como pode ser observado na Tabela 1.

Tabela 1. Irregularidades nas padarias do município de Itabela-BA e quantidade e percentual de estabelecimentos irregulares no ano de 2015.

Irregularidade	Quantidade de padarias	Porcentagem
Botijão de gás na linha de manipulação de alimentos	12	60%
Falta de extintores	10	50%
Ausência dedetização	14	70%
Ausência do uso de EPI	16	80%
Ausência de atestado médico periódico	20	100%
Venda de produto vencido	8	40%
Utilização de produtos vencidos para fabricação de alimentos	6	30%
Fiação exposta	8	40%
Maquinários com sujidades	14	70%
Paredes com fungos	10	50%

Fonte: Vigilância Sanitária Itabela/BA - 2015

A figura 1 mostra que 60% das padarias existentes no município tem a instalação inadequada do botijão de gás dentro da linha de manipulação de alimentos.

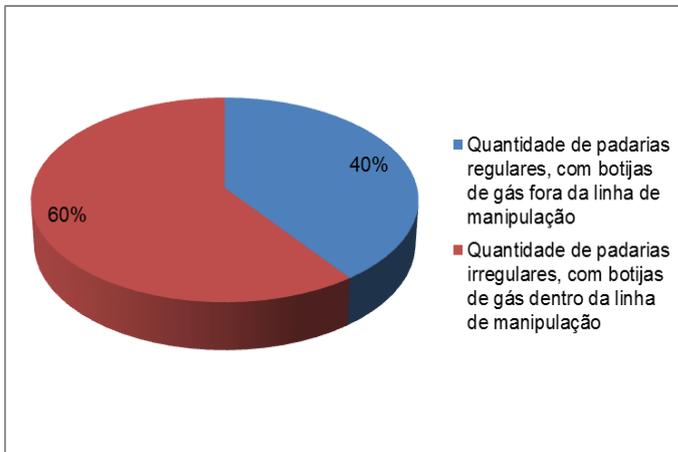


Figura 1. Botijão de gás dentro da linha de manipulação de alimentos

Fonte: Vigilância Sanitária Itabela/Ba - 2015

De acordo com a figura 2, existe um alto índice (80%) das padarias funcionando sem uso dos equipamentos de proteção individual (EPI).

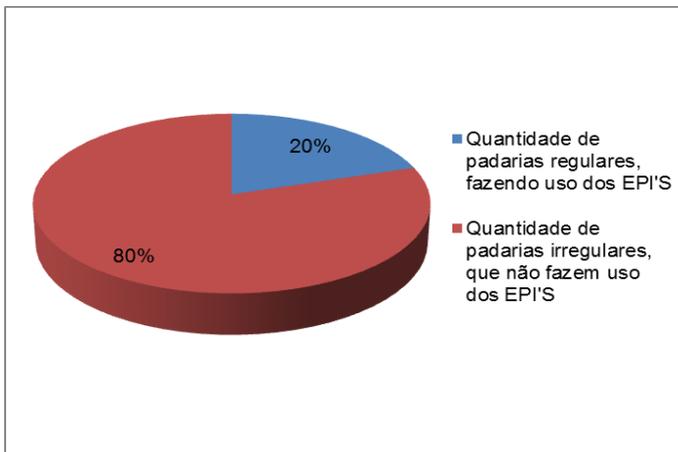


Figura 2. Ausência do uso de EPI's

Fonte: Vigilância Sanitária Itabela/Ba - 2015

Na figura 3 pode-se observar que 40% das padarias tem como prática criminosa a venda de produtos com data de validade vencida, exposta nas prateleiras a livre demanda para que algum cliente inocentemente e desatento efetue a compra.

