

INSTITUTO FEDERAL

Minas Gerais

Campus Bambuí

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA
DE MINAS GERAIS - *CAMPUS BAMBUI*
MESTRADO PROFISSIONAL EM SUSTENTABILIDADE E TECNOLOGIA
AMBIENTAL

Daniela Fernandes César

**DIAGNÓSTICO DE RISCOS SANITÁRIOS RELACIONADOS
À INCLUSÃO PRODUTIVA DO PEQUENO PRODUTOR RURAL E DAS
POLÍTICAS ESTADUAIS CORRELATAS**

Bambuí
2021

DANIELA FERNANDES CÉSAR

**DIAGNÓSTICO DE RISCOS SANITÁRIOS RELACIONADOS À INCLUSÃO
PRODUTIVA DO PEQUENO PRODUTOR RURAL E DAS POLÍTICAS ESTADUAIS
CORRELATAS**

Trabalho de conclusão de curso apresentado ao Curso de Mestrado Profissional em Sustentabilidade e Tecnologia Ambiental do Instituto Federal de Minas Gerais - *Campus* Bambuí na linha de pesquisa Planejamento e Gestão Ambiental para obtenção do grau de mestre em Sustentabilidade e Tecnologia Ambiental.

Orientadora: Prof. Dra. Simone Magela Moreira

Coorientadora: Prof. Dra. Amanda Soriano Araújo Barezani

Bambuí
2021

PARECER Nº 14
FICHA DE APROVAÇÃO

Dissertação de Mestrado, intitulada “**Avaliação das notificações de riscos e situações de riscossanitários relacionados à inclusão produtiva e das políticas estaduais de monitoramento e de gestão de risco destes estabelecimentos**”, de autoria da mestranda em Sustentabilidade e Tecnologia Ambiental, **Daniela Fernandes Cesar**, aprovada pela Banca Examinadora de Defesa, em 03/12/2021, com a média de **96,5 pontos**.

Houve alteração no título da Dissertação, passando a ser: “**Diagnóstico de riscos sanitários relacionados à inclusão produtiva do pequeno produtor rural e das políticas estaduais correlatas**”.

A análise das correções finais da dissertação sugeridas pela Banca Examinadora será feita pela professora orientadora.

A Defesa Pública contou com a presença de público **Bruna Macena Pereira de Souza; Maryana Soares Romero Melo Ferreira**, que após a divulgação da defesa pela Secretaria do MPSTA manifestaram interesse em assisti-la, dessa forma houve o cadastro e a liberação do link de acesso por parte da presidente da banca.

Bambuí (MG), 03 de dezembro de 2021.

Documento assinado eletronicamente por **DEBORAH SANTESSO BONNAS, Usuário Externo**, em 05/12/2021, às 19:14, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.

Documento assinado eletronicamente por **Simone Magela Moreira, Professora**, em 06/12/2021, às 09:31, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.

Documento assinado eletronicamente por **Ricardo Sousa Cavalcanti, Professor**, em 10/12/2021, às 13:36, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.

A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://sei.ifmg.edu.br/consultadocs> informando o código verificador **1028892** e o código CRC **0A77C181**. Criado por ronaldo.barbosa, versão 2 por ronaldo.barbosa em 05/12/2021 07:13:59.

C421d César, Daniela Fernandes.

Diagnóstico de riscos sanitários relacionados à inclusão produtiva do pequeno produtor rural e das políticas estaduais correlatas. / Daniela Fernandes César. – Bambuí, 2021.

113 f.: il.; color.

Orientadora: Prof. Dra. Simone Magela Moreira.

Dissertação (Mestrado) - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais – Campus Bambuí, MG, Curso Mestrado Profissional em Sustentabilidade e Tecnologia Ambiental, 2021.

1. Saúde pública. 2. Inspeção sanitária. 3. Produção de alimentos. I. Moreira, Simone Magela. II. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais – Campus Bambuí, MG. III. Título.

CDD 614.026

Dedico esse trabalho a minha vovó Lúcia, matriarca da família, geração passada de quem aprendemos o que somos; e à pequena Rafa, sobrinha e mais nova da família, geração futura a quem deixaremos o mundo.

AGRADECIMENTOS

Aos queridos familiares, amigos e colegas de trabalho que me toleraram durante esse trabalho.

“Permitam que a paz de Cristo governe o seu coração, pois, como membros do mesmo corpo, vocês são chamados a viver em paz. E sejam sempre agradecidos.”

Colossenses 3:15

BIOGRAFIA

Daniela Fernandes César é especialista em políticas e gestão da saúde (EPGS) da Secretaria de Estado da Saúde de Minas Gerais, desde 2015. Como EPGS, atua na Diretoria de Vigilância de Alimento e Vigilância Ambiental, concentrando-se em assuntos como Agricultura familiar, Licenciamento simplificado e Educação sanitária, representando a diretoria em diversas ocasiões nas cidades do Estado. Além disso, atua também no grupo técnico de Gerenciamento de Risco da Vigilância Sanitária e em diversas comissões relacionadas à exploração sustentável, como o Cooperaf-MG e o COPAM.

Filha de Augusto César e Vanilda Fernandes, nascida em Belo Horizonte, Minas Gerais em 1980, formou-se no Ensino médio pelo Centro Federal de Educação Tecnológica de Minas Gerais (CEFET-MG) em 1998, tendo recebido o título de Bacharel em Medicina Veterinária pela Escola de Veterinária da Universidade Federal de Minas Gerais (EV-UFMG) em 2005.

Tendo se tornado servidora pública, especializou-se em Gestão da Vigilância Sanitária em 2018 pela Sociedade Beneficente de Senhoras Hospital Sírrio-Libanês com o Projeto Aplicativo Reduzindo a distância entre o regulado e a VISA: Uma abordagem orientativa de inclusão produtiva. O projeto de especialização apresentava campo de estudo correlato ao trabalho aqui apresentado, procurando apresentar a interseção entre educação e segurança sanitária e sustentabilidade social, princípios que tem marcado toda sua atuação profissional como EPGS.

RESUMO

A necessidade do fortalecimento das iniciativas do modelo produtivo de agricultura familiar e do produtor rural, que sejam consonantes com o desenvolvimento social sustentável e estejam em harmonia com os procedimentos de formalização e da produção de alimentos seguros, requer da Vigilância Sanitária melhor apreciação do risco relacionado a essas atividades. O objetivo deste trabalho foi analisar o panorama das inadequações às boas práticas de fabricação detectadas nas inspeções sanitárias de produtores rurais ou de agricultores familiares, do estado de Minas Gerais, com foco na produção sustentável e inclusão produtiva. Foi elaborado um estudo transversal a partir das informações obtidas na “Planilha de notificações de riscos e situações de riscos”, da Superintendência de Vigilância Sanitária de Minas Gerais, resultado de todas as inspeções realizadas entre 2017 e 2019 nos estabelecimentos dos produtores rurais e agricultores familiares, dos 853 municípios do estado de Minas Gerais. Foram analisadas 3.442 notificações de risco de inspeções sanitárias, sendo possível verificar que os maiores percentuais de não atendimento aos requisitos higiênico-sanitários foram a ausência da capacitação formal dos manipuladores, em 26,00% das inspeções; o uso de água não-potável, detectada em 16,50% e a não obediência às boas práticas, pelos manipuladores, citada em 14,20%. Ao contrário, as inadequações de tempo e temperatura no transporte (4,70%), o uso de matérias-primas sem registros (5,10%) e a exposição inadequada (6,20%) dos produtos finais representaram as não conformidades menos referidas nos laudos. As medidas necessárias frente às inadequações foram determinadas, sendo que em 97,93% dos casos foram empregadas exclusivamente medidas educativas, sendo necessárias as coercitivas em 2,07% dos casos. Concluiu-se que as principais não conformidades verificadas nas inspeções da produção de alimentos pelos pequenos empreendimentos rurais de Minas Gerais demonstraram uma polarização no atendimento às exigências sanitárias, com a priorização de adequações à estruturação física, em detrimento aos processos educativos e de saneamento básico. Tais limitações no cumprimento das determinações normativas ressaltaram as fragilidades basilares que dificultam a inclusão produtiva, com ênfase na necessidade de ações educativas, devendo servir de referência para as iniciativas de desenvolvimento do setor.

Palavras-chave: Saúde Pública; Inspeção Sanitária; Produção de Alimentos; Política Pública.

ABSTRACT

The need to strengthen the initiatives of the productive model of family farming and rural producers, which are in line with sustainable social development and are in harmony with the formalization procedures and the production of safe food, requires a better risk assessment from the Health Surveillance related to these activities. The aim of this work is to analyze the panorama of inadequacies to good manufacturing practices detected in the sanitary inspections of rural producers or family farmers in the state of Minas Gerais, with a focus on sustainable production and productive inclusion. A detailed cross-sectional study was carried out from the information obtained in the "Worksheet of notifications of risks and risk situations", of the Superintendence of Sanitary Surveillance of Minas Gerais. These were the results of all inspections carried out between 2017 and 2019 in food producing establishments of rural producers and family farmers from 853 municipalities in the state of Minas Gerais. As a result, 3,442 risk notifications from sanitary inspections were analyzed, and it was possible to verify that the highest percentages of non-compliance with hygienic-sanitary requirements were the absence of formal training of handlers, in 26.00% of the inspections; the use of non-potable water, detected in 16.50% and non-compliance with good practices, by handlers, cited in 14.20%. On the contrary, inadequate time and temperature in transportation (4.70%), the use of raw materials without records (5.10%) and inadequate exposure (6.20%) of final products represented the least nonconformities referred to in the reports. The necessary measures against the inadequacies were determined, and in 97.93% of the cases, educational measures were used exclusively, with coercive measures being necessary in 2.07% of the cases. As a conclusion, the main non-conformities verified in the inspections of food production by small rural enterprises in Minas Gerais demonstrated a polarization in meeting sanitary requirements, with the prioritization of adjustments to the physical structure, to the detriment of educational processes and basic sanitation. Such limitations in complying with the normative determinations highlighted the fundamental weaknesses that hinder productive inclusion, with an emphasis on the need for educational actions, which should serve as a reference for the sector's development initiatives

Keywords: Public Health; Sanitary Inspection; Food production; Public policy.

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	11
2	REFERENCIAL TEÓRICO	14
2.1	Agricultura Familiar e a Agenda 2030.	15
2.2	Normas legais.	18
2.3	Risco Sanitário.....	20
2.3.1	<i>A Planilha de Notificações de Riscos e Situações de Riscos</i>	22
3	METODOLOGIA.....	24
3.1	Levantamento dos resultados estaduais relativos à produção de alimentos em pequena escala e no agronegócio familiar em Minas Gerais	24
3.2.	Inventário das normas relativas ao monitoramento e as políticas voltadas à produção de alimentos em pequena escala e no agronegócio familiar, no âmbito da Secretaria de Estado de Saúde de Minas Gerais	26
3.3.	Análise do gerenciamento de risco	26
3.4.	Avaliação dos modelos institucionais de gestão do risco	27
3.5	Propositura de intervenção com base no monitoramento do risco	27
4	RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	29
4.1	A produção de alimentos em pequena escala e no agronegócio familiar em Minas Gerais.	29
4.2.	Inventário das normas relativas ao monitoramento e as políticas voltadas à produção de alimentos em pequena escala e no agronegócio familiar, no âmbito da Secretaria de Estado de Saúde de Minas Gerais	30
4.3	Análise do gerenciamento de risco	32
4.4.	Avaliação dos modelos institucionais de gestão do risco	45
4.5	Propositura de intervenção com base no monitoramento do risco.	47
5	CONCLUSÕES	49
	REFERÊNCIAS	50
	APÊNDICE	59
	ANEXO.....	104

1. INTRODUÇÃO

Ainda que sob diferentes nomes, a questão da sustentabilidade, definida por Elkington (2020, p. 37) como “o princípio que assegura que as nossas ações de hoje não limitarão a gama de opções econômicas, sociais e ambientais disponíveis para as futuras gerações” têm concentrado esforços de estudiosos em todas as épocas (ELKINGTON, 2020).

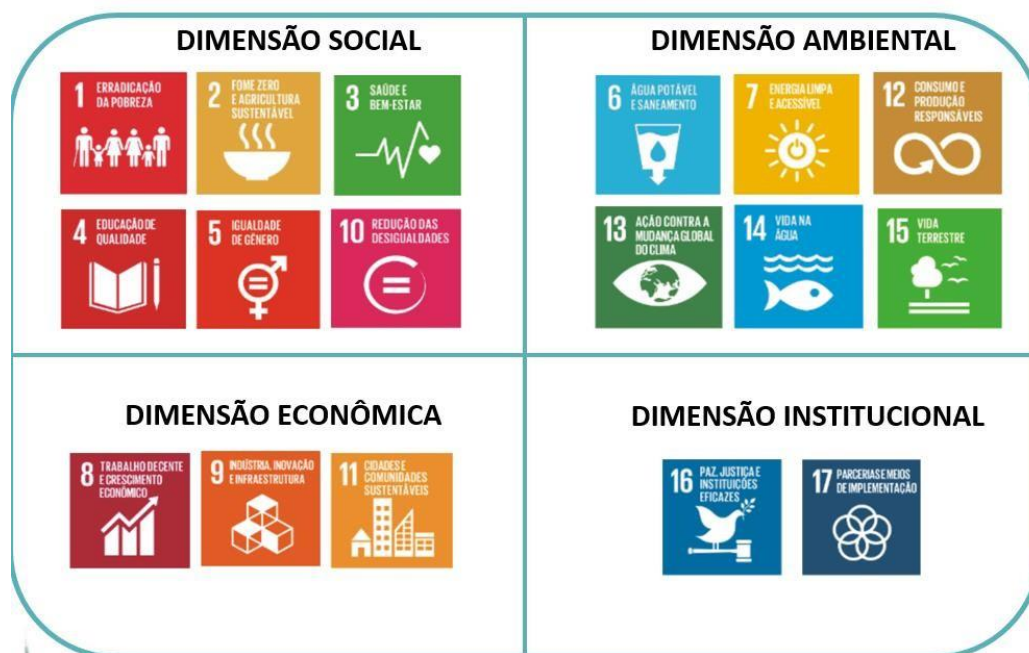
Em 1798, a teoria Malthusiana, primeira teoria demográfica, tinha sua problemática centrada na produção de alimentos motivada por dificuldades socioeconômicas da época que ainda hoje persistem, como o desemprego, a fome, o êxodo rural e o rápido aumento populacional (SILVA *et al.* 2015). Mais de 200 anos depois, o modelo usual ainda não se apropriou desse princípio e suas possibilidades ainda carecem de estudos que os tornem argumentos técnicos para as mudanças das políticas públicas que apoiem modelos sustentáveis de produção.

No que tange especificamente a produção de alimentos no Brasil, historicamente o crescimento agrícola sempre teve como objetivo as exportações (CARVALHO FILHO, 1995), em detrimento das culturas alimentares. Esta é uma das mais prováveis explicações para que a maior parte dos alimentos que chegam à mesa dos brasileiros, sejam oriundos dos produtores rurais (CONAB, 2021). E, ainda assim, este modelo de produção permaneça visto como menos profissional e informal. Essa visão prejudica os pequenos negócios, principalmente se compartilhada por instituições governamentais, impondo barreiras ao desenvolvimento (NOGUEIRA, 2016) desses, e a todos os benefícios sustentáveis abocados. Tal realidade gera uma demanda urgente por incentivos que conservem a produção e representatividade desses negócios.

De acordo com Van Bellen, a gestão ambiental não se limita à ciência da administração pública, reunindo questões da Sociologia, Economia, Finanças, Teoria do Estado, Teoria das Organizações, Psicologia, Direito e Planejamento (VAN BELLEN, 2010). Desse modo, a pesquisa por meio de indicadores de saúde permitirá avaliar os efeitos e a capacidade de adequação dos produtores de alimentos aos padrões de segurança exigidos. É, de fato, pela característica multifacetada da gestão ambiental que permite o uso desses indicadores de saúde para gerar novos conhecimentos sobre o assunto.

O exame do consenso e do dissenso entre a atual condição sanitária dos estabelecimentos produtores de alimentos de agricultores familiares e produtores rurais, avaliada a partir dos resultados estaduais de avaliação das Notificações de Riscos e Situações de Riscos Sanitários, e as políticas estaduais de monitoramento e de gestão destes estabelecimentos, à luz dos princípios da Gestão e Planejamento Ambientais, pode produzir oportunidades de implementação de objetivos de sustentabilidade. Ainda que os objetivos do desenvolvimento sustentável (Figura 1) sejam claramente divididos em suas dimensões de impactos: social, ambiental, econômica e institucional (FROEHLICH, 2014), é comum a noção de que a gestão ambiental se limita à dimensão ambiental. Por isso, o presente estudo, na área da gestão ambiental, visa colaborar ainda para a visibilidade das demais dimensões, não só no oferecimento dos subsídios aos governos, mas também à comunidade acadêmica que porventura alcance.

Figura 1: As dimensões dos objetivos do desenvolvimento sustentável (ODS)



Fonte: Apresentação A Agenda 2030 Brasil e os ODS, da Secretaria Nacional de Articulação Social. (Apresentação na 103º Fórum Nacional do CONSAD) por Henrique Villa da Costa Ferreira em 30/03/2017 em Goiânia/GO disponível em <http://www.consad.org.br/eventos/foruns/103o-forum-nacional-de-secretarios-de-estado-da-administracao-e-ii-seminario-de-gestao-de-processo/>

Assim, determinar quais aspectos da territorialidade e quais fragilidades podem ser contempladas pelas políticas voltadas a esse público, poderá favorecer a implantação de boas

práticas de gestão e de gestão de risco, fomentando o uso de dados como instrumento amplificador da eficácia e eficiência que devem definir as ações do Estado. De igual modo, pesquisas que contribuam para facilitar a formalização desses estabelecimentos, de modo que possam manter-se em um modelo sustentável - agroecológico, socialmente justo e economicamente viável – permitirá alcançar outros objetivos do desenvolvimento, como a ocupação e renda de agricultores, diversidade e oferta de alimentos de qualidade, desenvolvimento territorial das microrregiões e preservação do hábito regional e da produção artesanal (IPEA, 2005).

O presente trabalho teve por objetivo avaliar, com foco na produção sustentável e inclusão produtiva, a situação sanitária dos estabelecimentos produtores de alimentos processados de pequenos produtores e agricultores familiares e sua relação com as políticas estaduais de monitoramento e de gestão. Para tanto, foi realizado um levantamento das notificações e das situações de risco na produção estadual de alimentos em pequena escala e no agronegócio familiar e inventário as normas e políticas públicas relativas ao monitoramento das ações da Vigilância Sanitária no âmbito da Secretaria de Estado de Saúde de Minas Gerais. As informações sanitárias contidas nas notificações de risco foram analisadas com ênfase no gerenciamento de risco, com destaque aos operacionais e legais. Através dessa análise foi possível identificar e avaliar os modelos institucionais de gestão do risco nos monitoramentos e propor intervenções que mitiguem os fatores protetórios da inclusão produtiva em tela.

2. REFERENCIAL TEÓRICO

A pobreza no Brasil é uma questão central, apesar de apresentar um PIB *per capita* brasileiro relativamente alto, este se mantém combinado com um alto grau de desigualdade de renda (NERI; SOARES, 2002). Essa profunda e secular tradição da desigualdade é a raiz de conceitos como exclusão social, inclusão precária, segregação territorial, informalidade e ilegalidade (MARICATO, 2003). No meio rural, esses conceitos se tornam ainda mais sensíveis, considerando ainda que termos monetários nem sempre traduzem a desigualdade nessas áreas. Para estes, é necessário considerar que a produção para consumo próprio é fator importante de segurança alimentar, assim como de saúde e o bem-estar (FAVARETO, 2018).

Historicamente, produtores rurais e estabelecimentos da agricultura familiar foram tidos como de subsistência, exclusivamente, em cuja modalidade a produção visa garantir a sobrevivência do agricultor, da sua família e da comunidade em que está inserido. Contudo, corresponde a significativo elemento na cadeia de suprimentos e, atualmente, a Agricultura Familiar responde por 23% de toda produção agropecuária brasileira, sendo a grande responsável por colocar alimentos na mesa dos brasileiros e também garantir renda para as famílias do campo (CONAB, 2021).

Esse modelo produtivo tem ganhado espaço nas discussões atinentes à modernização da agricultura e vem sendo considerado como parte da estratégia para garantir a fixação da população no campo e o desenvolvimento local, constituindo consenso mundial, a necessidade do fortalecimento das iniciativas locais, consideradas vitais para o incremento dos pequenos negócios rurais individuais ou coletivos como medida de governança forma de garantir o exercício dos plenos direitos humanos e oportunidades desse estrato da população (KELLY, 2012).