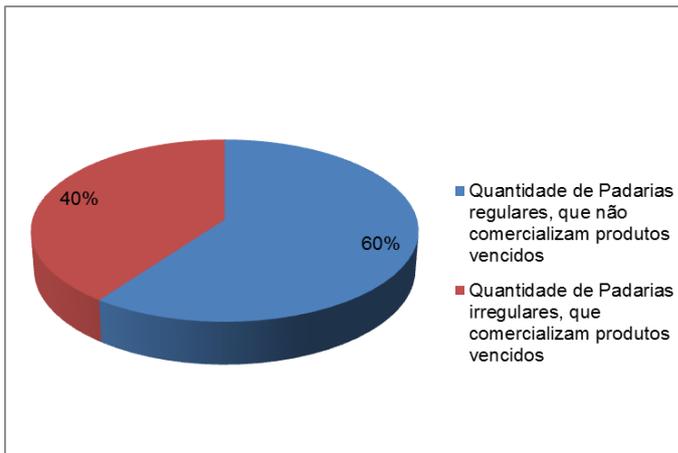


Figura 3. Venda de produto vencido
 Fonte: Vigilância Sanitária Itabela/Ba – 2015

A figura 4 mostra que 70% das padarias não realiza a dedetização.

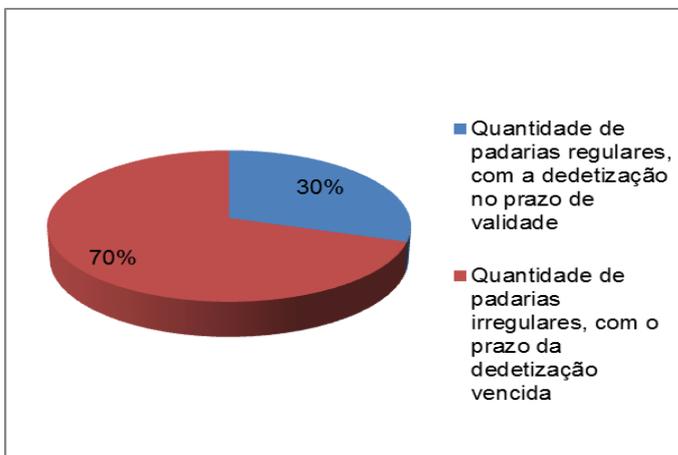


Figura 4. Ausência de dedetização
 Fonte: Vigilância Sanitária Itabela/Ba - 2015

A figura 5 mostra que 100% das padarias funcionam sem atestado médico periódico.

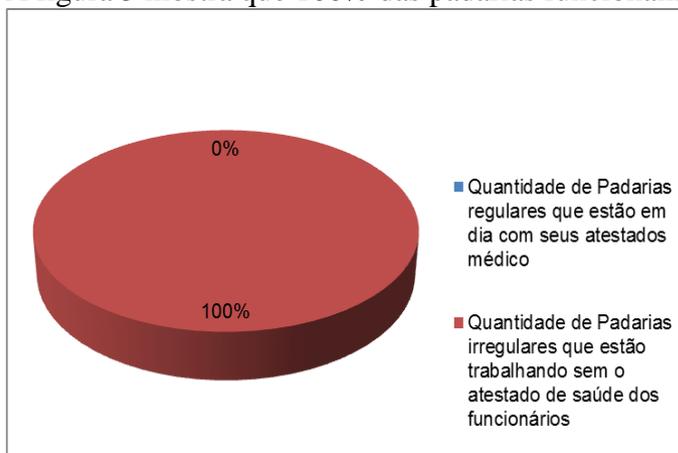


Figura 5. Ausência de atestado médico periódico Fonte: Vigilância Sanitária Itabela/Ba - 2015

A figura 6 mostra que 70% das padarias possuem maquinários com sujidades. No momento da vistoria sanitária foram constatados que as máquinas manuseadas pelos padeiros tinham presença de sujidades de vários dias anteriores e até semanas, concluindo-se que estes não passam por uma limpeza diária.

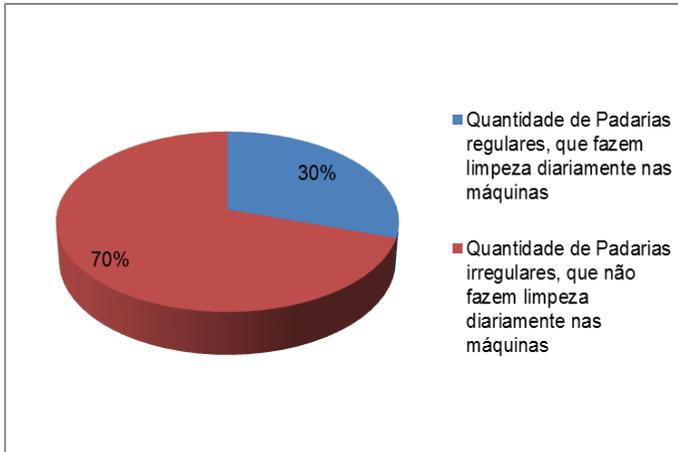


Figura 6. Maquinários com sujidade
Fonte: Vigilância Sanitária Itabela/Ba - 2015

De acordo com a figura 7, 60% das padarias apresentam fiação exposta nos estabelecimentos.

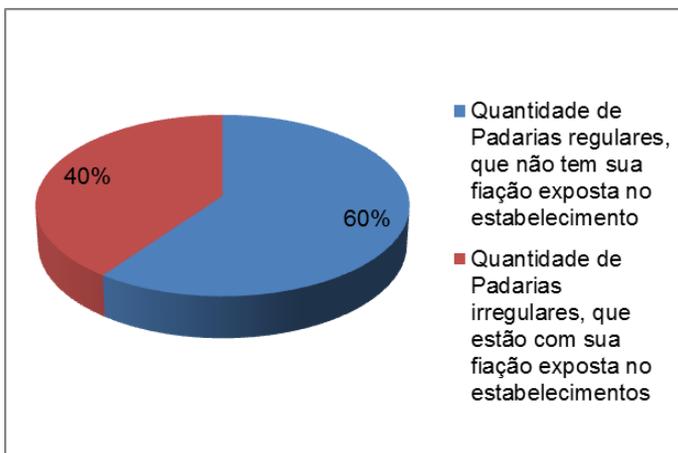


Figura 7. Fiação exposta
Fonte: Vigilância Sanitária Itabela/Ba - 2015

De acordo com a figura 8, pode-se observar que 50% das padarias possuem infraestrutura apresentando fungos nas paredes da linha de manipulação.

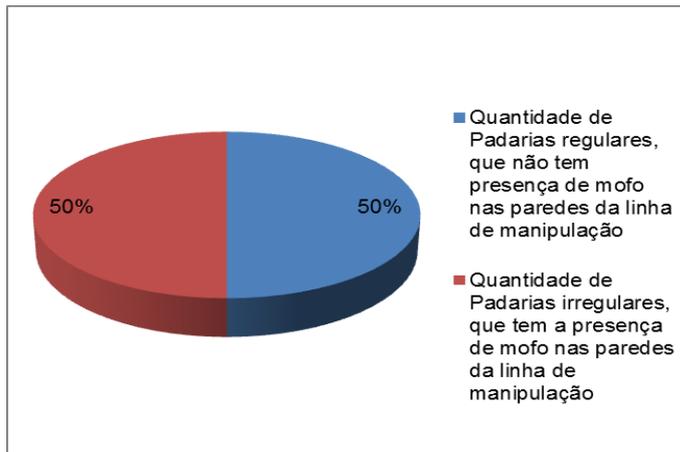


Figura 8. Paredes com fungos

Fonte: Vigilância Sanitária Itabela/Ba - 2015

Conforme a figura 9, 50% das padarias exercem suas atividades sem a devida presença dos extintores.

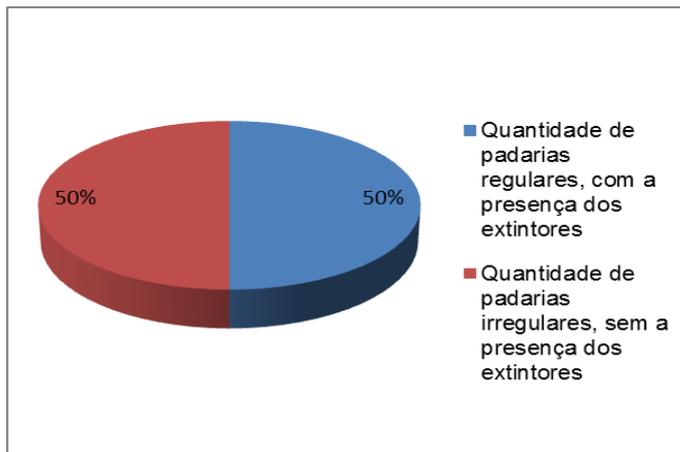


Figura 9. Falta de extintores

Fonte: Vigilância Sanitária Itabela/Ba - 2015

Conforme a figura 10, 30% das padarias utiliza produtos vencidos para a fabricação de alimentos.