Em âmbito mundial, essa estratégia de garantia de direitos está intimamente ligada ao desenvolvimento sustentável. De fato, a ideia fundamental de desenvolvimento sustentável se centra em equidade social e equidade geracional – satisfazer a necessidade da sociedade sem limitar as gerações futuras (QUEIRÓS, 2020) - embora dessa noção derivam diferentes abordagens. Entre essas abordagens está a Agenda2030 e os 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável, decisão ampla dos 193 países membros das Organizações das Nações Unidas - ONU que têm em muitas de suas metas uma íntima ligação com a inclusão produtiva rural.

Entretanto, mesmo com o implemento dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável e seu apelo por programas de governo inclusivos para as populações mais excluídas e ações para a proteção ao meio ambiente; do ponto de vista dos produtores, a comercialização dos seus artigos encontra grandes entraves por se tratar, em sua maioria, de empreendimentos pouco capitalizados, que geralmente recorrem a métodos menos tecnológicos e não comportam transformações complexas, estruturais ou nos processos, reduzindo a possibilidade de acesso ao mercado formal (QUEIRÓS, 2020).

Políticas públicas são definidas por COCHRAN e MALONE (2010) como as decisões e ações governamentais projetadas para lidar com uma matéria de interesse público, e isso inclui aquelas de implementação de programas com objetivos sustentáveis. No Brasil, o aumento da visibilidade conferida aos pequenos produtores rurais, mormente ligada à produção de alimentos, foi acompanhada por uma reestruturação; dado o papel das instituições do Estado tanto no estabelecimento de políticas sociais que permitam aos agricultores rurais progredir economicamente (para além de apenas os manter fora das estatísticas da pobreza) (NIEDERLE, 2017) como de proteção da qualidade, em políticas e realização de ações para assegurar o cumprimento das exigências sanitárias relativas à fabricação, manipulação e exposição do material ofertado.

A necessidade de harmonizar e alinhar os procedimentos de formalização e de segurança alimentar às boas práticas, cumprindo os Objetivos de Desenvolvimento Sustentáveis e resguardando os costumes e os conhecimentos tradicionais, impõe a gestão do risco, em especial do risco sanitário, ligado a tais atividades. Ao atualizar procedimentos e normas, primando pelo atendimento da finalidade pública (que pode ser considerada, entre outras, por meio da inclusão produtiva e social que promove), as instâncias governamentais acatam suas funções precípuas legais sem se desconectarem da promoção de geração de renda, emprego, trabalho, inclusão social e desenvolvimento socioeconômico do país (ANVISA, 2013).

2.1 - Agricultura Familiar e a Agenda 2030

Os desafios sociais, econômicos e ambientais que enfrentamos atualmente têm muitas de suas raízes nos modos de produção consagrados historicamente. A substituição da cultura do uso e descarte por modelos circulares e sustentáveis ainda carece de estudos, de consensos

científicos relativos à aplicação dos princípios e, principalmente, de indicadores sólidos que meçam o progresso nesse campo. (GUARNIERI; KREMER, 2019)

Globalmente, várias ações já tiveram protagonismo na tentativa de mitigar esses desafios. Na década de 90, a União Europeia montou um grupo de trabalho concentrado na ajuda ao desenvolvimento e no papel dos comitês nesse processo (MIBIELLI DE CARVALHO; CAVADAS BARCELLOS, 2014). No ano 2000, durante a Cúpula do Milênio das Nações Unidas, 189 países sancionaram os Objetivos de Desenvolvimento do Milênio (ODM) (BRASIL, 2005), que se baseava em muito nas conclusões do grupo de trabalho europeu, com foco em bem-estar econômico, desenvolvimento social, sustentabilidade e regeneração ambiental, além de consolidar metas estabelecidas na ECO92, conforme definido no documento “Road map towards the implementation of the United Nations Millennium Declaration”, de 2001.

Esses objetivos (acabar com a fome e a miséria, oferecer educação básica de qualidade para todos, promover a igualdade entre os sexos e a autonomia das mulheres, reduzir a mortalidade infantil, melhorar a saúde das gestantes, combater a Aids, a malária e outras doenças, garantir qualidade de vida e respeito ao meio ambiente, e estabelecer parcerias para o desenvolvimento) tiveram um papel importante como referência das políticas públicas e corporativas pelo mundo, por se apresentar como plataforma de condições mínimas para o desenvolvimento sustentável global (AYALA; NADAI, 2006).

Mais recentemente, em 2015, as Organizações das Nações Unidas propuseram um plano de ação aos países membros com vistas ao desenvolvimento sustentável, tendo como pilar principal a erradicação da pobreza em todas as suas formas. A esse plano deu-se o nome de Agenda 2030 (PNUD, 2016). A Agenda 2030 é composta por 17 Objetivos de desenvolvimento sustentável (FIGURA 2) e 169 metas integradas e indivisíveis nas dimensões econômica, social, ambiental e institucional.

Figura 2: Os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) - diretrizes estipuladas para se alcançar, globalmente, a Agenda 2030 da Organização das Nações Unidas (ONU).



Fonte: <http://www.agenciaminas.mg.gov.br/sala-de-imprensa/feam-apresenta-proposta-de-observatorio-de-objetivos-de-desenvolvimento-sustentavel> acesso em 20/03/2021

Muitos dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável - ODS e das metas encontram ressonância com a Agricultura Familiar, sendo de especial significância que em 2014, ano anterior ao do lançamento dos ODS, a agricultura familiar entrou definitivamente na agenda global como o ponto central das políticas nacionais agrícolas, ambientais e sociais, tendo as Nações Unidas designado aquele ano como o Ano internacional da Agricultura Familiar (GRAZIANO DA SILVA, 2019). Esse é um progresso notável, especialmente se comparado aos ODM, nos quais não havia meta para produção agrícola (MIBIELLI DE CARVALHO; CAVADAS BARCELLOS, 2014) mesmo frente a sua importância na erradicação tanto da pobreza quanto da fome dado o paradoxo das comunidades rurais, que são a forma predominante da produção agrícola e alimentar (cerca de 90% de todas as propriedades rurais) em um meio no qual mais de 80% da população vive em situação de pobreza e de insegurança alimentar (GRAZIANO DA SILVA, 2019).

Muitas metas dos ODS, em especial metas relativas a Erradicação da Pobreza (ODS1), Fome Zero e Agricultura Sustentável (ODS2), Trabalho Decente e Crescimento Econômico (ODS8), Redução da Desigualdades (ODS10), Cidades e Comunidades Sustentáveis (ODS11) e Consumo e Produção Responsáveis (ODS12) convergem na promoção da maior inclusão de atores econômicos marginalizados, introduzindo-os ao sistema formal da economia.

Para viabilizar essa inclusão, é indispensável a articulação dos programas de governo com a Agenda 2030, incorporando-a a planos e políticas que melhorem as condições de vida das pessoas do país e que contemplem as dimensões econômica, social e ambiental e que sejam realistas (ONU, 2016). Conforme afirmado por SCOWN,

Precisamos encorajar os legisladores a pensar em longo prazo e em múltiplas escalas. Os processos relevantes para os sistemas terrestres abrangem as fronteiras nacionais e se desenvolvem em escalas de tempo bem além do horizonte de 2030 dos ODS. Focar nas interações imediatas dos ODS pode obscurecer implicações futuras importantes, não só no imediato. (SCOWN, 2020, p.714).

2.2 - Normas legais

No contexto brasileiro, a discussão do desenvolvimento no campo não é recente, mas ao se considerar um arcabouço legislativo mais específico, a instituição do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - PRONAF, em 1995, é um marco nas conquistas desse público. O PRONAF foi criado, segundo seu decreto, com a “finalidade de promover o desenvolvimento sustentável do segmento rural constituído pelos agricultores familiares, de modo a propiciar-lhes o aumento da capacidade produtiva, a geração de empregos e a melhoria de renda” (BRASIL, 1996) e financiou atividades e serviços desenvolvidos em pequenas propriedades rurais (e algumas comunidades rurais). Em que pese os muitos benefícios alcançados na estruturação das propriedades e mesmo dos municípios brasileiros (considerando que o programa se estendeu a todas as cidades brasileiras), o programa se mostrava em algum nível “conservador”, prestigiando propriedades ditas eficientes em detrimento dos mais fragilizados (MIRANDA; GOMES, 2016).

A partir dos anos 2000, outras políticas públicas foram desenvolvidas que expandiram esse conceito do crédito ao pequeno produtor e visavam criar canais de comercialização (AGNE; WAQUIL, 2020). O país viu surgir incentivos voltados para a produção tradicional, como por meio da Lei nº 11.326, de 24 de julho (BRASIL, 2006) e da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro (BRASIL, 2006), ambas de 2006, que reconheceram o agricultor familiar e o microempreendedor individual, fomentando a agroindústria neste modelo em particular.

Perspectivas de mercado foram ampliadas e a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009 (BRASIL, 2009) e o Decreto 8.473, de 22 de junho de 2015 (BRASIL, 2015), consolidados no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e no Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), estabeleceram, no ambiente escolar e no âmbito da Administração Pública Federal, um percentual mínimo para a aquisição de gêneros alimentícios procedentes dos agricultores familiares e empreendedores familiares rurais. As ações se multiplicaram e determinaram um efeito em cadeia, de modo que, em 2017, todos os governos estaduais e o Distrito Federal declararam possuir programas alinhados com tais diretrizes de fomento (IBGE, 2015).

Esses programas e seus dispositivos de compras públicas de produtos de agricultores familiares se relacionam diretamente a metas da Agenda 2030 (meta 2.3) de dobrar a renda das pequenas propriedades rurais. Especialmente se consideramos a afirmação de GEORGE (2020) de que agricultores de países de baixa renda não adotam modernização de tecnologias ou práticas de gestão quando o tempo de retorno do investimento é longo, a não ser quando a expectativa de retorno alto, como em certos projetos agrícolas remunerativos (GEORGE, 2020).

Entretanto, tais programas devem estar contemplados em um cenário de políticas mais amplo que considere vínculos da produção-consumo local, principalmente pela ótica da equanimidade social com integração e coerência entre as políticas públicas e sua implementação (CAMPAGNOLLA *et al.*, 2019).

Paralelamente, em Minas Gerais, o histórico de apoio nesses espectros e o ajustamento com a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN) alusiva ao Direito Humano à Alimentação Adequada, previsto na Constituição Federal, foi editada a Lei Estadual nº 13.317 de 24 de setembro de 1999, o Código de Saúde do Estado de Minas Gerais (MINAS GERAIS, 1999), que incluiu a promoção da saúde e previa o acesso aos produtos e serviços oferecidos por esses estabelecimentos. Em 11 de janeiro de 2011, Minas Gerais dispôs sobre a habilitação sanitária do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte por meio da Lei nº 19.476 (MINAS GERAIS, 2011). O estado prossegue na normatização e constitui a Política Estadual de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar, por meio da Lei Estadual nº 20.608, de 07 de janeiro de 2013 (MINAS GERAIS, 2013) e do Decreto Estadual nº 46.712, de 29 de janeiro de 2015 (MINAS GERAIS, 2015) que permitiram aos serviços de vigilância sanitária, o reconhecimento dos produtores rurais como partícipes nos processos de fabricação

e industrialização dos alimentos que passaram a ser, portanto, alvo de demandas quanto ao controle sanitário, e ao atendimento às normas correspondentes.

De acordo com SHASHI *et al.* (2016), a cadeia de produção agrícola de alimentos é dividida em produtos frescos não processados e produtos agroindustrializados, sendo que o produto fresco não processado, além de serem perecíveis, têm menor valor agregado e é sujeito a maiores perdas percentuais, abrindo possibilidades à industrialização por processamentos e tratamentos térmicos como forma de agregar valor em toda a cadeia.

No âmbito legal, os produtos industrializados têm normativas próprias, sendo os alimentos processados sujeitos, entre outras normas, à fiscalização sanitária. A ANVISA, como parte das políticas públicas do Governo Federal, e reconhecendo que esses estabelecimentos têm uma condição menos favorável de se manter no mercado de trabalho, iniciou um projeto de inclusão produtiva com segurança sanitária, que culminou na edição da Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 49/2013, com o principal objetivo de auxiliar na erradicação da pobreza extrema através da geração de trabalho, emprego e renda no tocante ao Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA, 2013).

Em 2018, a Secretaria de Estado de Saúde de Minas Gerais regulamentou a RDC 49/2013 em seu território por meio da Resolução SES/MG nº 6.362, instituindo procedimentos para o licenciamento sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário que exercem atividades de baixo risco sanitário na área de Alimentos (MINAS GERAIS, 2018), melhorando a categorização das iniciativas, favorecendo a regularização e o comércio.

Essa resolução estadual estabeleceu procedimentos diferenciados que simplificam o licenciamento daqueles que desejam empreender, mantendo suas funções precípuas de ampliar o acesso da população a bens e serviços; visando a melhoria da qualidade de vida e saúde da população, sem deixar de minimizar os riscos à saúde que poderiam decorrer do consumo desses produtos (CESAR; MOREIRA, 2020).

2.3 - Risco Sanitário

De acordo com o *CODEX ALIMENTARIUS* (2006), coletânea de normas alimentares adotadas internacionalmente e apresentadas de modo uniforme, denomina-se risco à função da

probabilidade de um efeito adverso à saúde e da severidade deste, como consequência de perigo (agente químico, físico ou biológico) presente nos alimentos.

A análise de risco é um processo que engloba três componentes: avaliação de risco – onde se identifica e caracteriza o perigo, avalia-se a exposição e caracteriza-se o risco; gerenciamento de risco – seleção e implementação da política de controle; e comunicação de risco – retroalimentação da informação pelos entes envolvidos; tendo esses componentes o objetivo geral de assegurar a proteção da saúde pública. (ENAP, 2017)

Nos serviços de saúde pública, existe ainda a distinção entre risco clássico, da probabilidade do efeito adverso, e riscos potenciais, relacionado a eventos em curso e seus efeitos. De fato, na ótica sanitária, o risco potencial é o mais comumente tratado, sendo empregado em controles e monitoramentos (CÉSAR *et al.*, 2020).

No campo da produção de alimentos, as imbricações entre os conceitos de risco, alimento seguro e segurança alimentar multiplicam os quesitos a serem considerados; tornando a avaliação de risco, os padrões de produção e o acesso ao mercado sujeitos a diferentes perspectivas e muito dissenso. Especialmente para o agricultor familiar e o pequeno produtor rural, a aplicação dos mesmos padrões para formas de produção que são muito diferentes (como o modelo agroindustrial de larga escala) se mostra inadequada. Ademais, o acesso a produtos seguros e saudáveis passa pela promoção do desenvolvimento de quem produz, e do ponto de vista do risco sanitário, pela classificação de risco e o entendimento das atividades de baixo risco (SCHOTTZ *et al.*, 2014).

A Superintendência de Vigilância Sanitária de Minas Gerais, no esforço de acompanhar a evolução das avaliações como medida de ação, implantou um modelo de gerenciamento por meio de uma ferramenta digital, que objetiva identificar os perigos, suas diferenciações, avaliar a exposição e caracterizar o risco a partir das informações resultantes das inspeções sanitárias realizadas com enfoque na territorialidade, em qualquer tipo de estabelecimento sujeito à fiscalização estadual ou municipal (CÉSAR *et al.*, 2020). O Programa de Monitoramento das Ações de Vigilância em Saúde, deliberado pela CIB-SUS/MG nº 2.418, de 17 de novembro de 2016 (MINAS GERAIS, 2016), instituiu entre seus indicadores, o preenchimento obrigatório do formulário de Notificações de Riscos e Situação de Riscos no *FormSUS*. De acordo com a norma, o indicador parametriza esse preenchimento e espera-se com isso, que todas as inspeções (100%) realizadas pelos fiscais sanitários, gerem notificações de risco

correspondentes, de forma que o banco de dados resultante seja o mais abrangente possível. Entre essas inspeções estão as inspeções em estabelecimentos de alimentos de produtores rurais e de agricultores familiares, o que permite uma medição mais objetiva do risco encontrado nesses estabelecimentos.

2.3.1 - A Planilha de Notificações de Riscos e Situações de Riscos

O Código de Saúde de Minas Gerais, de 1999, lista o monitoramento e as medidas de controle sobre riscos entre as atividades da vigilância à saúde e, embora a Vigilância Sanitária tenha experiência na construção de indicadores de processos, a estruturação de indicadores em seu processo de trabalho ainda é incipiente (MARTINS *et al.*, 2020).

Na necessidade de diagnosticar o risco encontrado nas inspeções sanitárias em diferentes tipos de estabelecimento, em 2012, a Superintendência de Vigilância Sanitária de Minas Gerais criou na plataforma *FormSUS* (DATASUS) um formulário nomeado “Planilha de Notificação de Riscos e Situações de Riscos”. O formulário traz questões sobre as inspeções realizadas no Estado, com foco específico nas situações de maior risco e sem pretender repetir o roteiro de inspeção, sendo um mecanismo de acompanhamento das ações. Embora a partir do ano seguinte à sua criação seu preenchimento fosse ação pactuada, conforme o instrutivo para a Execução e Avaliação das Ações de Vigilância em Saúde (Ação 1.37 – Ação 1.40 no Instrutivo de 2014); a partir de 2016, a Deliberação da Comissão Intergestores Bipartite (CIB) - SUS/MG nº 2.418, de 17 de novembro de 2015, o incluiu entre os indicadores no Programa de Monitoramento das Ações de Vigilância em Saúde (indicador 21), tornando o preenchimento compulsório (COELHO *et al.*, 2020; SES-MG, 2020; MINAS GERAIS, 2016).

O formulário traz questões de diferentes naturezas, identificando o ente fiscalizador, o estabelecimento, caracterização da área da Vigilância Sanitária a que pertence o estabelecimento (alimentos, serviços de saúde e de interesse da saúde, e medicamentos e congêneres); além de questões para análise da situação de risco, ações de intervenção e informação da presença de risco potencial (APÊNDICE - Quadro 1).

A informação de risco é ferramenta imprescindível, haja vista que a expansão indistinta do risco na sociedade – a chamada “Sociedade de Risco” de Ulrich Belck – traz a discussão do elemento da vulnerabilidade como imposição ecológica política, tanto na exposição a risco

(materializada pela produção de alimentos com padrões de qualidade aquém do desejado), como na exclusão social – na necessidade de garantir a adequação com medidas orientativas e, se necessário, coercitivas em medida suficiente para produzir seus efeitos, mas não excessiva que inviabilize os empreendimentos (SCHOTTZ *et al.*, 2014).

De fato, o prestígio oportunizado pelas ações políticas e pelo surgimento de novos produtores tornou urgente para a sociedade e, de modo particular, para os profissionais de Vigilância Sanitária, a necessidade da apreciação do risco relacionado às atividades desenvolvidas. Preocupações desta natureza são tanto recentes como de extrema relevância para o país, avigorando a indigência de estudos que permitam verificar as condições em que tais empreendimentos estão exercendo suas atividades, de modo que, diante de possíveis não conformidades, possam ser oferecidas sugestões e intervenções que contribuam para a oferta de um alimento com mais segurança e qualidade. Isso porque, além dos atributos de fiscalização, guiados na mensuração dos riscos e na identificação dos fatores associados, a Vigilância Sanitária tem a possibilidade de orientar a prevenção de agravos e a promoção das boas práticas sanitárias dirigidas especialmente aos grupos que mais necessitam dos expedientes intelectivos e instrumentais disponíveis (ANVISA, 2016).

3. METODOLOGIA

O presente estudo é uma pesquisa aplicada quali-quantitativa descritiva e explicativa da situação sanitária dos estabelecimentos produtores de alimentos processados de pequenos produtores e agricultores familiares e sua relação com as políticas estaduais de monitoramento e de gestão com foco na produção sustentável e inclusão produtiva.

A metodologia seguiu conforme o descrito abaixo para cada objetivo

3.1 Levantamento dos resultados estaduais relativos à produção de alimentos em pequena escala e no agronegócio familiar em Minas Gerais

Os dados utilizados na pesquisa foram cedidos através de termo de cooperação pela Superintendência de Vigilância Sanitária (SVS) da Secretaria de Estado de Saúde de Minas Gerais. A SVS mantém um projeto de monitoramento de risco sanitário nas inspeções sanitárias no estado (projeto Vigi-Risco) que dispõe de um formulário online com perguntas relativas ao emprego de boas práticas e inadequações sanitárias (assim como de identificação e caracterização do estabelecimento) e perguntas relativas ao risco encontrado e as medidas adotadas (CESAR *et al*, 2020). A caracterização como Agricultura Familiar/Produtor Rural é uma das possibilidades, sendo esses os dados cedidos em forma de planilha para essa pesquisa.

As inadequações sanitárias foram investigadas como fatores de risco, avaliados por sua incidência e prevalência, em um estudo transversal que seguiu os critérios de DICKER (2006) de estudos transversais de saúde pública, preconizado pelo Centro de Controle e Prevenção de Doenças – CDC (*Centers for Disease Control and Prevention - U.S. Department Of Health And Human Services*).