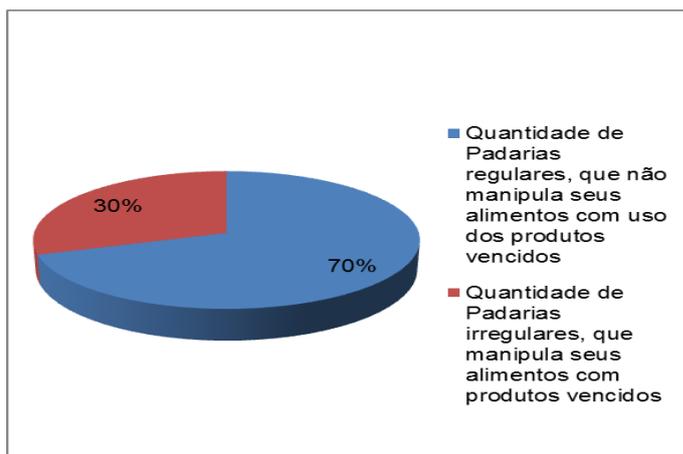


Figura 10. Manipulação de alimentos com produtos vencidos

Fonte: Vigilância Sanitária Itabela/Ba - 2015

4. DISCUSSÃO

O botijão instalado dentro da linha de manipulação de alimentos coloca em risco a saúde de todos os funcionários, clientes e até mesmo moradores do entorno dos estabelecimentos. Para que o botijão de gás seja instalado de forma adequada, o corpo de bombeiros apresenta alguns critérios, tais como: Área ventilada com circulação de ar satisfatória, canalização de fio de cobre passando por dentro dos condutes, extintores próximos aos botijões, que tenha proteção do sol e da chuva, possuir ventilação natural, preferencialmente protegido do sol, da chuva e da umidade. Além disso, as tubulações instaladas devem ser estanques e desobstruídas (Corpo de bombeiro do Paraná, p. 5, 2010).

A falta ou uso inadequado de Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) poderá acarretar em problemas de saúde para os clientes que consomem os produtos destes estabelecimentos. Além disso, o uso dos equipamentos de proteção individual é obrigatório, pois é um meio de segurança para os empregados que utilizam maquinários para a fabricação de alimentos nas padarias.

O uso dos EPI's tem como finalidade diminuir a contaminação dos alimentos com unhas com sujidades, fios de cabelos ou gotículas de saliva. São de uso essencial nas padarias EPI's tais como aventais na cor clara com trocas diárias e para utilização somente nas dependências internas do estabelecimento, além de gorros, máscaras, luvas e botas.

Para Souza (2015), os uniformes devem ser completos, de cor clara, conservados e limpos, já os sapatos devem ser fechados, em boas condições de higiene

e conservação e ainda devem ser utilizadas meias. O uso do avental plástico deve ser restrito às atividades onde há grande quantidade de água, não devendo ser utilizado próximo ao calor para evitar acidentes de trabalho.

É responsabilidade do empregador fornecer todos os EPI'S necessários para os funcionários e orientar sobre o uso destes equipamentos. Caso o funcionário seja resistente ao uso do EPI e no momento da inspeção sanitária for constatada a irregularidade, o empregador será penalizado e não o funcionário, uma vez que o funcionário está submetido ao seu empregador.

Produtos consumidos com data de validade expirada podem acometer sérios danos à saúde. A venda de produtos vencidos é crime contra a saúde pública, ordem tributária e contribuição social, previsto no art. 7º, IX, da Lei 8.137/90, com pena de detenção de 02 a 05 anos para o comerciante infrator.

Vender, ter em depósito para vender ou expor à venda ou, de qualquer forma, entregar matéria-prima ou mercadoria, em condições impróprias ao consumo; Pena - detenção, de 2 (dois) a 5 (cinco) anos, ou multa. (BRASIL, 2016).