O objeto da análise foram as notificações de risco e das situações de risco compulsoriamente informadas pelos fiscais da vigilância sanitária, fruto das inspeções realizadas nos 853 municípios do Estado de Minas Gerais. Essas notificações compõem um banco de dados da Secretaria de Estado de Saúde, a “Planilha de Riscos e Notificações de Risco”. A Superintendência de Vigilância Sanitária cedeu os dados relativos a todos os estabelecimentos

classificados como Agricultura Familiar/Produtor Rural. O recorte temporal da amostra se utilizou das notificações realizadas entre 2017 e 2019, representando um diagnóstico censitário do período, pela natureza do dado utilizado.

Os atributos descritos nas notificações tiveram suas proporções de atendimento e não atendimento definidas para especificar a associação entre seu acontecimento e a existência de risco (*exposure-outcome*) de forma a medir o impacto em saúde pública.

Os estabelecimentos caracterizados como “Estabelecimentos de Alimentos”, e identificados em uma das subdivisões de caracterização, entre elas, “produtor rural e/ou agricultor familiar”, eram de interesse.

Todas as notificações identificadas como “produtor rural” e/ou “agricultor familiar” nos anos que compõem o banco de dados inicial (2017 a 2019) compuseram a amostra do presente estudo.

Por ser a condição de interesse às inadequações, para a apreciação das boas práticas, foram consideradas as respostas às perguntas diretas, elencadas do relatório (APENDICE - QUADRO 1), sendo quantificadas as frequências das respostas negativas, “NÃO”, no conjunto das notificações de riscos e situações de riscos de produtores de alimentos identificados como produtor rural e/ou agricultor familiar; derivadas dos distintos fatores que desencadearam as inspeções, também considerados no período, em Minas Gerais. Por igual motivo, as respostas “SIM” e “NÃO SE APLICA” foram desconsideradas para o cálculo das ocorrências, na população estudada.

Até o ano de 2018, a pergunta de risco potencial era única, com respostas possíveis “sim”, “não” e “não se aplica”. A partir de 2019, frente a risco potencial (resposta “sim”) o fiscal deveria igualmente informar o tipo de risco encontrado. Considerando o posto, a pergunta do risco positivo, que traz respostas objetivas possíveis que o fiscal pode marcar – incluindo exemplos dessas situações – e traz também um campo aberto para outras situações que não tenham sido possíveis classificar nas opções anteriores, será avaliada.

A frequência da presença de risco potencial foi igualmente analisada, tanto em seus tipos quanto em sua correlação com as ações de intervenção. A frequência de resposta positiva, “SIM”, foi determinada no conjunto das notificações de riscos e situações de riscos da amostra (produtor rural e/ou agricultor familiar) do ano em que tal caracterização ocorreu, ou seja, 2019.

3.2. Inventário das normas relativas ao monitoramento e as políticas voltadas à produção de alimentos em pequena escala e no agronegócio familiar, no âmbito da Secretaria de Estado de Saúde de Minas Gerais

O levantamento das normas foi realizado conforme a metodologia descrita por CESAR *et al.* (2020) para pesquisa documental de normas, sendo as bases de dados adaptadas para o escopo sanitário e abrangência federal e estadual (Minas Gerais). Os critérios de elegibilidade consistiram na vigência e no aspecto sanitário; pesquisados a partir dos portais digitais da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, <https://www.gov.br/anvisa/pt-br>, e da Vigilância Sanitária de Minas Gerais, <http://vigilancia.saude.mg.gov.br>, assim como o portal oficial do Governo Federal, <https://www.gov.br/pt-br>, e o sítio eletrônico da Assembleia Legislativa de Minas Gerais, <https://www.almg.gov.br/consulte/legislacao/index.html>.

Foi realizada a pesquisa documental das normas legais e sanitárias e uma revisão bibliográfica do tema. As bases de dados consultadas foram a Biblioteca de temas de Alimentos no portal da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, o Portal do Governo do Brasil, o Portal da Vigilância em Saúde da Secretaria de Estado de Saúde de Minas Gerais, o Portal da Assembleia Legislativa de Minas Gerais e o portal Google Scholar, <https://scholar.google.com.br/?hl=pt>. Nos sítios mencionados, a estratégia utilizada foi de inclusão de todas as palavras: Produtor Rural, Agricultor familiar, Agricultura familiar, DAP – que é o documento de aptidão ao PRONAF-, PNAE – que é o Programa Nacional de Alimentação Escolar-, pequeno produtor, alvará sanitário e a associação dos verbetes Boas Práticas e Alimentos. Além das palavras-chave e do critério de vigência e escopo sanitário, também foram excluídas as legislações que, após análise, se aplicavam exclusivamente à produção de produtos de origem animal (que não são abrangidos pelas normas de produção da vigilância sanitária).

3.3. Análise do gerenciamento de risco

Os dados foram analisados conforme metodologia estabelecida por ALMEIDA *et al.* (2016) para ponderação sobre a conformidade sanitária dos estabelecimentos. Considerando-se os dados secundários, a conformidade declarada a partir da observação direta feita pelo fiscal foi confrontada pelas respostas pontuadas na “Planilha de Notificações de Riscos e Situações

de Riscos”; sendo consolidadas as frequências de inadequações e a multiplicidade de critérios não atendidos para a avaliação dos riscos operacional e legal, contribuindo, assim, para a caracterização de pontos críticos e possibilidade de flexibilização de padrões fiscalizatórios.

3.4. Avaliação dos modelos institucionais de gestão do risco

As inadequações encontradas e as medidas adotadas foram consideradas em suas porcentagens para a determinação de risco obtidas neste estudo, conforme disposto nas normas sanitárias e discutidas as criticidades através da estatística descritiva conforme a metodologia de risco do Departamento de Saúde e Higiene Mental da Cidade de Nova Iorque (ALMEIDA *et al.*, 2016).

O resultado da análise das não conformidades permitiu a determinação das prioridades de correção, analisadas conforme o risco, de forma a sugerir uma intervenção para a adequação do produtor que potencialmente produzisse o maior impacto positivo na regularização sanitária desses. Atendendo a uma hierarquia dos riscos, a avaliação dos dispositivos mitigadores se baseia em princípios como a precaução, a responsabilidade política para os riscos de natureza coletiva e a responsabilidade compartilhada para os riscos individuais (TABUTEAU, 2002).

3.5 Propositura de intervenção com base no monitoramento do risco

O impacto sanitário e a presença de risco potencial foram examinados à luz do arcabouço legal sanitário imposto pelo Estado de Minas Gerais, possibilitando a identificação de pontos críticos que, em última instância, protelam a inclusão produtiva no âmbito da sustentabilidade social.

Os dados relativos às ações desencadeadas pelas inspeções ainda permitiram que se correlacionasse a presença de irregularidades ensejadoras de ação ou intervenção e a natureza dessas irregularidades, assim como a relação entre as irregularidades passíveis de ação e as demais irregularidades de boas práticas.

A informação da existência do risco foi avaliada frente a ação adotada pela fiscalização, demonstrando a correlação entre as proporções de medidas educativas e de implementação de

medidas coercitivas pelos inspetores sanitários, à luz dos princípios de proporcionalidade que devem balizá-las.

A consolidação dos dados encontrados apontou a necessidade de uma estratégia de intervenção em educação e em saúde, congruente com as proposições de MARQUES *et al.* (2020), ajustada ao público em tela – considerando que o estudo original versa sobre formação profissional técnica. Nesse intuito, o produto técnico dessa pesquisa (resultado tangível requerido como condição para obtenção do título) consistiu de um manual intitulado “Licenciamento sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário – Comentários sobre a Resolução SES/MG nº 6.362, de 08 de agosto de 2018” que comenta a norma de licenciamento, facilitando que o leitor (agricultor familiar ou fiscal de Vigilância Sanitária) coloque seus preceitos em práticas.

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

4.1 A produção de alimentos em pequena escala e no agronegócio familiar em Minas Gerais

A análise do banco de dados revelou o cadastro de 482.781 notificações de riscos e situações de riscos correspondentes ao registro das inspeções, de todos os estabelecimentos sujeitos à fiscalização sanitária, realizadas entre 2017 e 2019. Destas, a proporção relativa àquelas dos estabelecimentos da agricultura familiar ou da produção rural, totalizaram 3.442 (0,71%) inspeções.

Para as instituições do Estado, o caráter compulsório da planilha possibilita o seu uso como instrumento para a proteção da qualidade e do cumprimento das exigências sanitárias, relativas à fabricação do alimento comercializado, em todos os municípios mineiros, independentemente da natureza do estabelecimento. É nesse ponto que as ações da vigilância sanitária se fazem importantes para o presente estudo, mantendo-se excluídas do escopo, as diferenças entre os produtos e os estabelecimentos, justamente por uma concepção de que possam ser ponderados como um somatório de práticas, e, conseqüentemente, entendidos na dimensão de sua potencialidade de generalização para o conjunto da agricultura familiar e da produção rural de alimentos em Minas Gerais.

Cabe ressaltar que não se sabe ao certo a representatividade do alcance da presente pesquisa, já que o universo dos agricultores familiares ou produtores rurais de alimentos em Minas Gerais não é conhecido. Porém, talvez o número de estabelecimentos seja maior do que o registrado. Um déficit no controle sanitário foi apurado por DORIGON (2004), ao avaliar os produtos coloniais em Santa Catarina, e advertir que quase todos os produtores familiares rurais, à época, devidamente registrados, iniciaram suas atividades na informalidade. FISCHER *et al.* (2016) corroboram a expectativa e asseguram que o mercado informal é uma alternativa para muitos produtores familiares.

Nos estabelecimentos de interesse da pesquisa, em 2017, foram contabilizadas 1.008 vistorias, 1.199 em 2018 e, em 2019, somaram 1.235 (Tabela 1). A média do triênio (~~7~~ 1147,3) revelou um aumento superior a duas vezes, quando comparada às fiscalizações anteriores,

como, por exemplo, as 514 registradas em 2016. Esse aumento pode ser creditado ao caráter compulsório do preenchimento da planilha, efetivo a partir de 2017 (MINAS GERAIS, 2016). Mas devem ser consideradas também as atuações do Projeto de Inclusão Produtiva com Segurança Sanitária, iniciativa da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), em parceria com o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae) e a Frente Nacional de Prefeitos, que aprimorou as ações do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS) junto aos empreendimentos que enfrentavam dificuldades para formalizar suas atividades econômicas (ANVISA, 2016).

Tabela 1 – Notificações de inspeção sanitária, em agricultores familiares/produtores rurais de Minas Gerais, nos anos de 2017 a 2019.

Ano	Quantitativo de Notificações
2017	1008
2018	1099
2019	1235

Fonte: Elaborado pela autora a partir dos dados da pesquisa

Apesar de representar um avanço expressivo, acredita-se que a realidade dessa produção seja ainda muito maior do que a alcançada pelos serviços de VISA. Segundo o relatório do Sistema Safra Agroindústria, Minas Gerais teve 5.728 agroindústrias familiares cujas atividades se subordinaram à competência de fiscalização da VISA, quantificadas em 2018 (EMATER, 2018), representando, portanto, uma média deficitária em quase cinco vezes, no tocante a este tipo de inspeção.

4.2. Inventário das normas relativas ao monitoramento e as políticas voltadas à produção de alimentos em pequena escala e no agronegócio familiar, no âmbito da Secretaria de Estado de Saúde de Minas Gerais

O resultado da análise das normas revelou normas relativas à categorização do público alvo e normas relativas a boas práticas, além de normas específicas de programas de governo de apoio ao público alvo (Tabela 2). De acordo com as normas, nem todos os estabelecimentos rurais de produção de alimentos são classificados como agroindústrias, em função do porte ou da figura fazendária (MINAS GERAIS, 2016; MINAS GERAIS 2020), resultando em números subestimados, da abrangência do serviço de inspeção. Isso porque, para fins do preenchimento da planilha, a categorização do estabelecimento como produtor e/ou agricultor familiar se subordina à avaliação do fiscal de VISA, não sendo oferecidas orientações específicas na planilha de notificação.

Tabela 2 – Normas inventariadas relativas ao monitoramento e as políticas voltadas à produção de alimentos em pequena escala e no agronegócio familiar, empregadas no âmbito da Secretaria de Estado de Saúde de Minas Gerais

Tipo	Referências
Normas Federais	<ul style="list-style-type: none"> • Decreto 1.946/96 • RDC 49/13 • Lei 1.946/96 • Lei Complementar 11.326/06
Normas Estaduais	<ul style="list-style-type: none"> • Resolução SES/MG 6.362/18 • Decreto 46.712/15 • Lei 13.317/99 • Lei 19.476/11
Programas de Governo	<ul style="list-style-type: none"> • Decreto 8.473/15 • Lei 11.947/09 • MG - Lei 20.608/13
Normas de Boas Práticas	<ul style="list-style-type: none"> • RDC 275/02 • RDC 49/13 • Resolução SES/MG 6.362/18

Fonte: Elaborado pela autora a partir dos dados da pesquisa

Isso posto, fica patente que a caracterização depende do conhecimento da autoridade sanitária sobre a Lei nº 19.476, de 11 de janeiro de 2011 (MINAS GERAIS, 2011), sobre o Decreto nº 46.712, de 29 de janeiro de 2015 (MINAS GERAIS, 2015) e a Resolução da Secretaria de Estado de Saúde de Minas Gerais (SES/MG) nº 6.362, de 08 de agosto de 2018 (MINAS GERAIS, 2018), podendo ser influenciada pelos conceitos e sentimentos pessoais deste sobre o tema.

Por outro lado, ainda que os estabelecimentos sejam categoricamente distintos, as não conformidades, quando presentes, corrompem os princípios sanitários gerais, comuns às boas práticas de fabricação/manipulação. Particularidades conceituais não afetam as avaliações dos requisitos sanitários, para efeito das notificações de risco e de situações de risco, e por isso, os resultados aqui apresentados merecem destaque pela objetiva representatividade no cenário da produção de alimentos e pelo potencial que concebem (PRADO, 1979).

4.3 Análise do gerenciamento de risco

No exercício da fiscalização, variados fatores desencadearam as 3.442 inspeções, durante o período estudado. Avulta o percentual de vistorias para a renovação do alvará sanitário (40,06%), o que indica uma grande quantidade de estabelecimentos já licenciados que se mantiveram em atividade no ano anterior e que expectam por continuidade. Do mesmo modo que a taxa de 33,06%, correspondente ao primeiro licenciamento, demonstra o bom percentual de novos estabelecimentos no setor, o que reforça o papel do empreendedorismo na agricultura familiar e na produção rural para a promoção da inclusão produtiva (BARROS *et al.* 2011).

Em contraponto, se destaca a diminuta ação da VISA motivada por requerimento de autoridades (0,12%) que pode sinalizar um preceito de qualidade, já que tais demandas resultam, em sua maioria, das solicitações do Programa Estadual de Proteção e Defesa do Consumidor de Minas Gerais (Procon-MG), órgão do Ministério Público do Estado de Minas Gerais (MPMG) ou solicitações do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento que, vislumbrando a ocorrência de um risco, requerem a verificação por parte da VISA (DPCP, 1999). Além disso, sobressai o baixo percentual de inspeções requeridas por denúncias (1,05%). Esta é uma atividade bastante importante e, diferentemente do que se observou em outros

estudos, nos quais a falta de técnicos e de veículos promoveu o condicionamento das vistorias baseadas nas denúncias da população (DALLARI, 2000; RANTHUM, 2002), por aqui, porquanto todas as denúncias devam ser investigadas, esta questão não impactou a frequência das atividades. E, ainda que as dificuldades de infraestrutura e a insuficiência de recursos atinjam todo o país, não se pode desprezar o fato de a baixa representatividade dessa demanda pode estar sendo influenciada pelos novos padrões da relação produtor-consumidor, pautados na confiabilidade e na percepção da conformidade (SOUZA *et al.*, 2011).

Com a pesquisa, foi possível observar que a ausência de capacitação dos manipuladores quanto à paramentação, ao comportamento, à higiene e à condição de saúde foi a inadequação mais frequente, destacada em 869 (25,25%) das 3.442 inspeções realizadas no período. Esta e outras não conformidades se avultam no comprometimento do nível de adequação do serviço de alimentação frente à legislação sanitária vigente (Tabela 3).

Tabela 3. Distribuição de não conformidades identificadas segundo requisito sanitário nos estabelecimentos de alimentos dos agricultores familiares e/ou produtores rurais de Minas Gerais, nos anos de 2017 a 2019.

Requisitos higiênico-sanitários	Não conformidades identificadas*	
	Nº	%
Os manipuladores não são capacitados em boas práticas (paramentação, comportamento, higiene e condição de saúde)	869	25,25
Utilização de água não potável	550	15,98
Os manipuladores não obedecem às boas práticas	476	13,83
A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios não estão livres de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outras	448	13,02
As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios não estão em condições higiênico-sanitárias apropriadas	365	10,60
A área de armazenamento não se encontra em boas condições higiênico-sanitárias	311	9,04
Nas etapas de recepção/armazenamento, a temperatura e a conservação das matérias-primas/ingredientes que necessitem de condições especiais não são verificadas	268	7,79
As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens não são armazenados em locais limpos e organizados, de forma a garantir proteção contra contaminantes	263	7,64

Requisitos higiênico-sanitários	Não conformidades identificadas*	
	Nº	%
Os produtos finais não estão expostos de forma adequada que impeça a contaminação e/ou proliferação de microrganismos (controle tempo/temperatura, material e higiene dos utensílios e móveis, integridade das embalagens)	212	6,16
As matérias-primas com obrigatoriedade de registro não estão devidamente registradas no órgão competente	176	5,11
O transporte do alimento/produto não ocorre em condições de tempo e temperatura que preservem sua qualidade higiênico-sanitária	161	4,68

(*) Em uma mesma vistoria, mais de um requisito de não conformidade pode ser verificado, não havendo razão de proporcionalidade entre os achados e o total de fiscalizações (n = 3.442) no período. Fonte: A autora com informações do Projeto Vigi-Risco/VISA-MG, 2020.

Conforme demonstrado na tabela 2, a falta de capacitação dos manipuladores revelou o baixo atendimento dos estabelecimentos à legislação, em especial à Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº 275, de 21 de outubro de 2002 (ANVISA, 2002) e à Resolução SES/MG nº 6.362/2018 (MINAS GERAIS, 20118). Outros autores também a descrevem como sendo uma deficiência frequente (DEVIDES *et al.*, 2014), havendo os que atribuíram a exigência da vigilância sanitária como o motivo para a aderência aos cursos de formação (SILVA E RATNER, 2016), não sendo cômicos dos reais benefícios da cobrança. Desde os primórdios, a agricultura familiar no Brasil ocorre com baixo nível técnico, o que inibe o investimento em adequações sanitárias. Isso reforça a necessidade da conscientização dos trabalhadores da área (também dos consumidores) quanto ao imperativo das boas práticas para a segurança alimentar, considerando-se que a ausência da capacitação aumenta o risco sanitário e concorre para a inadequação dos alimentos para o consumo (TRICHES E SCHNAIDER, 2010).

A segunda não conformidade mais encontrada, o uso de água não potável, presente em 550 (15,98%) das inspeções, é um achado de suma importância, por impactar diretamente a qualidade dos alimentos, seja pela possibilidade de contaminação microbiológica ou química, bem como por alterar caracteres estéticos como cor, odor, turbidez, precipitação, cristalização, entre outros, representando sempre, um risco à segurança sanitária do produto (PERET, 2018). Este uso, porém, reflete um cenário que suplanta o ambiente produtivo. Reconhecida como direito fundamental do ser humano pela Organização das Nações Unidas (ONU) em 2010 (UNGA, 2010), a água potável ainda não está disponível em todo o território nacional. Dados da Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílio (PNAD) do Instituto Brasileiro de Geografia

e Estatística (IBGE) indicam que 9,1% da população residente na zona rural do Brasil não possuem acesso à água potável (IBGE, 2015). Percentual compartilhado por Minas Gerais, em que a caracterização das formas de abastecimento e o monitoramento da qualidade da água para consumo humano demonstraram que cerca de 10% de toda a população do Estado ainda se utiliza de soluções alternativas como forma de abastecimento, nem sempre submetidas a tratamento adequado (ALISSON, 2005; ZORZI *et al*, 2016).

A falta de acesso à água potável acarreta um grande obstáculo aos empreendimentos rurais, pois o uso se associa às doenças transmitidas por alimentos (DTA), estimadas como causa integrada na morte de mais de 2 milhões de pessoas por ano, em decorrência da ingestão de alimentos ou água contaminados (WUJIE *et al*, 2011). Não obstante a necessidade de que cada empreendimento zele pela qualidade da água que emprega em seus processos, é imperioso reconhecer que, sendo um bem comum, torna-se mister a implementação de políticas públicas que configurem medidas sobre a qualidade sanitária e o caráter sustentável dessas iniciativas (BRASIL, 2010).

Outro destaque entre as não conformidades se refere à desobediência dos manipuladores quanto às boas práticas, identificada em 476 (13,83%) das 3.442 inspeções. Trouxe surpresa o fato de esse quesito não encabeçar a lista das inadequações encontradas, já que constitui o achado principal em diversas publicações, cujos textos fazem parecer que os agricultores familiares e os produtores rurais desconhecem por completo os requisitos das boas práticas de fabricação. Muitos acrescentam ainda a queixa da inflexibilidade da legislação, frente à pequena escala de produção e à impossibilidade de investimentos (VIEIRA, REZENDE, 2019; FURH *et al*, 2019).

Diversos aspectos podem estar envolvidos na menor ocorrência desta não adequação. As iniciativas de descentralização e a fiscalização municipal podem ter contribuído para superar os entraves ligados às especificidades do território, de forma que os fatores de risco, as relações sociais e as políticas permitiram uma ação diferenciada nos serviços de fiscalização (PIOVESAN *et al*, 2005). O desenvolvimento de políticas públicas de alimentação e nutrição que transitaram do planejamento autoritário ao participativo nas últimas décadas (VASCONCELOS E BATISTA FILHO, 2011), o incremento sociocultural da população – incluído nesse contexto – a educação sanitária e os reflexos na agricultura familiar (MAIO E

LIMA, 2009; FERNANDES E BAMBERG, 2018) contribuem para uma alternância no protagonismo dos episódios, para os quais a VISA deve se manter atenta.

Nesse cenário, embora nossos resultados não sejam a única interpretação para explicar tal fenômeno, sinalizam uma disposição de adequação dos pequenos produtores rurais quanto à aplicação das boas práticas, nos quais se observa o uso da prática e da incorporação das metodologias como estratégia de ajustamento para solucionar os problemas que ocorrem, quando na ausência de um certo rigor na produção (PLOEG, 2008). Os achados reforçam, portanto, que a apreciação da VISA necessita ser constantemente atualizada para não se perpetuar em combates impassíveis na mitigação das ocorrências contemporâneas. Demonstram ainda que o panorama da cadeia produtiva de alimentos no estado se modifica, imerso na inexorável mutabilidade dos contextos nacionais e internacionais e, como destacado por PREZOTTO (2002), as pesquisas precisam ser continuamente realizadas para que subsidiem a inovação do serviço e das políticas públicas relacionadas.

Quanto aos demais quesitos avaliados, ao se considerar o alimento seguro (CAC, 1994) como sendo aquele que não causa doença ou injúria ao consumidor, ausente de contaminações químicas, físicas ou biológicas; as inadequações das edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios, seja quanto à presença de vetores/pragas, seja nas condições higiênico-sanitárias, constituem significativo achado (SOARES *et al*, 2011). A higiene inadequada do ambiente de produção pode contaminar os alimentos por meio do contato direto ou indireto (PLOEG, 2008). Insetos, roedores e pássaros devem ser controlados nas áreas interna e externa do local de produção, com vistas a impedir que sirvam como vetores de patógenos e pragas que comprometem a sanidade e a qualidade dos produtos processados (SOARES *et al*, 2011). Tais presenças, encontradas em 448 (13,02%) das ações de fiscalização (tabela 2), oferecem elevados riscos por serem fontes de perigos químicos, físicos e microbiológicos, principais formas de contaminação dos alimentos. Do mesmo modo, a falta de condições higiênico-sanitárias nos equipamentos, móveis e utensílios, observada em 365 (10,60%), deve ser um item mais bem avaliado, quando nas inspeções nesses empreendimentos.

De modo inverso, a pesquisa também destaca as não conformidades que representaram os mais baixos percentuais, citadas nos laudos analisados no período (Tabela 4).

Tabela 4. Distribuição das não conformidades menos frequentes segundo requisito higiênico-sanitário nos estabelecimentos de alimentos dos agricultores familiares e/ou produtores rurais, em Minas Gerais, de 2017 a 2019.

Requisitos higiênico-sanitários	Não conformidades identificadas*	
	Nº	%
Inadequadas condições de tempo e temperatura no transporte do alimento/produto	212	6,16
Uso de matérias-primas sem os devidos registros	176	5,11
Exposição inadequada dos produtos finais	161	4,68

(*) Em uma mesma vistoria, mais de um requisito de não conformidade pode ser verificado, não havendo razão de proporcionalidade entre os achados e o total de fiscalizações (N = 3,442) no período.

Fonte: A autora com informações do Projeto Vigi-Risco/VISA-MG, 2020.

Tais achados, fortemente relacionados aos métodos de conservação e à tecnologia de alimentos (LEONARDI E AZEVEDO, 2018), podem ser explicados pelo fato de grande parte da produção nos estabelecimentos rurais, também pela dificuldade de arcar com os custos desse processo, não requer temperaturas especiais para a preservação, facilitando a adequação dos estabelecimentos (SILVA *et al*, 2016). E sobre o quesito da exposição, o ensejo de proteger e melhorar a aceitação do produto fabricado (SLATER *et al*, 2000) parece promover o entendimento sobre a amortização dos investimentos necessários e favorecer o acolhimento às conformidades.

A relevância dos resultados obtidos nessa pesquisa resultou em sua divulgação por meio do artigo *Principais não conformidades verificadas nas inspeções sanitárias na agricultura familiar e na produção rural de Minas Gerais* (CESAR E MOREIRA, 2020), mas é importante ressaltar que, embora as não adequações sanitárias sejam hierarquizadas por frequência, a ocorrência de qualquer uma delas guarda em si potencial ameaça à qualidade sanitária do alimento produzido.

A análise dessas ameaças foi projetada na análise da relação entre o risco identificado e a frequência das irregularidades. Após as perguntas sobre a situação sanitária dos estabelecimentos, o formulário objeto deste estudo passa a ocupar-se das ações derivadas da situação encontrada. Como informado, o formulário passa por constantes mudanças, e em 2019 apresentou a adição da especificação do motivo da ação. Será alvo desta análise apenas a porção do banco de dados que conta com o campo sobre o tipo de irregularidade encontrada (ainda obedecendo o recorte do público de produtores rurais e agricultores familiares)

O banco de dados das inspeções de produtores rurais e agricultores familiares do ano de 2019 contava com 1231 inspeções. Dessas, 734 notificações informaram a presença de irregularidades ensejadoras de ação ou intervenção. Entretanto, não foi verificada relação direta entre a necessidade de intervenção e a presença de inadequação sanitária, já que 329 dessas notificações de irregularidade ocorreram em notificações em que nenhuma inadequação de boas práticas foi declarada. Complementarmente, 132 notificações apresentaram inadequação de boas práticas e declaração de “Não” à pergunta: “Durante a inspeção foram encontradas irregularidades?”.

A ausência de declaração de irregularidades em 132 registros com inadequação de boas práticas, embora possa ter origem multifatorial, demanda que preliminarmente se destaque que existe uma ambiguidade patente, não sendo claro se a pergunta “Durante a inspeção foram encontradas irregularidades?” refere-se ao quadro geral ou apenas a irregularidades outras que não as inadequações descritas pelas perguntas de Boas Práticas. Explicação igualmente possível é a falta de atenção dos fiscais durante o preenchimento. Considerando-se que no caso de declaração de irregularidade, é necessário declarar o tipo dentro de seis categorias possíveis, e ainda que, de acordo com o Grupo Técnico Vigi-Risco (Informação pessoal¹), a categorização dessas irregularidades é uma dificuldade frequente por parte dos fiscais, é plausível que alguns fiscais recorram a não declaração de irregularidade como forma de evitar a necessidade de resposta. Esse fato pode ser explicado por preciosismo dos fiscais, desatenção ou despreparo no preenchimento ou baixa capacitação e percepção ou capacidade de extrapolar as condições de exemplo.

Em uma mesma inspeção, mais de uma irregularidade pode ser declarada, não havendo uma distribuição proporcional destas quanto ao total das notificações realizadas no período. As irregularidades foram quantificadas tanto quanto foram exclusivamente o motivo da ação (único tipo informado) quanto pela frequência relativa em combinação com as demais irregularidades, com destaque pronunciado para as irregularidades de Documentação/Garantia de Qualidade e Organização/Higiene sobre as demais, conforme tabela 5.

¹ Comunicação pessoal dos integrantes do Grupo Técnico Vigi-Risco em capacitação realizada em 25 de abril de 2019 na cidade de Belo Horizonte/MG.

Tabela 5. Distribuição de não conformidades identificadas segundo requisito sanitário nos estabelecimentos de alimentos dos agricultores familiares e/ou produtores rurais de Minas Gerais em 2019.

Tipo de Irregularidade	Irregularidade motivadora de ação de intervenção	
	Isoladamente	Combinada a outra (s) irregularidade (s)
Documentação / Garantia da Qualidade	130	387
Estrutura física	126	403
Organização / Higiene	49	205
Outro	37	54
Equipamentos, incluindo manutenção preventiva e calibração	24	114
Gerenciamento de resíduos	6	64
Recursos humanos	6	84
Qualidade dos produtos	5	46

(*) Em uma mesma vistoria, mais de um requisito de não conformidade pode ser verificado, não havendo razão de proporcionalidade entre os achados e o total de fiscalizações (n = 1.235) no período. Fonte: A autora com informações do Projeto Vigi-Risco/VISA-MG, 2020.

É importante notar que mais de uma não conformidade higiênico-sanitária pode ser verificada em uma inspeção, assim como mais de um tipo de irregularidade pode ser ensejador da ação do órgão fiscalizador, não havendo uma distribuição proporcional das irregularidades em relação ao total notificações realizadas no período. Por esse motivo, o número do somatório das irregularidades apontadas ultrapassa o número de notificações realizadas.

O resultado da categorização das irregularidades, embora guarde semelhança com os resultados das inadequações, não é coincidente em todos os parâmetros, devendo considerar que a natureza das perguntas de boas práticas de fato se concentraria nas três primeiras categorias (que são as mais comuns em termos de registro). Uma discrepância importante é a menor expressividade das irregularidades de estrutura física, quando comparadas às de organização/higiene, já que a associação comum entre qualidade e presença de determinada estrutura física e ainda o relato da desconsideração do processo de produção nessa avaliação não suportam esse achado (KUFF, 2021).

É igualmente digno de nota que esses resultados diferem daqueles obtidos quando a amostra não se limita a produtores rurais de alimentos. CESAR *et al.* (2020) realizaram

levantamento similar utilizando os dados de todos os estabelecimentos sujeitos a controle sanitário do estado de Minas Gerais (ou seja, diferindo a pesquisa destes no recorte amostral, a pesquisa trazia resultados de todas as inspeções sanitárias realizadas naquele ano em Minas Gerais, qualquer que fosse a natureza do estabelecimento), conforme tabela abaixo.

Tabela 6. Quantitativo de respostas relativas às irregularidades encontradas e seu tipo, conforme declarado na Planilha de Notificações de Riscos e Situações de Riscos 2019, em ordem decrescente de ocorrência.

Tipos de irregularidades	Nº	%*
Documentação/Garantia de Qualidade	66.190	66,09
Estrutura Física	45.610	45,54
Organização/Higiene	29.158	29,11
Equipamentos, incluindo manutenção preventiva e calibração	22.507	22,47
Qualidade dos produtos	16.258	16,23
Recursos humanos	14.128	14,11
Gerenciamento de resíduos	15.858	13,84
Outros	6.103	6,09
Total de notificações	100.154	100,00

*Os tipos de irregularidades são variáveis independentes, devendo-se avaliar as frequências relativas apenas em relação ao total de registros, não havendo parâmetro mínimo ou máximo de ocorrências.

Fonte: CESAR *et al.*, 2020.

Comparados os dados, as três primeiras categorias (Documentação/Garantia de Qualidade, Estrutura Física, e Organização/Higiene) mantém sua ordenação, mas a categoria “Outros”, última no quadro geral, toma a quarta posição entre os estabelecimentos de alimentos de produtores rurais e agricultores familiares. A mencionada categoria se descreve como “Apenas irregularidades que não pertencem a nenhuma das categorias acima, descritas de forma objetiva” e o vulto comparativo da sua opção de declaração parece reforçar a explicação de que a agricultura familiar, por suas características inerentes, traz padrões e desafios que não se assemelham àqueles encontrados pela fiscalização sanitária em suas ações ordinárias.

A primazia de irregularidade de Documentação/Garantia de Qualidade reforça a tese de que uma intervenção focada na correção dessas ausências pudesse trazer o maior impacto na

inclusão produtiva, nesse cenário, ainda que a ausência de certificação em capacitação não seja o único item nessa classificação. O próprio formulário (assim como seu manual de preenchimento) exemplificam uma série de irregularidades desse tipo, como a ausência de alvará sanitário; alvará sanitário vencido; ausência de documentos/certificados como alvará de localização, certificado de dedetização, registro de limpeza de caixa d'água, manual de normas e rotinas/Procedimento Operacional Padrão (POP), Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS); dentre outras.

Também é um fato a se considerar que a ação da VISA ainda tem traços mormente cartoriais (baseado em documentos) nas verificações de segurança sanitária, sendo consonante que as irregularidades documentais sejam mais repercutidas. Ainda sobre a ótica dos atores da ação fiscalizatória, o mesmo fenômeno – relativo à familiaridade do fiscal com o quesito – poderia explicar a concentração de irregularidades declaradas em estrutura física. Os exemplos do formulário são irregularidades em pisos, tetos, paredes ou outra estrutura; problemas de ventilação e/ou iluminação; estrutura incompatível com projeto arquitetônico aprovado; ausência/não aprovação de projeto arquitetônico, quando exigível; dentre outras, por sua natureza, são mais conhecidos dos fiscais. Apesar disso, fatores como a necessidade de recursos e tempo para a implementação de adequações também devem ser considerados.

A terceira categoria, as irregularidades de Organização/Higiene são exemplificadas por desorganização geral ou de algum ambiente; presença de sujidades; presença de objetos em desuso ou incompatíveis com a atividade; dentre outras. Em estudo anterior, CESAR *et al* (2020) supõe subnotificação dessa categoria com base em desconhecimento dos processos produtivos, entretanto considerando que os processos produtivos da classe dessa pesquisa são em sua maioria costumeiros, o argumento não se sustenta não havendo motivo para se supor que a sua proporção encontrada não reflita a realidade.

A categoria de manutenção preventiva e calibração pode ser exemplificada por ausência de equipamentos exigidos para a atividade ou para os ambientes (geladeiras, autoclaves, acessórios para higiene das mãos, extintores de incêndio etc.); equipamentos em mau funcionamento; ausência de manutenção preventiva/corretiva; ausência de calibração e/ou registros de validação (se necessários); dentre outros. Embora não seja a norma o emprego de maquinário especializado, é comum a adaptação dos ambientes e dos equipamentos cuja manutenção especializada é menos acessível, no meio rural.

A sexta categorias, recursos humanos, exemplificada por ausência de EPI; EPI incompleto ou inadequado à atividade; ausência de registros de capacitação, imunização ou exames periódicos, dentre outras. Em que pese o exemplo de registro de capacitação, em geral, a capacitação aqui mencionada não se refere a do responsável técnico (obrigatória na instituição do estabelecimento) mas dos funcionários. E de fato, ainda que os estabelecimentos sejam familiares, não é comum um grande número de funcionários.

A categoria “gerenciamento de resíduos” inclui o descarte incorreto; ausência/número reduzido/disposição em local inadequado de lixeiras ou recipientes e ausência de implementação do PGRSS. Sua baixa frequência pode ser explicada pela natureza do resíduo produzido e pela não exigência de PGRSS. Os resíduos comuns terão destinação comum, que costuma ser a mesma dos demais resíduos já produzidos pela propriedade.

O fato de a categoria menos frequente de irregularidade em estabelecimentos de alimentos de produtor rural ou agricultor familiar ser a qualidade dos produtos (quinta mais frequente em estabelecimentos gerais) é um indicador positivo, representando, em um algum grau, a superioridade dos produtos ali produzidos.

De fato, a qualidade dos produtos poderia ser atestada indiretamente nesse quesito, já que ainda que o fiscal detecte a necessidade de intervenção no ambiente e nos processos, igualmente julgou pela desnecessidade de intervir no produto final (seja pelo implemento de medidas restritivas ou pela notificação de irregularidade).

Por fim, a última pergunta de interesse a ser trabalha no formulário é “Após a inspeção e preenchimento deste formulário, você considera que o estabelecimento apresenta alguma não conformidade que possa gerar risco à saúde da população?”, que sumariza a noção de risco da notificação em relação ao estabelecimento nas notificações nos anos de 2017 a 2019, sendo declarado risco em 2017: 171 de 1009, em 2018: 220 de 1199, e em 2019: 125 de 1235. O risco total é 516 em 3443, conforme tabela 7.

Tabela 7. Distribuição das declarações de risco sanitário encontrado nos estabelecimentos de alimentos dos agricultores familiares e/ou produtores rurais, em Minas Gerais, de 2017 a 2019.

Ano	Declaração de Risco	
	Nº de risco positivo (Nº total de registros)	% de risco encontrado
2017	171 (1009)	16,95

Ano	Declaração de Risco	
	Nº de risco positivo (Nº total de registros)	% de risco encontrado
2018	220 (1199)	18,35
2019	125 (1235)	10,12

Fonte: A autora com informações do Projeto Vigi-Risco/VISA-MG, 2020.

Como em alimentos não existe categorização do risco, é necessário que a declaração de risco deve ser compreendida não apenas pela sua presença, mas também pela medida exigida frente a ele.

As medidas sanitárias são por lei definidas como razoáveis, ou seja, exatamente suficientes para a solução do problema, não devendo ser nem excessivas nem insuficientes frente a ele.

Considera-se como medidas possíveis de infrações sanitárias de alimentos: I - advertência; II - pena educativa; III - apreensão do produto; IV - inutilização do produto; V - suspensão da venda ou da fabricação do produto; VI - cancelamento do registro do produto; VII - interdição, total ou parcial, do estabelecimento, da atividade e do produto; VIII - cancelamento do alvará sanitário; IX - cassação da autorização de funcionamento e da autorização especial; X - intervenção administrativa; XI - imposição de contrapropaganda; XII - proibição de propaganda; XIII – multa (MINAS GERAIS, 1999).

Na presente pesquisa, porém, frente a notificação de risco positiva, analisou-se as medidas tomadas ponderando a orientação e a advertência como medidas educativas exclusivamente, e as demais (ou conjunto dessas), como educativas e punitivas (Tabela 8).

Tabela 8. Quantitativo de respostas relativas às medidas educativas e coercitivas, adotadas frente às irregularidades sanitárias em pequenos estabelecimentos rurais de produção de alimentos, conforme declarado na Planilha de Notificações de Riscos e Situações de Riscos 2019, em ordem decrescente de ocorrência.

Qual o tipo de ação foi realizada (qual a medida adotada)?		
Medidas exclusivamente educativas n= 426	Orientação.	219
	Orientação. - Emissão de notificação com prazos a cumprir.	132
	Emissão de notificação com prazos a cumprir.	75

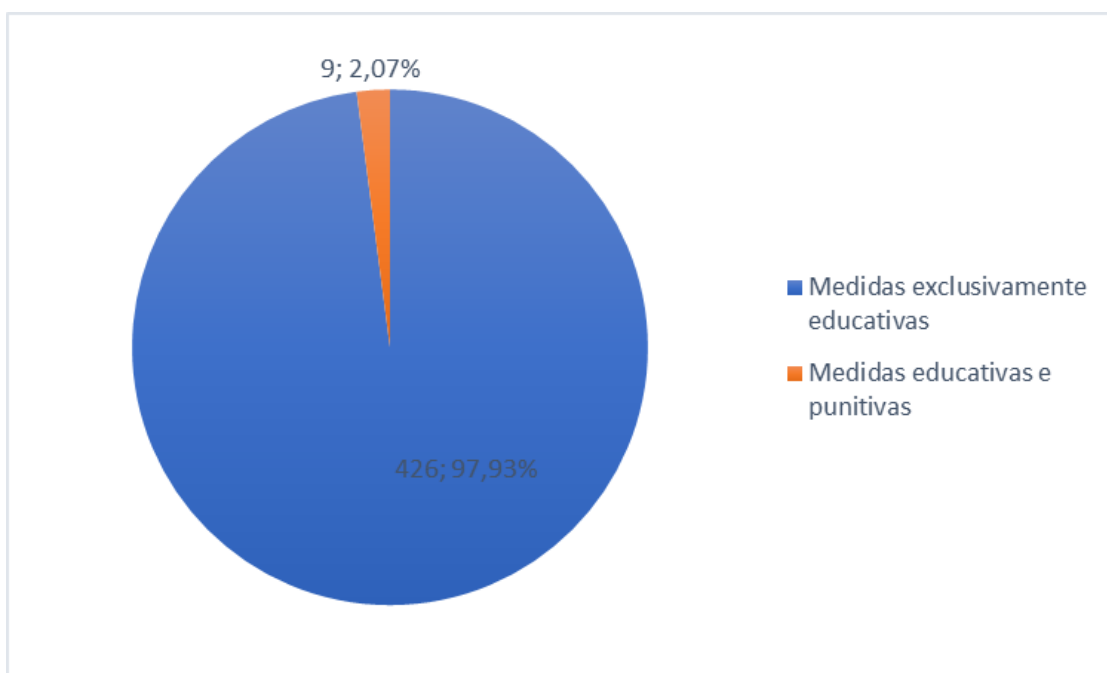
Qual o tipo de ação foi realizada (qual a medida adotada)?		
Medidas educativas e punitivas n=9	Orientação. - Apreensão e inutilização de produtos.	2
	Orientação. - Interdição cautelar de atividades.	2
	Orientação. - Apreensão e inutilização de produtos. - Interdição cautelar de atividades.	1
	Interdição cautelar de produtos.	1
	Apreensão e inutilização de produtos. - Interdição cautelar de atividades.	1
	Instauração de Processo Administrativo Sanitário - PAS (com preenchimento de auto de infração e notificação para defesa).	1
	Emissão de notificação com prazos a cumprir. - Instauração de Processo Administrativo Sanitário - PAS (com preenchimento de auto de infração e notificação para defesa).	1

Fonte: A autora com informações do Projeto Vigi-Risco/VISA-MG, 2020.