Caso o cliente adquira um produto nessas condições o fornecedor terá o dever de ressarcir o cliente com abatimento proporcional do preço, a substituição do produto por outro da mesma espécie, marca ou modelo, sem os aludidos vícios ou a restituição imediata da quantia paga, segundo o art. 19 da Lei 8.078/90 (BRASIL, 2016).

Sendo assim, o cidadão ao deparar-se com produtos vencidos nas prateleiras deve comunicar imediatamente aos órgãos responsáveis como a Vigilância Sanitária ou a polícia para que se dirijam até lá e, averiguando a procedência da denúncia, registre o fato ocorrido que dará origem a uma ação penal contra o empresário.

A dedetização tem como objetivo específico contribuir com o adequado funcionamento das padarias visando o cumprimento das boas práticas de higiene através do controle vetores e pragas urbanas. Este controle tem como finalidade garantir a qualidade e a segurança dos serviços prestados ao cliente, de forma a minimizar o impacto ambiental, o risco à saúde do cliente e do empregado.

A dedetização no município de Itabela-BA não é obrigatória, visto que não existe uma lei municipal que obriga as padarias a realizarem tal procedimento. Entretanto, a VISA solicita e orienta sobre a importância e os benefícios desta prática para as empresas, principalmente aquelas que comercializam produtos destinados ao consumo humano.

O atestado médico periódico é de extrema importância para a saúde do trabalhador que manipula o alimento, para o cliente que consome os produtos manipulados pelos trabalhadores e também para o empregador que responde sobre a segurança trabalhista.

O atestado é essencial para a detecção de doenças e agravos. Os exames que constam no atestado são: avaliação clínica, anamnese, exames laboratoriais e outros que o médico julgar necessário, segundo a Norma Reguladora 7, item 7.4.2.3:

Outros exames complementares usados normalmente em patologia clínica para avaliar o funcionamento de órgãos e sistemas orgânicos podem ser realizados, a critério do médico coordenador ou encarregado, ou por notificação do médico agente da inspeção do trabalho, ou ainda decorrente de negociação coletiva de trabalho (NR7, 1978).

Portando, a Vigilância Sanitária solicita nos termos de vistorias que o responsável pela padaria solicite aos seus funcionários a realização de exames médicos periódicos, como determinado na legislação vigente, no art. 168 da Consolidação das Leis do Trabalho (CLT).

Os maquinários, utensílios e o ambiente de trabalho onde é realizada a manipulação e confecção dos produtos devem estar sempre limpos e a realização da limpeza deve ser diária pelos funcionários. A assepsia deve ser realizada antes e depois da produção dos alimentos nas padarias.

É necessário que a Vigilância Sanitária faça cumprir as normas e as rotinas sobre a higienização das padarias para que o cliente venha adquirir um produto adequado para o consumo (SOUZA, 2012).

A fiação exposta é um risco iminente de explosão, a qualquer momento, e deve ser tratada com muito rigor e urgência para que seja sanada essa irregularidade, evitando assim uma possível explosão. A empresa deverá ser responsável caso aconteça eventualmente um incêndio. Para que não ocorra um acidente será necessário atender alguns critérios conforme a Norma Reguladora 10:

As partes das instalações elétricas, não cobertas por material isolante, na impossibilidade de se conservarem distâncias que evitem contatos casuais, devem ser isoladas por obstáculos que ofereçam, de forma segura, resistência a esforços mecânicos usuais. Todas as partes das instalações elétricas devem ser projetadas e executadas de modo que seja possível prevenir, por meios seguros, os perigos de choque elétrico e todos os outros tipos de acidentes. As partes de instalações elétricas a serem operadas, ajustadas ou

examinadas, devem ser dispostas de modo a permitir um espaço suficiente para trabalho seguro. Toda instalação ou peça condutora que não faça parte dos circuitos elétricos, mas que, eventualmente, possa ficar sob tensão, deve ser aterrada, desde que esteja em local acessível a contatos. O aterramento das instalações elétricas deve ser executado, obedecendo o disposto. (VIANA et al., 2007).

Portanto, é de suma importância a presença dos extintores de incêndio dentro do prazo de validade nas empresas para combater um possível incêndio, evitando assim maiores danos.