Considerando a informação da razoabilidade das medidas, o avassalador resultado da relação entre a necessidade de medidas orientativas sobre a necessidade das punitivas (ilustrados na Figura 33

) é argumento para que se instaure uma fiscalização baseada na lógica do risco aceitável. Quando o risco sanitário encontrado tem como medida suficiente as ações educativas, esse fato suporta a alegação de que as inadequações podem ser monitoradas por um sistema perito, que seja de excelência técnica (BARBOSA 2010) e que permita a desburocratização dos processos de avaliação e licenciamento.

Figura 3. Relação entre as medidas adotadas frente a irregularidades sanitárias, conforme declarado na Planilha de Notificações de Riscos e Situações de Riscos 2019



Fonte: A autora com informações do Projeto Vigi-Risco/VISA-MG, 2020.

4.4. Avaliação dos modelos institucionais de gestão do risco

Na avaliação do risco sanitário em alimentos, até recentemente, não se observava uma ponderação no âmbito das fiscalizações. Sendo os riscos de natureza variada, em um espaço onde interagem os produtores, os prestadores, os profissionais e a população (SILVA E LANA, 2014), a adoção da pedagogia do risco na inspeção da produção de alimentos foi vislumbrada pelo tratamento diferenciado proposto pelas primeiras classificações de grau de risco para atividades econômicas implantadas pela ANVISA (a Resolução RDC n.º 153, de 26 de abril de 2017, e a Instrução Normativa n.º 16/2017, da mesma data).

Tais normas, embora tivessem, quanto aos procedimentos e requisitos de regularização, o objetivo primário de racionalização, simplificação e padronização, agregam a noção da proteção à produção artesanal como natureza da atividade, tal que a determinação de risco para algumas atividades tem como pergunta necessária a declaração de se foi produzido artesanalmente ou se o produto é artesanal (IN16/2017).

É importante destacar que, em que pese o avanço produzido por essas normas, essa distinção se refere ao risco para fins de licenciamento, intrínseco ao exercício da atividade e cujos impactos são percebidos como desburocratização dos procedimentos para obtenção, entre outros documentos, do alvará sanitário.

No que tange à caracterização dos riscos durante a operação, esta requer avaliação do estabelecimento frente às legislações de boas práticas. Legislações que, em nível nacional, mesmo após a edição da RDC49/2013 ainda carecem de um enfoque mais adequado ao processamento em âmbito doméstico e pequena escala, o que não parece estar próximo de se materializar (CRUZ, 2020). VIANA E TRICHES (2015) ressaltaram essa lacuna afirmando que mesmo em face da edição da RDC 49/2013, as exigências da legislação seguem um padrão internacional, o que faz com que os processos de produção artesanal sejam considerados inadequados. Os autores destacam ainda que as ferramentas nacionalmente empregadas, como as “Boas Práticas de Fabricação” e a “Análise de Perigos e pontos críticos de controle”, tem padrões internacionais que não contemplam os modelos regionais, demonstrando a necessidade de regulamentações específicas para a produção de alimentos tradicionais.

Entretanto, mesmo considerando ter Minas Gerais se adiantado na regulamentação da RDC 49/2013 e editado a Res. SES/MG 6362/2018, os resultados encontrados nesta pesquisa, no que tange às medidas adotadas frente a possíveis irregularidades encontradas, demonstram que, ao menos entre os estabelecimentos fiscalizados, a presença de risco iminente (ensejador de ação punitiva) não representou frequência suficiente (2,07% do total das medidas) para justificar a argumentação de que a pedagogia do risco seja a intervenção mais pressurosa.

Os resultados apresentados neste estudo, ainda que parcialmente, dizem respeito à adequação desses estabelecimentos com roteiro específico aos profissionais da Vigilância Sanitária, e frente a legislação específica para qualidade dos alimentos, sem agredir a RDC 49/2013 (FURH, ANCINE, TRICHES; 2019). O conjunto das inadequações encontradas aponta para uma necessidade mais premente de educação em saúde, incluída a necessidade do treinamento para a produção de alimentos e a capacitação formal que é exigência regulatória.

Entretanto, como modelo institucional é notável que na legislação sanitária de alimentos não haja instaurada a lógica do risco aceitável, que monitore as diretrizes para as inferências por um sistema perito de excelência técnica, e ordenasse os âmbitos social e material (BARBOSA E COSTA, 2010).

Um modelo avaliativo que categorize as não conformidades permitiria graduar os riscos regulatórios de acordo com o atendimento das Boas Práticas de Fabricação. Embora seja previsto pelo Código de Saúde do Estado de Minas Gerais (MINAS GERAIS, 1999), o emprego dessa metodologia se restringe à avaliação de alguns tipos de estabelecimentos da área de medicamentos e congêneres.

A substituição do modelo de checklist, onde o monitoramento de eventos adversos leva a uma lista para verificação da observância de requisitos objetivos, por um modelo de matriz de risco, baseada na identificação de riscos e necessidades de melhoria, que subsidia a tomada de decisão sobre a priorização de intervenções, representa um aumento da complexidade do sistema avaliativo (ENAP, 2017) o que pode contribuir para reduzir a aplicabilidade das mesmas nos ciclos de gerenciamento.

Ainda assim, a hierarquização de não conformidades nas fiscalizações de alimentos, principalmente para os agricultores familiares, permitiria ao fiscal elencar as prioridades de correção, analisadas conforme o risco, auxiliando na escolha das intervenções sugeridas para a adequação do produtor. Essa medida poderia representar a fundação de uma hierarquia dos riscos, cuja avaliação dos dispositivos mitigadores se baseia em princípios como a precaução, a responsabilidade política para os riscos de natureza coletiva e a responsabilidade compartilhada para os riscos individuais (TABUTEAU, 2002).

4.5 Propositura com base no monitoramento do risco

Os resultados obtidos na pesquisa mostram que entre os produtores rurais de baixo risco para licenciamento sanitário, são poucas as inadequações ensejadoras de risco para medidas punitivas, enquanto são numerosas as que requerem orientação. Esse dado, acrescido ao fato de que a não adequação mais frequentemente encontrada nesses estabelecimentos é a falta de capacitação formal em boas práticas, são evidências de que a intervenção em educação sanitária seria a medida mais eficiente para fins de inclusão produtiva, nos termos do estudo.

A modernização do arcabouço legal, ainda que aquém do ideal e que apresente ampla margem para ajustamento ao modelo de produção em pequena escala artesanal, e entre outras razões, colaborou para uma melhor possibilidade de regularização desses estabelecimentos;

relegando o maior entrave encontrado à educação sanitária, ao conhecimento das normas e à condição de adesão a um curso de boas práticas como requisito formal de adequação.

Ainda que a ausência de informação por parte dos produtores não possa ser exclusivamente responsável pelas dificuldades que enfrentam, sendo extensamente descrito na revisão bibliográfica as dificuldades no trato entre a vigilância sanitária e esses agricultores familiares; uma ação educacional direcionada, que transmita conhecimentos técnicos e tecnologias, seja executada por organizações públicas ou privadas, terá papel importante no desenvolvimento das pequenas propriedades e em sua inserção no mercado (THEODORO, 2021).

Frente a essa necessidade, foi elaborado nesta pesquisa um produto técnico objetivando diminuir as dificuldades específicas demonstradas pelos pequenos produtores de alimentos para compreender o instrumento legal de boas práticas que rege o licenciamento e seu funcionamento (ANEXOS 1). As conclusões sugerem ainda que seria desejável o desenvolvimento de um curso formal de boas práticas, voltado aos pequenos agricultores e cuja linguagem e desenvolvimento fosse consonante com suas particularidades – em especial as pedagógicas.

Por fim, não pode deixar de ser mencionada a necessidade de treinamento dos profissionais da VISA e a sensibilização destes aos objetivos de inclusão produtiva, que também serão essenciais para que as iniciativas de regularização se multipliquem (FÜHR *et al.* 2019).

5. CONCLUSÕES

Por meio da análise realizada, o estudo oferece uma primeira verificação do desempenho da planilha, nessa categoria específica de produção, cujos achados divisam a restrição do alcance das políticas públicas de saneamento básico e educação sanitária. Serve ainda como um incentivo para estudos complementares que promovam a inclusão produtiva de forma estratégica e articulada no cenário rural mineiro.

O presente estudo apresenta limitações, particularmente emolduradas pelo instrumento de pesquisa. Embora a “Planilha de notificações de riscos e situações de riscos” apresente perguntas relativas às boas práticas para diferentes tipos de estabelecimento – favorecendo o uso em uma vasta gama de atividades – a caracterização dos estabelecimentos não se aprofunda para além da classificação genérica de produtor rural e/ou de agricultor familiar, impedindo mais detalhamentos sobre a população em questão. Ademais, a abordagem generalista e o uso multissetorial da planilha colaboram para que a relevância dos quesitos não seja adequadamente parametrizada, frente à variada possibilidade de produtos fabricados, impossibilitando apreciações mais específicas.

Concluiu-se que as principais não conformidades verificadas nas inspeções da produção de alimentos pelos pequenos empreendimentos rurais de Minas Gerais demonstraram uma polarização no atendimento às exigências sanitárias, com a priorização de adequações à estruturação física, em detrimento aos processos educativos e de saneamento básico. Apesar disso, a propositura de que intervenções focadas na correção das inconformidades possam trazer impactos positivos na inclusão produtiva, como na elaboração da norma comentada (produto técnico derivado do estudo), representam um avanço na abordagem para desenvolvimento local.

REFERÊNCIAS

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – ANVISA. **Inclusão produtiva com segurança sanitária: orientação para gestores de políticas públicas municipais e trabalhadores da Vigilância Sanitária.** Brasília: Agência Nacional de Vigilância Sanitária; 2016. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33856/2846016/Orienta%C3%A7%C3%A3o+para+gestores.pdf/8688186a-4809-41a6-b342-1965ba6e56a8>. Acesso em: 23 abr. 2020.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – ANVISA. **Resolução RDC N° 275, de 21 de outubro de 2002.** Dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Diário Oficial União. 6 nov. 2002.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – ANVISA. **Resolução RDC n° 49/2013 – Inclusão Produtiva com segurança sanitária - Norma comentada.** Brasília, DF: Anvisa; [s.d.]. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33856/2846016/Inclus%C3%A3o+produtiva+com+seguran%C3%A7a+sanit%C3%A1ria+-+RDC+49+de+2013+-+norma+comentada/e1afdb25-f1fa-49db-afdd-0d974d46bdd6>. Acesso em: 25 jul. 2020.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – ANVISA. Disponível em: <<https://www.gov.br/anvisa/pt-br>>. Acesso em: 26 set. 2021.

AGNE, Chaiane Leal; WAQUIL, Paulo Dabdab. Políticas públicas e mudanças institucionais: as trajetórias dos agricultores familiares nas atividades de processamento de alimentos no Rio Grande do Sul–Brasil. **Redes** (St. Cruz Sul, Online), v. 25, n. 3, p. 1396-1421, 2020.

ALIMENTARIUS, Codex. **Codex Alimentarius.** Guidelines on Nutrition Labeling CAC/GL 2-1985 (rev 1-1993). Available at http://www.codexalimentarius.net/download/standards/34/cxg_002e.pdf, 2003. Acesso em: 25 jul. 2020.

ALISON FM. **Águas da vida: população rural, cultura e água em Minas** [tese]. Campinas: Universidade de Campinas; 2005.

ALMEIDA, E. B., HENN, R., BARTHOLO, S., FEDER, D. (2016). Condições higiênico-sanitárias de estabelecimentos de alimentação de um parque multitemático no Vale do Itajaí, Santa Catarina, Brasil. **Segurança Alimentar e Nutricional**, 23(2), 904-911.

AMADEU, C. V., FERNANDES, F. P. G., DA SILVA, R. A., & DO NASCIMENTO, L. C. G. (2021). Políticas públicas educacionais de tecnologias digitais: revisão bibliográfica e pesquisa documental. **Revista Eletrônica Pesquiseduca**, 13(29), 159-176.

ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DE MINAS GERAIS - ALMG. Disponível em: <<https://www.almg.gov.br/consulte/legislacao/index.html>> Acesso em: 26 set. 2021.

AYALA, Luci, NADAI, Mariana. **"Objetivos de desenvolvimento do milênio (ODM)"** São Paulo: Instituto Ethos (2006).

BARBOSA AO, COSTA EA. Os sentidos de segurança sanitária no discurso da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Cienc. Saúde Coletiva**. 2010;15(Supl. 3):3361-70. <https://doi.org/10.1590/S1413-81232010000900011>

BARROS R, MENDONÇA R, TSUKADA R. **Portas de saída, inclusão produtiva e erradicação da extrema pobreza no Brasil**. Brasília: Secretaria de Assuntos Estratégicos; 2011

BRASIL. Gabinete do Presidente da República. **DECRETO Nº 1.946, DE 28 DE JUNHO DE 1996**. Cria o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - PRONAF, e dá outras providências. Diário Oficial da União, 1º.7.1996 Disponível em http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/D1946.htm Acesso em: 31 jan. 2021

BRASIL. Gabinete do Presidente da República. **DECRETO Nº 8.473, DE 22 DE JUNHO DE 2015**. Estabelece, no âmbito da Administração Pública federal, o percentual mínimo destinado à aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários da Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 23 jun.2015.

BRASIL. Gabinete do Presidente da República. **Lei Complementar Nº 11.326, de 24 de julho de 2006**. Estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 25 jul. 2006. p.1.

BRASIL. Gabinete do Presidente da República. **Lei Nº 11.947, de 16 de junho de 2009**. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nº 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei nº 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 jun. 2009. p.2.

BRASIL. Presidência da República, Grupo Técnico para Acompanhamento dos Objetivos do Desenvolvimento do Milênio (Brazil), Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada, Instituto Brasileiro de Geografia, & Estatística. (2005). **Objetivos de desenvolvimento do milênio: relatório nacional de acompanhamento**. Presidência da República, Governo da República Federativa do Brasil.

CAMPAGNOLLA, Clayton; RAMETSTEINER, Ewald; GUTIERREZ, Diana. Sustainable agriculture and food systems: Towards a Third Agricultural Revolution. **From Fome Zero to Zero Hunger**, p. 140, 2019

CARVALHO FILHO, José Juliano de. A produção de alimentos e o problema da segurança alimentar. **Estudos Avançados**, São Paulo , v. 9, n. 24, p. 173-193, Aug. 1995 . Disponível em <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-

40141995000200008&lng=en&nrm=iso>. <https://doi.org/10.1590/S0103-40141995000200008>. Acesso em: 14 Mar. 2021.

<https://doi.org/10.1590/S0103-40141995000200008>

CÉSAR DF, MOREIRA SM, organizadoras. **Licenciamento sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário: comentários sobre a resolução N° 6.362, de 8 de agosto de 2018.** Bambuí: Instituto Federal de Minas Gerais; 2020. Disponível em: https://www.bambui.ifmg.edu.br/portal/images/PDF/2020/4_abril/2_Manual_Vigilancia_Sanitaria.pdf. Acesso 25 jul. 2020.

CÉSAR, Daniela Fernandes; MOREIRA, Simone Magela. Principais não conformidades verificadas nas inspeções sanitárias na agricultura familiar e na produção rural de Minas Gerais. **Vigilância Sanitária em Debate: Sociedade, Ciência & Tecnologia (Health Surveillance under Debate: Society, Science & Technology)–Visa em Debate**, v. 8, n. 4, p. 116-123, 2020.

CÉSAR, DF. ., DE FARIA E SILVA, P. M., FIGUEIREDO , S da C ., & LAGUARDIA, FC . (2020). Principais irregularidades em estabelecimentos sujeitos a controle sanitário. **Vigilância Sanitária em Debate: Sociedade, Ciência & Tecnologia (Health Surveillance under Debate: Society, Science & Technology)–Visa em Debate**, v. 8, n. 4, p. 101-117, 2020

COELHO AR, CESAR DF, VIEIRA LA, SILVA PMF. **Projeto vigi-risco: manual para preenchimento da planilha de notificações de riscos e situações de riscos: 2020 do FormSUS.** Belo Horizonte: Secretaria do Estado de Saúde de Minas Gerais; 2020. Disponível em: <http://vigilancia.saude.mg.gov.br/index.php/download/manual-parapreenchimento-da-planilha-de-notificacoes-de-riscos-esituacoes-de-riscos-2018-do-formsus/?wpdmdl=4403>. Acesso em: 29 mar. 2020.

COCHRAN, C. L., & MALONE, E. F. (2010). **Public policy: Perspectives and choices** (p. 46). Sydney: McGraw-Hill College. 4ed. Disponível em <https://www.eurospanbookstore.com/media/pdf/extracts/9781588266743.pdf> Acesso em: 05 mai. 2020.

COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO - CONAB. **Boletim da Agricultura Familiar**, Brasília, DF, v. 1, n. 1, jul. 2021.

CRUZ, F. T. D. (2020). Agricultura familiar, processamento de alimentos e avanços e retrocessos na regulamentação de alimentos tradicionais e artesanais. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, 58.

DALLARI SG. Vigilância sanitária de alimentos de consumo imediato no município de São Paulo: a importância da informação para o planejamento. **Higiene Alimentar**. 2000;14(76):24-6.

DEPARTAMENTO DE PROTEÇÃO E DEFESA DO CONSUMIDOR – DPDC. **Cartilha do consumidor**. Maceió: Programa Estadual de Proteção ao Consumidor; 1999. Disponível em: <http://www.procon.al.gov.br/legislacao/cartilhadoconsumidor.pdf>. Acesso em: 13 out. 2020.

DEVIDES G, GIANINI G, MAFFEI DF, CATANOZI MPLM. Perfil socioeconômico e profissional de manipuladores de alimentos e o impacto positivo de um curso de capacitação em boas práticas de fabricação. **Brazilian Journal of Food Technology**. 2014; 17(2):166-76. <https://doi.org/10.1590/bjft.2014.014>

DICKER, R. C., CORONADO, F., KOO, D., PARRISH, R. G. (2006). **Principles of epidemiology in public health practice; an introduction to applied epidemiology and biostatistics**. U.S. DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES, Atlanta, 2012

DORIGON C. Agroindústrias familiares rurais e desenvolvimento regional: o caso do oeste catarinense. In: **Anais do 2º Seminário Internacional Empreendedorismo, Pequenas e Médias Empresas e Desenvolvimento Local**; Rio de Janeiro, Brasil. Rio de Janeiro: Universidade Federal do Rio de Janeiro; 2004

ELKINGTON, J. (2020). **Sustentabilidade: canibais com garfo e faca**. M. Books. Disponível em <https://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=NtIDEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT3&dq=sustentabilidade&ots=PtmvoCEaNc&sig=EYILMcndW8L7N81WtyTG4fhwzce#v=onepage&q=sustentabilidade&f=false> Acesso em: 14 mar. 2021.

EMPRESA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO DO ESTADO DE MINAS GERAIS – EMATER-MG. **Sistema safra agroindústria: Emater-MG relatório julho, 2018**. Belo Horizonte: Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais; 2018.

ESCOLA NACIONAL DE ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA – ENAP. Módulo 3 - Risco sanitário, controle e monitoramento em vigilância sanitária. In: **Introdução à Vigilância Sanitária**. [Brasília, DF]: Enap, 2017. Disponível em: <https://repositorio.enap.gov.br/handle/1/6494>. Acesso em: 30 jan. 2021.