O Ministério da Agricultura orienta que a linha de manipulação de alimentos deve possuir paredes de cor clara e lavável ou revestida toda de cerâmica também na cor clara, para que possa ser fácil a limpeza e visualização das sujidades. De acordo com a Portaria 368/97:

Paredes: deverão ser construídas e revestidas com materiais não absorventes e laváveis e apresentar a cor clara. Até uma altura apropriada para as operações deverão ser lisas, sem fendas, e fáceis de limpar e desinfetar. (MELO et al., 2014).

A empresa deverá atender as legislações vigentes dos órgãos competentes como Vigilância Sanitária, Ministério da Agricultura e RDC 216/2004 para contribuir de forma positiva na linha de manipulação, melhorando a qualidade do serviço da empresa.

A utilização dos extintores é primordial para combater qualquer incêndio de natureza leve, moderada ou grave, ou seja, para combater o incêndio é fundamental a presença do extintor, mas existem outras possibilidades para contribuir contra o incêndio: detectores de fumaça, hidrantes, chuveiros automáticos, dentre outros.

Freire (2009), afirma que a proteção ativa envolve todas as formas de detecção, de alarme e de combate ao fogo para a extinção de um princípio de incêndio já instalado ou para o controle do seu crescimento até a chegada do corpo de bombeiros que fará o combate final. Estas ações são executadas por sensores, detectores de fumaça e de calor, sistemas de extintores de incêndio, de hidrantes e de chuveiros automáticos, entre outros.

Por fim, a Vigilância Sanitária solicita, em seus termos de vistorias, a presença de extintores em locais visíveis e de fácil acesso. A recarga deve ser feita de forma periódica e deve ser apresentada a nota fiscal da recarga no momento da vistoria.

A manipulação alimentos utilizando produtos vencidos ou a venda destes nos estabelecimentos é crime contra saúde pública, podendo colocar em risco a integridade do cliente que consome produtos deteriorados. O cliente lesado deve procurar os órgãos responsáveis e protocolar a denúncia com todas as provas existentes sobre as irregularidades na manipulação de alimentos. O empregador tem a obrigação de fiscalizar os produtos que estão sendo utilizados na fabricação do produto final ou daqueles que estão sendo postos à venda no estabelecimento. A Vigilância Sanitária, juntamente com a Polícia Militar e Civil, são os órgãos responsáveis pela autuação do responsável pelo estabelecimento que cometer a infração de manipular alimentos com produtos fora do prazo de validade ou deteriorados.

5. CONCLUSÃO

Constatou-se, com este trabalho, que as padarias pesquisadas no município de Itabela-BA apresentam um déficit em relação à correta manipulação de alimentos. O setor de Vigilância Sanitária é de extrema importância para a fiscalização das padarias, dentre outros estabelecimentos que comercializam alimentos para consumo humano, uma vez que este órgão é responsável pela fiscalização, orientação e capacitação dos profissionais que trabalham nestas empresas.

A presença do enfermeiro na equipe da Vigilância Sanitária é essencial para garantir uma boa qualidade na assistência à saúde da população. O papel do enfermeiro na VISA é de orientar, fiscalizar e elaborar planos de assistência à saúde para que a empresa possa cumprir com as normas exigidas sobre os cuidados na manipulação de alimentos, a fim de prevenir agravos à saúde humana, além de sanar e corrigir as irregularidades encontradas. Caso o responsável pelo estabelecimento não atenda as melhorias solicitadas, o enfermeiro poderá utilizar um dos seus instrumentos de trabalho, que é a punição com a interdição do estabelecimento, multa e instalação do processo administrativo sanitário.

Portanto, a presença do enfermeiro na Vigilância Sanitária realizando uma educação permanente em saúde, orientando os responsáveis pelos estabelecimentos e seus funcionários sobre a importância dessas ações, além de fiscalizar o cumprimento do que foi solicitado é de grande importância para oferecer à sociedade Itabelense produtos adequados ao consumo, que atendam as normas higiênico-sanitárias previstas pela legislação.

REFERÊNCIAS

ALBANO, D.B. **Atuação do profissional da vigilância sanitária em restaurantes de Criciúma – SC.** 2009. Trabalho de Conclusão de Curso de Nutrição - Universidade do Extremo Sul Catarinense- UNESC, 2009.

BENEVIDES, C.M.J.; LOVATTI, R.C.C. **Segurança alimentar em estabelecimentos processados de alimentos.** Revista Higiene Alimentar. v. 18, 2004.

BRASIL. Fundação Nacional de Saúde. **Vigilância ambiental em saúde/Fundação Nacional de Saúde.** Brasília: FUNASA, 2002. 42 p.

BRASIL. Presidência da República. **Lei nº 8.078, de 11 de Setembro de 1990.** Disponível em:<http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L8078.htm>. Acesso em: 15 Out. 2016.

CASSOL, F. T.; DEVALETI, Mirian, T.S., MEDINA, Vanessa, B. **Verificação de boas práticas de fabricação em restaurante popular.** XV simpósio de ensino pesquisa e extensão. P. 1-10, 2011.

CORPO DE BOMBEIROS PARANÁ. **Manipulação, armazenamento, comercialização e utilização de gás liquefeito de petróleo (GLP).** Norma de procedimento técnico. 2014. 42 p.

FREIRE, R.D.C. **Projeto de proteção contra incêndio (PPCI) de um prédio residencial no centro de Porto Alegre.** Monografia apresentada pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Escola de Engenharia. Departamento de Engenharia Mecânica. Curso de Especialização em Engenharia de Segurança do Trabalho. 2009.

FREITAS, J. F., DAMASCENO, K.S.F.S.C., CALADO, C.L.A. **Rotulagem de alimentos lácteos: A percepção do consumidor.** Higiene Alimentar, v. 18, 2004.

LARENTIS, B.Z. **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.** Trabalho de conclusão de curso de Tecnólogo em Alimentos - Instituto Federal de Educação Ciências e Tecnologia do Rio Grande do Sul, Campus Bento Gonçalves. 2010.

MARTINS, L.A. **Formação profissional de cozinheiros e percepção de risco em segurança dos alimentos – um estudo exploratório em serviços de alimentação**

localizados no Estado do Rio de Janeiro. Dissertação (Educação Profissional em Saúde) - Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio. 2011.

MEDEIROS, A.B.A., ENDERS, B.C., LIRA, A.L.B.C. **Teoria Ambientalista de Florence Nightingale: Uma Análise Crítica.** Escola Anna Nery Revista de enfermagem. v. 19. n. 3, 2015.

MELO, J.C., CRUZ, N.T.S., BESERRA, M.L.S. **Segurança alimentar nos restaurantes de Teresina – PI.** Revista interdisciplinar. v.7. n.2. p. 60-69. 2014.

SAMPAIO I.B.M. **Estatística Aplicada à Experimentação Animal.** FEPMVZ, Belo Horizonte, 1998. 221p.

JUNIOR, J.M.J.; SILVA, F.S.; Miranda, F.A.N.; Simpson, C.A. **Reflexões sobre o cuidado de enfermagem e a interface na vigilância sanitária.** Revista de enfermagem da Universidade Federal de Pernambuco on line. v. 8. n.1, p. 172-176, 2014.

SOTO, F.R.M.; CAZZOLA, C.P.B.; OLIVEIRA, E. et al. **Aplicação experimental de um modelo de conduta de inspeção sanitária no comércio varejista de alimentos.** Ciência e tecnologia de alimentos. v 29. n. 2. p. 371-374, 2009.

LEROY, P.L.A.; PEREIRA, M.S.; TIPPLE, A.F.V. et al.. **El cuidado en enfermería en el servicio de vigilancia sanitária.** Revista eletrônica de enfermagem. v.11, n.9, p. 78-84. 2009.

SOUZA, Alburquerque de Mariana. **Boas práticas para padarias e confeitarias.** Trabalho de conclusão de curso da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Campus Bento Gonçalves. 2012.

VIANA, M.J., SILVA, A.C.M., Antovani, O. C. **Instalações elétricas temporárias em canteiros de obras.** São Paulo : Fundacentro, 2007. 44 p.

ZANDONADI, Renata Puppini et al. **Atitudes de risco do consumidor em restaurantes de auto-serviço.** Revista de nutrição. v.20, n.1, p.19-26. 2007.