FAVARETO, Arilson. O combate à pobreza rural na América Latina e os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável—a necessidade de um enfoque relacional. **Revista Grifos**, v. 27, n. 45, p. 13-52, 2018. Disponível em <https://bell.unochapeco.edu.br/revistas/index.php/grifos/article/view/4467> Acesso em: 30 jan. 2021.

FERNANDES CÉSAR, D. ., DE FARIA E SILVA, P. M., DA COSTA FIGUEIREDO , S. ., & CURZIO LAGUARDIA, F. . (2020). Principais irregularidades em estabelecimentos sujeitos a controle sanitário. **Vigilância Sanitária Em Debate: Sociedade, Ciência & Tecnologia (Health Surveillance under Debate: Society, Science & Technology) – Visa Em Debate**, 8(4), 101-107. <https://doi.org/10.22239/2317-269x.01518>

FERREIRA, Henrique Villa da Costa. A Agenda 2030 Brasil e os ODS, da Secretaria Nacional de Articulação Social [Palestra apresentada no 103º Fórum Nacional do CONSAD em 30/03/2017], Goiânia. Disponível em <http://www.consad.org.br/eventos/foruns/103o-forum-nacional-de-secretarios-de-estado-da-administracao-e-ii-seminario-de-gestao-de-processo/> Acesso em: 18 mar. 2021.

FISCHER A, MARINI D, WINCK CA. Percepção das normas da vigilância sanitária pelos agricultores familiares de Joaçaba, Herval d'Oeste e Luzerna. **Gestão Regional** 2016;32(95):108-26. <https://doi.org/10.13037/gr.vol32n95.2898>

FROEHLICH, Cristiane. Sustentabilidade: dimensões e métodos de mensuração de resultados. **Desenvolve** Revista de Gestão do Unilasalle, v. 3, n. 2, p. 151-168, 2014. Disponível em <https://revistas.unilasalle.edu.br/index.php/desenvolve/article/view/1316/1182> Acesso em: 18 mar. 2021.

FÜHR, A. L., ANCINI, N. A., & TRICHES, R. M. (2019). **A agroindústria familiar e as regulamentações sanitárias: análise da aplicabilidade da Resolução 49/2013 em um município do sudoeste do Paraná.** < https://www.researchgate.net/profile/Rozane-Triches/publication/339030120_A_agroindustria_familiar_e_as_regulamentacoes_sanitari_as_analise_da_aplicabilidade_da_resolucao_492013_em_um_municipio_do_Sudoeste_do_Parana/links/5e39a0f792851c7f7f1cec21/A-agroindustria-familiar-e-as-regulamentacoes-sanitarias-analise-da-aplicabilidade-da-resolucao-49-2013-em-um-municipio-do-Sudoeste-do-Parana.pdf > Acesso em 25 set. 2021.

FUNDAÇÃO ESCOLA NACIONAL DE ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA - ENAP. Módulo 3 - Risco sanitário, controle e monitoramento em vigilância sanitária In: **Introdução à Vigilância Sanitária** Brasília, 2017

GEORGE, Thomas. A new look at agricultural development and the non-agriculture economy in low-income countries. **Global Food Security**, v. 26, p. 100449, 2020.

GOOGLE ACADÊMICO. Disponível em < <https://scholar.google.com.br/?hl=pt> > Acesso em: 26 set. 2021.

GOVERNO FEDERAL. Disponível em < <https://www.gov.br/pt-br>> Acesso em: 26 set. 2021.

GRAZIANO DA SILVA, J. (Coord.). **From Fome Zero to Zero Hunger: A global perspective.** Rome, FAO. 2019

GUARNIERI, Patricia; KREMER, Joelma. Economia Circular: análise das publicações internacionais na última década a fim de identificar uma agenda de pesquisa. In: **Encontro da ANPAD, XLIII, 2019**, São Paulo. Trabalhos apresentados. São Paulo: Associação Nacional de Pós-Graduação e Pesquisa em Administração – ANPAD, 2019. Disponível em http://www.anpad.org.br/abrir_pdf.php?e=MjczNjU= Acesso em 07 jan. 2022.

IBGE, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa Perfil de Estados e Municípios Brasileiros (ESTADIC 2014)**, Rio de Janeiro-RJ, 2015. Disponível em <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv94541.pdf>< Acesso em: 02 out.2018.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. **PNAD 2011: questionários.** Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística; 2015. Disponível em: <https://>

https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/instrumentos_de_coleta/doc2685.pdf Acesso em: 26 jul. 2020.

INSTITUTO DE PESQUISA ECONÔMICA APLICADA – IPEA **Objetivos de desenvolvimento do milênio**: relatório nacional de acompanhamento / coordenação: Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada ; supervisão: Grupo Técnico para o acompanhamento dos ODM.– Brasília: IPEA, 2005.

KELLY, S. (2012). **Smallholder business models for agribusiness-led development: good practice and policy guidance**. Rome: FAO. Available at: <http://www.fao.org/docrep/015/md923e/md923e00.pdf> Acesso em 11/08/2020

KUFF, Haideline Mertens. Promoção de Inclusão Produtiva com Segurança Sanitária, um relato de experiência. **Brazilian Journal of Health Review**, v. 4, n. 2, p. 8890-8897, 2021.

MARICATO, Ermínia. Metrópole, legislação e desigualdade. **Estudos avançados**, São Paulo , v. 17, n. 48, p. 151-166, Aug. 2003 . Available from <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-40142003000200013&lng=en&nrm=iso>. <https://doi.org/10.1590/S0103-40142003000200013>. Acesso em: 30 jan. 2021.

MARQUES, M. L. A., MOURA, A. S., LOPES, P. A., & DE LAVOR MIRANDA, M. A. (2020). Educação em saúde por meio de projeto de intervenção. **Revista Com Censo: Estudos Educacionais do Distrito Federal**, 7(4), 215-221.

MARTINS, Mary Anne Fontenele et al. Indicadores para avaliação das ações de vigilância sanitária: uma revisão narrativa da literatura. **Vigilância Sanitária em Debate: Sociedade, Ciência & Tecnologia (Health Surveillance under Debate: Society, Science & Technology)**–**Visa em Debate**, v. 8, n. 4, p. 134-146, 2020.

MIBIELLI DE CARVALHO, P. G., & CAVADAS BARCELLOS, F. (2014). Os Objetivos de Desenvolvimento do Milênio--ODM: Uma avaliação crítica. **Sustainability in Debate/Sustentabilidade em Debate**, 5(3).

MINAS GERAIS. Gabinete Comissão Intergestores Bipartite do Sistema Único de Saúde do Estado de Minas Gerais - CIBSUS/MG. **Deliberação CIB-SUS/MG nº 2.418, de 17 de novembro de 2016**. Aprova as normas gerais para participação, execução, acompanhamento, monitoramento e avaliação do Programa de Monitoramento das Ações de Vigilância em Saúde, no âmbito do Estado de Minas Gerais. Minas Gerais Diário do Executivo, Belo Horizonte, MG, 17 nov. 2016.

MINAS GERAIS. Gabinete do Secretário de Estado de Saúde. **Resolução SES/MG Nº 6.362, de 08 de agosto de 2018**. Estabelece procedimentos para o licenciamento sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário, que exercem atividades de baixo risco sanitário na área de Alimentos. Minas Gerais Diário do Executivo, Belo Horizonte, MG, 09 ago. 2018. p.15.

MINAS GERAIS. Palácio Tiradentes. **Decreto Nº 46.712, de 29 de janeiro de 2015**. Regulamenta a Lei nº 20.608, de 7 de janeiro de 2013, que institui a política estadual de

aquisição de alimentos da agricultura familiar - PAAFAMILIAR. Minas Gerais Diário do Executivo, Belo Horizonte, MG, 30 jan. 2015. p.1

MINAS GERAIS. Palácio Tiradentes. **Lei Nº 13.317, de 24 de setembro de 1999.** Contém o código de saúde do Estado de Minas Gerais. Minas Gerais Diário do Executivo, Belo Horizonte, MG, 28set. 1999. p.1

MINAS GERAIS. Palácio Tiradentes. **Lei Nº 19.476, de 11 de janeiro de 2011.** Dispõe sobre a habilitação sanitária de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte no estado e dá outras providências. Minas Gerais Diário do Executivo, Belo Horizonte, MG, 12jan. 2011. p.11.

MINAS GERAIS. Palácio Tiradentes. **Lei Nº 20.608, de 07 de janeiro de 2013.** Institui a política estadual de aquisição de alimentos da agricultura familiar - PAAFAMILIAR. Minas Gerais Diário do Executivo, Belo Horizonte, MG, 08 jan. 2013. p.1.

MIRANDA, Dayana Lilian Rosa; GOMES, Bruno Martins Augusto. Programa nacional de fortalecimento da agricultura familiar: trajetórias e desafios no Vale do Ribeira, Brasil. **Sociedade & Natureza**, v. 28, n. 3, p. 397-408, 2016.

MODESTO, Paulo. Participação popular na administração pública: mecanismos de operacionalização. **Jus Navigandi**, Teresina, ano, v. 6, 1999.

NERI, Marcelo; SOARES, Wagner. Desigualdade social e saúde no Brasil. **Cadernos de saúde pública**, v. 18, p. S77-S87, 2002. Disponível em <https://www.scielo.org/article/csp/2002.v18suppl0/S77-S87/pt/> Acesso em: 30 jan. 2021.

NEW YORK. **Inspection Scoring System for Food Service Establishments.** DEPARTAMENT OF HEALTH & MENTAL HYGIENE. New York: 24 p. 2007.

NIEDERLE, Paulo André. Afinal, que inclusão produtiva? A contribuição dos novos mercados alimentares. Delgado, Guilherme Costa, Bergamasco, Sonia Maria Pessoa Pereira (orgs.). **Agricultura familiar brasileira: desafios e perspectivas de futuro [recurso eletrônico]**. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Agrário, 2017. p. 168-196, 2017.

NOGUEIRA, M. O. (2016). **O panorama das políticas públicas federais brasileiras voltadas para as empresas de pequeno porte** (No. 2217). Texto para Discussão.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS - ONU **Marco De Parceria Das Nações Unidas Para O Desenvolvimento Sustentável 2017-2021** - Brasília, outubro de 2016 - 2016, Organização das Nações Unidas. Disponível em <https://brasil.un.org/sites/default/files/2020-07/Marco-de-Parceria-para-o-Desenvolvimento-Sustent%C3%A1vel-2017-2021.pdf> Acesso em: 31 jan. 2021.

PERET E. **Agricultura familiar e agroindústria recebem apoio estadual em todo o país.** Agência IBGE Notícias. 5 jul 2018. Disponível em <https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-noticias/2012-agencia-de-noticias/noticias/21631-agricultura-familiar-e-agroindustria-recebem-apoio-estadual-em-todo-o-pais> Acesso em: 2 out. 2018.

PRADO JR C. **A questão agrária no Brasil**. 2a ed. São Paulo: Brasiliense; 1979.

PROGRAMA DAS NAÇÕES UNIDAS PARA O DESENVOLVIMENTO - PNUD, **Transformando Nosso Mundo: "a Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável."** Recuperado em 15 (2016): 24. Disponível em http://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/brasil_amigo_pessoa_idosa/Agenda2030.pdf Acesso em: 31 jan. 2021.

QUEIRÓS, Margarida. Questões para uma agenda contemporânea do desenvolvimento sustentável. Geografia: **Revista da Faculdade de Letras da Universidade do Porto**, v. 19, 2020.

RANTHUM MA. **Subnotificação e alta incidência de doenças veiculadas por alimentos e de seus fatores de risco: causas e consequências no município de Ponta Grossa – PR** [dissertação]. Rio de Janeiro: Fundação Oswaldo Cruz; 2002.

SCHOTTZ, Vanessa; PEZZA CINTRÃO, Rosângela; MENDES DOS SANTOS, Rosilene Convergências entre a Política Nacional de SAN e a construção de normas sanitárias para produtos da Agricultura Familiar **Vigilância Sanitária em Debate: Sociedade, Ciência & Tecnologia**, vol. 2, núm. 4, novembro, 2014, pp. 115-123

SCOWN, M. W. (2020). The Sustainable Development Goals need geoscience. **Nature Geoscience**, 13(11), 714-715. <https://doi.org/10.1038/s41561-020-00652-6>

SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS – SES-MG. **Relatório vigi-risco 2019**. Belo Horizonte: Superintendência de Vigilância Sanitária; 2020.

SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS – SES-MG. Disponível em <<http://vigilancia.saude.mg.gov.br/>> Acesso em: 26 set. 2021.

SHASHI, , SINGH, Rajwinder; SHABANI, Amir. Value- adding practices in food supply chain: Evidence from Indian food industry. **Agribusiness**, v. 33, n. 1, p. 116-130, 2017.

SILVA, A. V. F. G., & LANA, F. C. F. (2014). Significando o risco sanitário: modos de atuação sobre o risco na vigilância sanitária. *Vigilância Sanitária Em Debate: Sociedade, Ciência & Tecnologia (Health Surveillance under Debate: Society, Science & Technology) – Visa Em Debate*, 2(2), 17-26. <https://doi.org/10.3395/vd.v2n2.145>

SILVA, J. A. B., FONTANA, R. L. M., COSTA, S. S., & RODRIGUES, A. J. (2015). Teorias demográficas e o crescimento populacional no mundo. **Caderno de Graduação-Ciências Humanas e Sociais-UNIT-SERGIPE**, 2(3), 113-124. Disponível em <https://periodicos.set.edu.br/cadernohumanas/article/view/1951/1209> Acesso em: 14 mar. 2021.

SILVA JR JB, RATTNER D. A vigilância sanitária no controle de riscos potenciais em serviços de hemoterapia no Brasil. **Saúde Debate**. 2016;40(109):136-53. <https://doi.org/10.1590/0103-1104201610911>

SISTEMA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – SNVS. Procedimento Operacional Padrão Número: POP-O-SNVS-014 Revisão: 0 Página: 1/13 Vigência:

21/07/2014 Título: Categorização de não conformidades, classificação de estabelecimentos quanto ao cumprimento das boas práticas e determinação do risco regulatório. < http://www.anmat.gob.ar/webanmat/mercosur/acta_1-15/POP_SNVS_014.pdf > Acesso em: 26 set. 2021.

SOUZA MCM, MENASCHE R, CERDAN C. Produção e consumo de alimentos em mudança: identidade cultural, tradição e modernidade. **Revista de Economia Agrícola**. 2011;58(1):7-9.

TABUTEAU D. **La sécurité sanitaire**. 2a ed. Paris: Berger Levrault; 2002

THEODORO, Neivânia da Silva. **Juventude, mundo rural e ação pedagógica: contextos institucionais e práticas discursivas nos processos de formação educacional**. 2021.

TRICHES RM, SCHNEIDER S. Alimentação escolar e agricultura familiar: reconectando o consumo à produção. **Revista Saude e Sociedade**. 2010; 19(4):933-45. <https://doi.org/10.1590/S0104-12902010000400019>

UNITED NATIONS GENERAL ASSEMBLY – UNGA. **Resolution adopted by the general assembly on 28 July 2010: 64/242 the human right to water and sanitation**. Nova Iorque: ONU, 2010. Disponível em: <https://undocs.org/A/RES/64/292>, Acesso em: 23 abr. 2020.

VAN BELLEN, H. M. (2010). **Gestão ambiental e sustentabilidade**. Florianópolis: Departamento de Ciências da Administração/UFSC, 31. Disponível em http://arquivos.eadadm.ufsc.br/EaDADM/UAB_2011_1/Modulo_6/Gestao_Ambiental_Sustentabilidade/material_didatico/gestao_ambiental_e_sustentabilidade%20ed%20Final%20Grafica.pdf Acesso em: 14 mar. 2021.

VIANA C. E.; TRICHES VIANA. Os conflitos com Normativas Sanitárias: Um Debate sobre as Diferentes Faces da Qualidade dos Alimentos. **5º Simpósio de Segurança Alimentar Alimentação e Saúde**, Bento Gonçalves/RS. 2015. < <http://www.ufrgs.br/sbctars-eventos/ssa5/anais/trabalhos.php> > Acesso em: 25 set. 2021.

ZORZI L, TURATI L, MAZZARINO JM. O direito humano de acesso à água potável: uma análise continental baseada nos fóruns mundiais da água. **Revista Ambiente e Água**. 2016;11(4):954-71. <https://doi.org/10.4136/ambi-agua.1861>

APÊNDICES

Apêndice 1

Quadro 1 – Perguntas gerais da “Planilha de Riscos e Notificações de Risco” SVS/MG

Pergunta	Opções
Dados de Identificação	
Unidade Regional de Saúde	*As opções possíveis são as 28 Unidades Regionais de Saúde (URS) de Minas Gerais
Município	*As opções possíveis são todos os municípios da URS que tenha sido marcada na pergunta anterior
Órgão a que você está vinculado	<ul style="list-style-type: none"> • Vigilância Sanitária/Secretaria Municipal de Saúde • Superintendência / Gerência Regional de Saúde (SRS/GRS) • Superintendência de Vigilância Sanitária - Nível Central
Citar a Razão Social, endereço e telefone do estabelecimento visitado	Campo Aberto
CNPJ/CPF	Campo Aberto
Qual a natureza do estabelecimento?	<ul style="list-style-type: none"> • Público • Privado • Outro
Data da Inspeção	Campo Data
O que desencadeou a ação de inspeção?	<ul style="list-style-type: none"> • Inspeção realizada remotamente (Resolução SES/MG N. 7172 de 22/07/2020) • Solicitação de Alvará inicial - estabelecimentos alto risco • Inspeção inicial - baixo risco já licenciado (baixo risco B) • Solicitação de renovação de alvará • Verificação de atendimento a inspeção anterior (reinspeção) • Denúncia • Denúncia - Estabelecimento dispensado de Alvará Sanitário (baixo risco A) • Interesse da Vigilância Sanitária (verificação de risco, busca ativa, etc.) • Pedido/requerimento de autoridade (MP, Judiciário, ANVISA/MS, etc.)
O estabelecimento possui Projeto Arquitetônico aprovado pela VISA competente?	<ul style="list-style-type: none"> • Sim • Não
A qual(is) área(s) da VISA pertence(m) o estabelecimento inspecionado:	<ul style="list-style-type: none"> • Alimentos • Medicamentos e Congêneres • Serviços de Saúde e de Interesse da Saúde

<p>Tipo de estabelecimento inspecionado:</p>	<p>*Opções apresentadas caso a opção “Alimentos” seja marcada como área</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bares e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas • Cantinas - serviços de alimentação privativos (mais de 750 refeições diárias) • Cantinas - serviços de alimentação privativos (menos de 750 refeições diárias) • Comércio atacadista de Embalagens - Distribuidora de embalagens de alimentos • Comércio varejista de alimentos • Comércio varejista de carnes – açougues • Comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios – hipermercados • Comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios - minimercados, mercearias e armazéns • Comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios – supermercados • Cozinha em local de realização de eventos • Distribuidora de alimentos comercialização, fracionamento ou acondicionamento de alimentos • Distribuidora de alimentos sem manipulação de alimentos • Fabricação de embalagens de material plástico - Indústria de embalagens de alimentos e de adesivos e selantes alimentares • Fabricação de embalagens de papel - Indústria de embalagens de alimentos • Fabricação de embalagens de vidro - Indústria de embalagens de alimentos • Fabricação de embalagens metálicas - Indústria de embalagens de alimentos • Fabricação de produtos cerâmicosrefratários ou não refratários -Indústria de embalagens de alimentos • Fornecimento de alimentos preparados - Cozinha industrial (mais de 750 refeições por dia) • Fornecimento de alimentos preparados - Cozinha industrial (menos de 750 refeições por dia) • Fornecimento de alimentos preparados - Restaurante (mais de 750 refeições) • Fornecimento de alimentos preparados - Restaurante (menos de 750 refeições) • Indústria de alimentos - agricultura familiar/ produtor rural (grifo nosso) • Indústria de alimentos – empresa de médio porte (conforme os critérios da RDC 222/2006-ANVISA)
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> • Indústria de alimentos - microempreendedor individual • Indústria de alimentos – microempresa e empresa de pequeno porte (conforme os critérios da RDC 222/2006-ANVISA) • Indústria de alimentos de grande porte (conforme os critérios da Resolução 222/2006-ANVISA) • Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares • Padaria • Peixaria • Serviço ambulante de alimentação • Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê (mais de 750 refeições diárias) • Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê (menos de 750 refeições diárias) • Tabacaria • Transportadora de alimentos
Alimentos (*perguntas para análise da situação de risco)	
A água utilizada é potável?	<ul style="list-style-type: none"> • Sim • Não • Não se aplica
Nas etapas de recepção/armazenamento a temperatura e a conservação das matérias-primas/ingredientes que necessitem de condições especiais são verificadas?	<ul style="list-style-type: none"> • Sim • Não • Não se aplica
A área de armazenamento encontra-se em boas condições higiênico-sanitária?	<ul style="list-style-type: none"> • Sim • Não • Não se aplica
As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens são armazenados em locais limpos e organizados, de forma a garantir proteção contra contaminantes?	<ul style="list-style-type: none"> • Sim • Não • Não se aplica
As matérias-primas com obrigatoriedade de registro estão devidamente registradas no órgão competente?	<ul style="list-style-type: none"> • Sim • Não • Não se aplica
As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios estão em condições higiênico-sanitárias apropriadas?	<ul style="list-style-type: none"> • Sim • Não • Não se aplica
Os manipuladores são capacitados em boas práticas (paramentação, comportamento, higiene e condição de saúde)?	<ul style="list-style-type: none"> • Sim • Não • Não se aplica
Os manipuladores obedecem às boas práticas?	<ul style="list-style-type: none"> • Sim • Não • Não se aplica
O transporte do alimento/produto ocorre em condições de tempo e temperatura que preservam sua qualidade higiênico-sanitária?	<ul style="list-style-type: none"> • Sim • Não • Não se aplica

Os produtos finais estão expostos de forma adequada que impeça a contaminação e/ou proliferação de microorganismos (controle tempo/temperatura, material e higiene dos utensílios e móveis, integridade das embalagens)	<ul style="list-style-type: none"> • Sim • Não • Não se aplica
A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios estão livres de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros?	<ul style="list-style-type: none"> • Sim • Não • Não se aplica
Ação de intervenção proposta e/ou realizada	
Durante a inspeção foram encontradas irregularidades?	<ul style="list-style-type: none"> • Sim • Não
De que tipo?	Campo aberto
Foi realizada alguma ação em relação às irregularidades encontradas?	<ul style="list-style-type: none"> • Sim • Não
Qual tipo de ação foi realizada (qual a medida adotada)?	<ul style="list-style-type: none"> • Orientação. • Emissão de notificação com prazos a cumprir. • Instauração de Processo Administrativo Sanitário - PAS (com preenchimento de auto de infração e notificação para defesa). • Apreensão e inutilização de produtos. • Interdição cautelar de produtos. • Interdição cautelar de atividades. • Suspensão do Alvará Sanitário
A inspeção foi favorável à liberação do Alvará Sanitário?	<ul style="list-style-type: none"> • Sim • Sim, com pendência de adequação • Não • Não se aplica
Foi realizada coleta de amostras?	<ul style="list-style-type: none"> • Sim • Não
Observações adicionais	
Após a inspeção e preenchimento deste formulário, você considera que o estabelecimento apresenta alguma não conformidade que possa gerar risco à saúde da população?	<ul style="list-style-type: none"> • Sim • Não
Registre as informações que considerar necessárias:	Campo aberto
Nome completo e função do responsável pelo preenchimento:	Campo aberto
E-mail do responsável pelo preenchimento:	Campo aberto

Fonte: Elaborado pela autora com dados cedidos pelo Projeto Vigi-Risco da Superintendência de Vigilância Sanitária de Minas Gerais, 2021

Apêndice 2

FICHA TÉCNICA do Produto Técnico

Título do produto:
Licenciamento sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário – Comentários sobre a Resolução SES/MG nº 6.362, de 08 de agosto de 2018

Nome do(s) autor(es) e participação no PPG (docente, discente, egresso, colaborador externo)
Daniela Fernandes César (discente) Simone Magela Moreira (docente e orientadora)

Orientador(a):
Simone Magela Moreira
Coorientador(a):
Amanda Soriano Araújo Barezani

Classificação quanto subtipo e natureza do produto técnicos (segundo Capes)
Manual - Conjunto das informações que encerra os conhecimentos básicos dos procedimentos determinados pela Resolução SES/MG nº 6.362, de 08 de agosto de 2018 - Estabelece procedimentos para o licenciamento sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário, que exercem atividades de baixo risco sanitário na área de Alimentos.

1. APRESENTAÇÃO

Esse produto técnico tecnológico está inserido no contexto dos objetivos de desenvolvimento sustentável, no componente social visando a prosperidade com crescimento econômico sustentado e inclusivo. É um manual informativo, que minudencia os procedimentos de verificação de adequação sanitária de estabelecimentos de baixo risco produtores de alimentos, e visa a divulgação de informação com vistas à promoção da geração de trabalho e renda e inclusão social, garantindo a segurança sanitária.

2. OBJETIVO(S)

O manual foi planejado como ferramenta de colaboração com o objetivo de minorar as dificuldades específicas demonstradas pelos pequenos produtores de alimentos na compreensão de um dos principais instrumentos legais associados à atividade, a Resolução SES/MG n. 6.362, de 08 de agosto de 2018.

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO TÉCNICO/TECNOLÓGICO (PTT)

O Manual foi elaborado nos moldes de norma comentada. Seu formato é de um pequeno livro, inicialmente em versão digital (2020), e posteriormente com tiragem impressa de 1.000 (hum mil) exemplares (2021).

Dada a natureza instrucional do produto, a exposição das informações não pressupõe conhecimentos anteriores, atendo-se a redação simplificada, por ser desejável sua apresentação como detalhamento para facilitação da execução dos procedimentos constantes na norma. A sua baixa complexidade apresenta-se como vantagem para o alcance do público-alvo, assim como a edição tanto em versão física quanto digital – o que permitiu aumento da capilaridade da distribuição. Uma das limitações é a baixa escolaridade de uma parcela representativa do público-alvo (15,45% nunca frequentou escola²).

A norma comentada está compreendida na linha de Planejamento e Gestão Ambiental de Pesquisa do Curso de Mestrado Profissional em Sustentabilidade e Tecnologia Ambiental (MPSTA) do IFMG Campus Bambuí por tratar-se de gerenciamento e manejo sustentável, sob a perspectiva do desenvolvimento social sustentável, com potencial de impacto no

² De acordo com informações do IBGE divulgadas em https://censos.ibge.gov.br/agro/2017/templates/censo_agro/resultadosagro/produtores.html e consultadas em 17/10/2021

desenvolvimento local através da geração de renda, valorização da produção cultural tradicional e disseminação de educação em saúde.

Ainda que o formato não apresente caráter inovativo, o direcionamento a um público geralmente relegado a segundo plano quando se trata de normas legais, e o ineditismo no tratamento da norma específica representam importante avanço

Inicialmente pensado como ferramenta auxiliar a pequenos produtores rurais de alimentos industrializados de origem vegetal (compreendidos nos Grupos 10.3 Fabricação de conservas de frutas, legumes e outros vegetais, 10.4 Fabricação de óleos e gorduras vegetais e animais, 10.6 Moagem, fabricação de produtos amiláceos e de alimentos para animais, 10.7 Fabricação e refino de açúcar, 10.8 Torrefação e moagem de café e 10.9 Fabricação de outros produtos alimentícios do CNAE, incluídos também alguns grupos de atividades de comércio, como serviço de alimentação, nos grupos 47.1 Comércio varejista não-especializado e 47.2 Comércio varejista de produtos alimentícios, bebidas e fumo) a norma comentada pode ser igualmente empregada institucionalmente na capacitação dos inspetores sanitários, que empregam a norma em suas fiscalizações, assim como a extensionistas rurais, que podem se valer das informações do manual para suas intervenções junto aos agricultores.

A tiragem física foi realizada com fundos provenientes do MPSTA foi doada pela instituição a Superintendência de Vigilância Sanitária de Minas Gerais permitindo seu alcance a todo o Estado de Minas Gerais. A superintendência direcionou parte do material a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (EMATER) utilizando o restante em suas capacitações a fiscais sanitários municipais, extensionistas, entre outros. A distribuição a um público diverso daquele primariamente intencionado expandiu o alcance, considerando as possibilidades de replicação pelos fiscais e extensionistas (e a disponibilidade digital do material).

Quanto ao impacto do produto técnico, por tratar-se de ferramenta educacional, não há como mesurar seu impacto direto. Entretanto, o uso do manual por iniciativas educacionais da própria Superintendência de Vigilância Sanitária de Minas Gerais aponta para os méritos do produto técnico para a melhoria dos modos de vida dos pequenos produtores e para redução da desigualdade social através da inclusão produtiva.

4. REFERÊNCIAS

Versão digital

Disponível

em

https://www.bambui.ifmg.edu.br/portal/images/PDF/2020/4_abril/2_Manual_Vigilancia_Sanitaria.pdf

ISBN: 978-65-00-08130-5 .

Título: Comentários sobre a Resolução SES/MG n. 6.362, de 08 de agosto de 2018

Formato: Livro Digital

Veiculação: Digital

Impressão

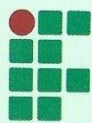
ISBN: 978-65-00-08384-2 .

Título: Comentários sobre a Resolução SES/MG n. 6.362, de 08 de agosto de 2018

Formato: Papel

Veiculação: Físico

Distribuição da tiragem realizada pela Diretoria de Vigilância em Alimentos e Vigilância Ambiental em todo o estado de Minas Gerais



INSTITUTO FEDERAL
Minas Gerais
Campus Bambuí



PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO
MESTRADO
SUSTENTABILIDADE E TECNOLOGIA AMBIENTAL

Licenciamento sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário

Comentários sobre a
Resolução SES/MG nº 6.362,
de 08 de agosto de 2018

AUTORES

Daniela Fernandes César
Simone Magela Moreira



©2020. MESTRADO PROFISSIONAL EM SUSTENTABILIDADE E TECNOLOGIA AMBIENTAL (MPSTA) – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais (IFMG)

Não há direitos reservados. A reprodução está autorizada, no todo ou em parte, desde que a obra original seja devidamente referenciada.

INFORMAÇÕES E CONTATOS

IFMG/BAMBUI. Fazenda Varginha –
Rodovia Bambuí/Medeiros – Km 05.
Caixa Postal 05 – Bambuí – MG
CEP: 38900-000
www.bambui.ifmg.edu.br

REITOR DO IFMG

Kleber Gonçalves Glória

PRÓ-REITOR DE PESQUISA, INOVAÇÃO E PÓS-GRADUAÇÃO

Fernando Gomes Braga

DIRETOR GERAL DO IFMG - CAMPUS BAMBUI

Rafael Bastos Teixeira

COORDENADORA DO MPSTA/IFMG – CAMPUS BAMBUI

Simone Magela Moreira

AUTORES

Daniela Fernandes César
Simone Magela Moreira

IMAGENS

Daniela Fernandes César
<https://www.pexels.com/pt-br/>

C421c César, Daniela Fernandes.
Comentários sobre a Resolução SES/MG n. 6.362, de 08 de agosto de 2018. / Daniela Fernandes César.. – Bambuí, 2020.
36 p.: il.; color.

Instituto Federal de Minas Gerais – IFMG, campus Bambuí. Programa de Mestrado Profissional em Sustentabilidade e Tecnologia Ambiental.
ISBN 978-65-00-08130-5

4. Licenciamento sanitário. 2. Legislação. 3. Instrumentos legais. I. Moreira, Simone Magela. II. Título

CDD 341

AGRADECIMENTO

*Agradecimento especial à **Ângela Ferreira Vieira**, Diretora de Vigilância Sanitária e Vigilância Ambiental, da Secretaria de Estado de Saúde de Minas Gerais*

APRESENTAÇÃO

Na elaboração desta obra, levamos em consideração as dificuldades específicas demonstradas pelos pequenos produtores de alimentos na compreensão de um dos instrumentos legais associados à atividade. Por isso, o modo de redigir levou em consideração a necessidade de explicar de forma didática os artigos da Resolução da Secretaria de Estado de Saúde de Minas Gerais (SES/MG) nº 6362/2018.

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária visando contribuir para a erradicação da pobreza extrema em nosso país, por meio da geração de trabalho, emprego e renda, editou a Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº 49, de 31 de outubro de 2013, com enfoque na inclusão produtiva com segurança sanitária. Minas Gerais, por sua vez, na regulamentação da norma, publicou a Resolução SES/MG nº 6.362, de 08 de agosto de 2018, que em consonância com o artigo 5º, inciso V, garante “proteção à produção artesanal a fim de preservar os costumes, hábitos e conhecimentos tradicionais, na perspectiva do multiculturalismo dos povos, comunidades tradicionais e agricultores familiares”. Com isso, estabeleceu procedimentos diferenciados que simplificam o licenciamento daqueles que desejam empreender nas áreas de interesse da vigilância sanitária.

Essa resolução veio, portanto, contemplar as particularidades da produção de alimentos que não encontravam apoio suficiente nas normas de licenciamento, anteriores a ela.

IMPORTANTE!

A norma se aplica apenas ao produtor/manipulador de alimentos classificado como sendo de atividade de baixo risco, para fins de licenciamento.

Essa classificação é feita para cada atividade econômica sujeita a ação da vigilância sanitária, de acordo com a Resolução SES/MG n.º 6963/2019.

O microempreendedor individual, os agricultores familiares e os pequenos empreendimentos de economia solidária consideram as dificuldades decorrentes da aplicação de institutos próprios da Vigilância Sanitária que, se não forem bem compreendidos, podem comprometer as adequações e suas repercussões práticas.

Assim, este manual constitui em importante contribuição, no qual as autoras discutirão, sempre que necessário, os aspectos substancialmente práticos, comentando, de modo simples, na tentativa de melhor capacitar o empreendedor no entendimento de cada um dos artigos que compõem a normativa.

Boa leitura!

As autoras



*A todos aqueles que produzem alimentos com qualidade e
responsabilidade.*

ARTIGO 1º

Estabelecer procedimentos para o licenciamento sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário, que exercem atividades de baixo risco sanitário na área de Alimentos.

O licenciamento sanitário é a etapa do processo de registro e legalização, eletrônica ou presencial, que conduz o interessado a formalização da licença para o exercício de determinada atividade econômica, no âmbito da vigilância sanitária.

Todos os estabelecimentos que produzem e manipulam alimentos são sujeitos a controle sanitário, de acordo com o código de saúde de Minas Gerais, de forma a promover a saúde do indivíduo, protegê-lo de doenças e agravos, prevenir e limitar os danos a ele causados e reabilitá-lo quando sua capacidade física, psíquica ou social for afetada, devendo ser licenciados pela Vigilância Sanitária.

ARTIGO 2º

A fiscalização da Vigilância Sanitária para o exercício de atividade de interesse sanitário na área de Alimentos do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário, deverá ter natureza prioritariamente orientadora, seguindo as diretrizes da RDC - ANVISA 49/13 e considerando o risco sanitário, de acordo com a classificação de risco apresentada pela ANVISA através da RDC – ANVISA 153/17 e da Instrução Normativa nº 16/2017.

O artigo 2º explica que, a Vigilância Sanitária observa critérios relativos à natureza das atividades, aos produtos e insumos relacionados às atividades e à frequência de exposição aos produtos ou serviços para determinar o risco, e considerando esses critérios, preferirá a abordagem de orientação à punitiva nas fiscalizações dos estabelecimentos compreendidos por esta norma.

Já no próximo artigo, são apresentados alguns conceitos sobre o público a quem se destina, sobre aquele que produz e outros, importantes para o entendimento, segundo as formas determinadas pela Lei.

ARTIGO 3º

Consideram-se:

*I - **Microempreendedor individual:** empreendedor que exerça as atividades de industrialização, comercialização e prestação de serviços no âmbito rural, que tenha auferido receita bruta, no ano-calendário anterior, conforme valores estabelecidos pelo art. 18-A, §1º, da Lei Complementar nº 123/2006 e, que seja optante pelo Simples Nacional;*

*II - **Empreendedor familiar rural:** aquele que pratica atividades no meio rural, atendendo aos requisitos previstos no art. 3º da Lei Federal nº 11.326, de 24 de julho de 2006, que tenha auferido receita bruta, no ano-calendário anterior, conforme valores estabelecidos pelo inciso I, do Art. 3º da Lei complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006;*

*III - **Empreendimento econômico solidário:** organizações de caráter associativo que realizam atividades econômicas, cujos participantes sejam trabalhadores do meio urbano ou rural e exerçam democraticamente a gestão das atividades e a alocação dos resultados, conforme definição do Decreto Federal nº 7.358 de 17 de novembro de 2010, com receita bruta, no ano-calendário anterior, conforme previsto no inciso*

II, do art. 3º, da lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006;

*IV – **Alvará Sanitário**: documento emitido pelo órgão de vigilância sanitária do Sistema Único de Saúde que habilita a operação de atividade(s) específica(s) sujeita(s) à vigilância sanitária;*

*V – **Alvará Sanitário inicial**: Alvará Sanitário emitido para o início do funcionamento de estabelecimentos classificados como baixo risco;*

*VI – **Atividade econômica** - o ramo de atividade identificada a partir da Classificação Nacional de Atividades Econômicas (CNAE) e da lista de estabelecimentos auxiliares a ela associados, se houver, regulamentada pela Comissão Nacional de Classificação (CONCLA);*

*VII – **Grau de risco**: nível de perigo potencial de ocorrência de danos à integridade física e à saúde humana, e ao meio ambiente em decorrência de exercício de atividade econômica;*

*VIII - **Inspeção Sanitária**: vistoria realizada presencialmente pela autoridade sanitária, que busca identificar, avaliar e intervir nos fatores de riscos à saúde da população, presentes na produção e circulação de produtos, na prestação de serviços e na intervenção sobre o meio ambiente, inclusive o de trabalho;*

*IX – **Licenciamento Sanitário**: etapa do processo de registro e legalização, eletrônica ou presencial, que conduz o interessado a formalização da licença para o exercício de determinada atividade econômica, materializado por meio do alvará sanitário, no âmbito da vigilância sanitária;*

*X – **Risco sanitário**: perigo potencial de ocorrência de danos à integridade física e à saúde humana, e ao meio ambiente em decorrência de exercício de atividade econômica; e*

*X – **Produto artesanal**: aquele produzido em escala reduzida com atenção direta e específica dos responsáveis por sua manipulação, cuja produção é, em geral, de origem familiar ou de pequenos grupos, o que possibilita e favorece a transferência de conhecimentos sobre técnicas e processos originais.*

ARTIGO 4º

Para fins de Licenciamento Sanitário, adota-se a seguinte classificação do grau de risco das atividades econômicas:

*I – **Alto risco**: Atividades econômicas que exigem Inspeção Sanitária e análise documental prévia por parte do órgão responsável pela concessão do Alvará Sanitário, antes do início da operação do estabelecimento; e*

*II – **Baixo risco**: Atividades econômicas cujo início da operação do estabelecimento ocorrerá sem a realização de Inspeção Sanitária e análise documental prévia por parte do órgão responsável pela concessão do Alvará Sanitário.*

A resolução segue as premissas adotadas pelo Estado de racionalização, simplificação e harmonização de procedimentos e requisitos relativos ao licenciamento sanitário, eliminação da duplicidade de exigências, e linearidade do processo de registro e legalização de empresas, sob a perspectiva do usuário.

Desse modo, se o produtor cumprir os requisitos documentais necessários, a vigilância sanitária emitirá o alvará antes mesmo da inspeção sanitária.

A inspeção será realizada posteriormente, a critério do serviço.

ARTIGO 5º

A comprovação de constituição dos empreendimentos objeto desta Resolução, quando necessária, dar-se-á:

I - Para o microempreendedor individual, por meio do Certificado da Condição de Microempreendedor Individual (CCMEI);

II - Para empreendedor familiar rural, por meio da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (DAP) ou outro documento equivalente que venha substituí-la;

III - Para o empreendimento econômico solidário, por meio de uma das seguintes declarações:

- a) Sistema de Informações em Economia Solidária (SIES/MTE);*
- b) Conselho Nacional, ou Estadual, ou Municipal de Economia Solidária; e*
- c) Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar Pessoa Jurídica (DAP), ou outro documento equivalente que venha substituí-la.*

Os documentos que serão necessários para comprovar que um estabelecimento se enquadra aos requisitos desta resolução, devem estar acordo com a Lei Complementar nº 123/2006 (com redação dada pela Lei Complementar nº 128/2008) e, no caso do empreendimento econômico solidário, com o Decreto nº 7.358, de 17 de novembro de 2010.

Mais informações sobre a documentação serão oferecidas no Art. 12º, descrito a frente, nessa cartilha.

ARTIGO 6º

As ações de Vigilância Sanitária relacionadas aos estabelecimentos, produtos e serviços de baixo risco sanitário devem ser realizadas pelos municípios.

Como essa resolução se restringe as produções de baixo risco, o licenciamento ficará a cargo das vigilâncias sanitárias municipais.

Os municípios têm autonomia para legislar complementarmente, podendo fazer sua própria regulamentação sobre o assunto. Por isso, a Vigilância Sanitária Municipal deve sempre ser consultada sobre a existência de outras normas ou disposição específicas.

ARTIGO 7º

A regularização dos empreendimentos objeto desta Resolução, junto à Vigilância Sanitária competente, pressupõe a anuência dos empreendedores quanto à inspeção sanitária do local de exercício das atividades conforme Anexo I desta Resolução.

Embora a resolução confira tratamento diferenciado quanto à alguns requisitos higiênicos-sanitários, a regularização da atividade deve atender aos princípios da segurança sanitária e aos padrões para a produção de alimentos, sendo a inspeção e fiscalização sanitárias do local, parte integrante do processo a que o produtor deve se submeter quando demandado.

ARTIGO 8º

O cumprimento dos requisitos de segurança sanitária para o exercício de atividade de interesse sanitário na área de alimentos poderá ser verificado por meio de inspeção sanitária e análise documental.

Parágrafo único – O Regulamento Técnico de Boas Práticas de manipulação para produção de Alimentos consta no Anexo

II desta Resolução e deve ser observado pelos estabelecimentos.

Esse é um avanço para os produtores: Estende os princípios da RDC 49/2013, trazendo em anexo, o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Manipulação para a Produção de Alimentos, destinado ao microempreendedor individual, ao empreendimento familiar rural e ao empreendimento econômico solidário.

Dessa forma, estabelece não apenas os procedimentos para o licenciamento, mas esclarece os requisitos gerais (essenciais) de higiene e de boas práticas de fabricação para os alimentos por eles produzidos /fabricados.

ARTIGO 9º

Para as atividades classificadas como de baixo risco, a licença sanitária poderá ser concedida previamente à inspeção sanitária do estabelecimento e terá validade de um ano a partir de sua emissão, devendo a sua renovação ser requerida na Vigilância Sanitária local, conforme os termos desta Resolução.

§1º - A dispensa de Inspeção Sanitária prévia ao Licenciamento dos estabelecimentos de baixo risco, não impede a realização de inspeção sanitária posterior e nem desobriga que os empreendedores cumpram com o conjunto de requisitos de segurança sanitária exigidos em sua área de atuação, sob pena de aplicação de sanções cabíveis.

§2º - O licenciamento sanitário dos estabelecimentos que exercem atividades econômicas classificadas como baixo risco será realizado preferencialmente por meio eletrônico, após o fornecimento de informações e declarações pelo

responsável legal do estabelecimento, visando permitir o reconhecimento formal do cumprimento dos requisitos exigidos ao exercício da atividade requerida.

§3º - Para as atividades de baixo risco, não é exigido pela Vigilância Sanitária Estadual a aprovação prévia de projeto arquitetônico, devendo ser respeitados os parâmetros físicos e ambientais, inclusive os de acessibilidade, conforme a legislação vigente.

§4º - O fornecimento de informações e declarações implica comprometimento do responsável legal, na implementação e manutenção dos requisitos de segurança sanitária, sob pena de aplicação das sanções cabíveis.

§5º - O empreendimento que exerce atividades classificadas como de baixo risco sanitário deverá apresentar o "roteiro para auto inspeção" constante no Anexo III desta Resolução, devidamente preenchido e assinado à Vigilância Sanitária Municipal.

Nesse ponto, a resolução explora mais profundamente os procedimentos para o licenciamento. Por se referir às atividades de baixo risco, prevê a possibilidade da emissão do alvará sem que haja inspeção prévia.

Não significa que o procedimento não será realizado.

Porém, tendo o produtor cumprido as exigências, o Alvará Sanitário poderá ser emitido e a inspeção sanitária se dar posteriormente, a critério da autoridade sanitária.

Na solicitação do alvará, as informações prestadas pelo responsável legal do estabelecimento deverão permitir o reconhecimento quanto:

- Ao cumprimento dos requisitos exigidos para a atividade;
- Aos critérios para a determinação do baixo risco;
- A sua qualificação, conforme descrito no artigo 5º;

- À adequação de sua área e da produção aos critérios sanitários, de acordo com o Regulamento Técnico de Boas Práticas de manipulação para produção de Alimentos, mencionado no artigo 8º. Para isso, é oferecido um “roteiro para auto inspeção”, que serve de guia para as adequações necessárias.

ARTIGO 10º

O Alvará Sanitário inicial será emitido após a assinatura do responsável pelo estabelecimento do Termo de Ciência e Responsabilidade constante no Anexo I desta Resolução, no qual o responsável legal firmará compromisso, sob as penas da lei, de observar os requisitos exigidos para exercício das atividades sujeitas à ação de Vigilância Sanitária.

A Resolução traz ainda um termo de ciência e responsabilidade, documento que efetiva a compreensão de que todo produtor deve cumprir as normas sanitárias e atender às boas práticas e saúde do trabalhador e acatar as determinações da Vigilância Sanitária, inclusive no que se refere ao acesso ao local de produção (frequentemente negligenciado pelos produtores).

Além disso, torna o produtor ciente de todas as necessidades declaradas à Vigilância Sanitária, devendo suas declarações corresponder à verdade, assumindo civil e criminalmente, inteira responsabilidade por elas.

ARTIGO 11º

O Alvará Sanitário inicial poderá, a qualquer tempo, ser suspenso, cassado ou cancelado como medida cautelar no interesse da saúde pública, quando o interessado:

I – Deixar de cumprir, nos prazos estabelecidos pela autoridade sanitária, as condições impostas para o exercício das atividades econômicas no ato de concessão da licença sanitária e previstas na legislação sanitária vigente;

II – Deixar de cumprir as exigências emitidas pela autoridade sanitária;

III – Apresentar documentação irregular, inapta ou eivada de vícios perante o órgão da Vigilância Sanitária; e

IV – Apresentar declarações falsas e dados inexatos perante o órgão da Vigilância Sanitária.

Parágrafo único - A suspensão, cassação ou cancelamento do Alvará Sanitário inicial determina a imediata interdição do estabelecimento até a regularização das pendências sanitárias descritas, sendo assegurado ao proprietário do estabelecimento o direito de defesa em processo administrativo instaurado pela autoridade sanitária.

Já que a emissão do Alvará Sanitário ocorrerá sem a inspeção prévia, a desburocratização do procedimento deve seguir principalmente o interesse da saúde pública e, por esse motivo, ficam previstas medidas cautelares que poderão ser tomadas, caso se verifique que as condições não correspondem ao afirmado pelo produtor.

Poderão ainda, serem somadas a essas medidas, outras sanções previstas em Lei.

ARTIGO 12º

Os estabelecimentos produtores e comerciais de gêneros alimentícios classificados como de Baixo Risco, localizados em residências, deverão atender aos seguintes requisitos:

I – Executar suas atividades em local com área física separada das áreas de moradia, podendo compartilhar apenas as dependências de banheiro para funcionários; depósito de material de limpeza – DML; vestiário; lavanderia e; local de depósito de resíduos;

II - O local de manipulação de alimentos deverá ser de uso exclusivo para a atividade econômica a ser desenvolvida, não podendo servir de permanência e uso dos moradores que estejam envolvidos nas atividades relacionadas ao empreendimento;

III - Os utensílios e equipamentos a serem utilizados para o preparo e manipulação de alimentos e demais produtos deverão ser exclusivos para o processo, não podendo ser utilizados utensílios da moradia, tais como panelas, pratos, colheres, garfos, vasilhames, entre outros;

IV - As áreas da residência, incluindo moradia, construções anexas, terreno ou quintal devem ser mantidas em condições adequadas de conservação, livre de objetos em desuso, resíduos, entulhos, ou de condições que propiciem a criação e permanência de vetores e pragas urbanas.

A RDC 49/2013 proporcionou a este público, entre outros regramentos, a possibilidade de que a produção de alimentos venha a ser realizada em residência, formato até então proibido pela legislação sanitária.

Entretanto é necessário que sejam resguardados os princípios da produção com segurança sanitária e, por esse motivo, a resolução esclarece como deve se dar o compartilhamento, determinando-se as áreas e os equipamentos que podem ser de uso comum, enquanto ocorrem as atividades produtivas.

ARTIGO 13º

O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos poderá ser o proprietário ou funcionário designado, devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica.

Regra geral, as legislações sanitárias de alimentos não determinam quais as categorias profissionais estão aptas a exercerem a função de responsável técnico nos estabelecimentos. Apenas estipula, a necessidade da presença e que ele seja legalmente habilitado para os diversos processos de produção e para a prestação de serviços nas empresas.

Com a presente resolução, fica expressa a possibilidade de que o proprietário possa ser o responsável em seu empreendimento. Assim, é o responsável aplicar as boas práticas sanitárias, minimizando os riscos aos consumidores, à vizinhança e à sua própria saúde, além de incrementar as noções de pertencimento e de suas incumbências.

Para tanto, esse empreendedor deve ser capacitado, ficando a cargo dele, escolher o profissional que melhor lhe convier para a capacitação, desde que o curso ministrado, abranja conceitos de higiene sanitária, manipulação dos alimentos e higiene pessoal, contaminação dos alimentos e demais partes pertinentes deste regulamento.

ARTIGO 14º

A autoridade sanitária, no desempenho de suas atribuições e atendidas às formalidades legais, tem livre acesso, em qualquer dia e hora, aos estabelecimentos, ambientes e serviços de interesse direto ou indireto para a saúde, para a inspeção e aplicação das medidas de controle sanitário.

Sendo a inspeção e fiscalização, atividades da Vigilância Sanitária, a autoridade sanitária ou fiscal deve verificar o ajustamento do estabelecimento às suas normas, no desempenho de suas atribuições e atendimento às formalidades legais.

Deve, nos termos da norma, ter acesso aos estabelecimentos, ambientes e serviços para a inspeção e aplicação de medidas de controle sanitário.

Os empreendedores, além de permitir que os fiscais tenham acesso aos locais de produção e serviço, devem se submeter as orientações recebidas, para que seus empreendimentos cresçam com sustentabilidade.

ARTIGO 15º

Os empreendedores, objeto desta Resolução responderão, nos termos legais e de acordo com a legislação sanitária vigente, por infrações e danos causados à saúde pública.

Esse artigo deixa claro que os produtores de alimentos são estabelecimentos que impactam na saúde pública, e que, portanto,

seus responsáveis devem zelar pelos aspectos sanitários de sua produção, sendo por eles responsáveis.

ARTIGO 16º

Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação

Esta norma está em vigor, desde o mês de agosto de 2018.

Deve ser aplicada em todo Estado, caso não exista disposição municipal específica, e até disposição em contrário.

.....

Para completar o conteúdo informativo desse manual, a seguir serão apresentados os anexos, referidos na normativa, com algumas explicações, para facilitar o entendimento e o correto uso de cada um deles.

ANEXOS

Anexo 1

TERMO DE CIÊNCIA E RESPONSABILIDADE

Declaro estar ciente de que deverei cumprir o disposto no Código de Saúde, Lei nº 13.317/1999, e demais legislações sanitárias aplicáveis ao meu ramo de atividade, e atender às boas práticas e saúde do trabalhador, assumindo civil e criminalmente inteira responsabilidade pela veracidade das informações aqui prestadas.

Declaro, sob as penas da lei, a minha anuência para o acesso das autoridades sanitárias, sempre que se fizer necessário, ao local de exercício das minhas atividades, reconhecendo ser uma atividade sujeita à fiscalização e a inspeção sanitária, estando ciente que a obstrução ao trabalho das autoridades é caracterizada como infração sanitária.

Declaro que tenho ciência e atendo aos requisitos exigidos pela legislação sanitária vigente para o exercício de minhas atividades e que o Alvará Sanitário inicial permitirá a participação no processo de atendimento ao mercado institucional, ao Programa de Aquisição de Alimentos -PAA, Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

A lei define que a responsabilidade sobre a segurança dos produtos disponibilizados ao consumidor é do fabricante, sendo garantida aos consumidores a aquisição de alimentos seguros. Por meio desse termo, o produtor afirma que compreende os requisitos, que deve atendê-los e se sujeita a fiscalização sanitária.

Anexo 2

REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO PARA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS PARA MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL, DO EMPREENDIMENTO FAMILIAR RURAL E DO EMPREENDIMENTO ECONÔMICO SOLIDÁRIO

1 – ALCANCE

1.1. Objetivo

Estabelecer procedimentos de Boas Práticas de manipulação para produção de Alimentos para microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias dos produtos.

1.2. Âmbito de Aplicação

Aplica-se aos estabelecimentos que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de produtos dos microempreendedores individuais, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário.

Esse documento deve ser adotado para padronizar a produção nesses estabelecimentos.

Associando os conhecimentos tradicionais e de domínio do produtor, aos que ele deve obter por meio da capacitação em Boas Práticas, é possível interpretar as exigências sanitárias, de forma alcançar a segurança sanitária e alimentar, em cada atividade realizada pelo estabelecimento.

2 – DEFINIÇÕES

I - Antissepsia: operação que visa a redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros, durante a lavagem das mãos com sabonete antisséptico ou por uso de agente antisséptico após a lavagem e secagem das mãos.

II - Contaminantes: substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade.

III - Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas: sistema que 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.

IV - Limpeza: operação de remoção de terra, resíduos de alimentos, sujidades e ou outras substâncias indesejáveis.

V - Desinfecção: operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos a um nível que não comprometa a segurança do alimento.

VI - Higienização: operação que se divide em duas etapas, limpeza e desinfecção

VII - Resíduos: materiais a serem descartados, oriundos da área de produção e das demais áreas do estabelecimento.

VIII - Manual de Boas Práticas de Fabricação: documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, controle da higiene e saúde dos manipuladores e o controle e garantia de qualidade do produto final.

Em Vigilância Sanitária, o conceito empregado, interfere na análise de um requisito^{1,2}, e por esse motivo o Regulamento Técnico de Boas Práticas traz nesse item, a específica definição para fins dessa norma. O entendimento desses conceitos deve facilitar a leitura do regulamento e sua aplicação.

3 - EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

3.1 A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de

alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção. O acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos.

3.2. As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.

3.3. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, devem ser providas de telas milimétricas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.

3.4. As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.

3.5. A iluminação da área de preparação deve proporcionar a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos.

3.6. As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.

3.7. A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos.

3.8. As instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.

3.9. Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem

ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

3.10. As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.

Dispor de edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios adequados, assim como a manutenção de suas condições são requisitos sanitários indispensáveis. Além de seu papel em evitar a contaminação, estão implicados na redução de perdas e danos em mercadorias estocadas e expostas à venda³.

4 - HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

4.1. As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas.

4.2. A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes.

4.3. Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.

4.4. Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados e limpos e guardados em local reservado para essa finalidade. Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.

A higienização é tarefa rotineira de suma importância. Esse item deve ser sempre realizado de acordo com o regulamento e levando em consideração que para o conceito de higienização aqui trazido, a operação se divide em duas etapas: limpeza e desinfecção (VI, item 3) das instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios. Essa operação será importante ferramenta para evitar-se a contaminação por condições precárias de higiene de manipuladores, equipamentos, utensílios, ambiente; condições das matérias-primas e ingredientes, ou mesmo más práticas de higiene no armazenamento dos produtos acabados⁴.

5 - CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

5.1. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.

Esse item se ocupa dos riscos relacionados a pragas (rurais e urbanas), insetos, roedores e outros vetores. Ele determina que devem ser tomadas medidas preventivas e corretivas para impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação deles⁵.

Cabe esclarecer que, as estratégias de controle físico, como por exemplo, a instalação de telas milimétricas nas janelas, deverá ser executado pelo estabelecimento. E, caso as medidas de prevenção não surtam efeitos, o controle químico deve ser empregado, e para tal, deve ser contratada uma empresa especializada para execução, conforme legislação específica.

6 - ABASTECIMENTO DE ÁGUA

6.1. Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.

6.2 O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.

A exigência da análise da água será somente nos casos em que for utilizada água proveniente de solução alternativa de abastecimento.

A análise da qualidade da água, trará sempre, mais garantia ao produto que está sendo produzido.

7 - MANEJO DOS RESÍDUOS

7.1. Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.

7.2. Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

Por ser aplicável aos estabelecimentos de baixo risco, o regulamento técnico não exige um plano de gerenciamento de resíduos.

Contudo, a geração, o acondicionamento e o descarte, assim como a coleta externa e a disposição final dos resíduos devem ocorrer forma a evitar contaminação no estabelecimento e também da população em geral⁶.

8 – MANIPULADORES

8.1. Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.

8.2. Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos.

8.3. Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário.

8.4. Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.

8.5. Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.

8.6. Os manipuladores devem ter atestado de saúde atualizado.

O manipulador é um fator determinante na qualidade sanitária. O contato direto com os produtos, além do tipo de matéria-prima a ser manipulada devem ser alvo de reiterado cuidado, já que qualquer manipulação realizada por um indivíduo deriva em fator de risco ou de segurança alimentar⁷.

9 - MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS

9.1. As matérias-primas de origem animal devem ser registradas nos órgãos competentes.

9.2. As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes devem estar íntegras. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento.

9.3. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes.

A legislação de Boas Práticas prevê, para todos os estabelecimentos, os cuidados mínimos que devem ser exigidos para as matérias primas e para os insumos, sejam estes produzidos pelos estabelecimentos ou adquiridos de fornecedores.

Esses princípios higiênico-sanitários das matérias primas, para alimentos produzidos/industrializados, são determinações que asseguram qualidade suficiente para não oferecer riscos à saúde humana.

Devem ser observados independentemente da natureza do estabelecimento, inclusive quando se tratar de um microempreendedor individual, empreendimento familiar rural e empreendimento econômico solidário, produtores de bens ou prestadores de serviços, sujeitos à ação da vigilância sanitária

10 - PREPARAÇÃO DO ALIMENTO E FLUXO DE PRODUÇÃO

10.1. Durante a preparação dos alimentos devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi preparados e prontos para o consumo.

10.2. As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

10.3. O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius). Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

10.4. Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser congelados novamente.

10.5. Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas.

10.6 O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 5 (cinco) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C (quatro graus Celsius) e inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

10.7 Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento deve-se apor no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade.

10.8 O Fluxo de produção deve ser ordenado, linear e sem cruzamento.

Esse item estabelece requisitos mínimos para que um padrão de identidade e qualidade (de um produto e/ou serviço na área de alimentos) seja atingido.

Quanto ao fluxo de produção - caminho por onde percorre a linha de produção e a integração entre suas etapas -, é desejável que ele seja o mais linear possível, pois a superação de desvios e cruzamentos estão relacionados a garantia da qualidade higiênico-sanitária dos alimentos⁹.

11 - ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO DO PRODUTO-FINAL

11.1 Dizeres de rotulagem com identificação visível e de acordo com a legislação vigente.

11.2 Produto final acondicionado em embalagens adequadas e íntegras.

11.3 Armazenamentos em local limpo e conservado.

Os alimentos que tenham sido embalados na ausência do cliente, mesmo que artesanais, devem estar rotulados e seguir as exigências de rotulagem estabelecidas nos regulamentos técnicos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e devem estar adequados a estes, naquilo que lhes couber.

12 - DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO

12.1. Os estabelecimentos objeto desta norma devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados. Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido.

Os Manuais de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) são documentos escritos de forma objetiva que estabelecem instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos.

Eles devem estar sempre disponíveis para consulta dos trabalhadores do estabelecimento e também para apresentação em caso de fiscalização.

13 – RESPONSABILIDADE

13.1 O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser o proprietário ou funcionário designado, devidamente capacitado.

A Resolução não estabelece qual o profissional deverá, tecnicamente, se responsabilizar por estes estabelecimentos. O que ela estabelece é a necessidade de capacitação deste, seja ele o proprietário ou um funcionário designado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica.

A norma também não especifica a área de formação e o nível de escolaridade necessários para que um profissional (ou instituição) ministre os cursos de capacitação de que a resolução trata. Por este motivo, fica a critério da empresa e/ou seu responsável decidir, desde que comprovados os conhecimentos em boas práticas de manipulação.

Para atividades específicas, caso existam normas determinando o profissional, estas devem ser respeitadas.

14 - Deverão ser respeitadas outras normas sanitárias específicas e em vigor, que visem às boas práticas de manipulação e produção de Alimentos considerando as características do empreendimento.

E por fim, as demais legislações aplicáveis devem ser obedecidas em conformidade com os estabelecimentos, observando, com ênfase no risco, o caráter orientativo, caso seja necessário notificar o estabelecimento sobre qualquer norma adicional.

Anexo 3

O termo de auto inspeção é um *check list*, por meio do qual o próprio estabelecimento verifica o seu atendimento a todos os requisitos previstos no Regulamento Técnico, e permite à Vigilância Sanitária conhecer o delineamento das condições da produção, respeitando o fluxo de trabalho de cada órgão, ao inspecionar o local.

Por este motivo, o termo deve refletir as reais condições de funcionamento, e o responsável precisa compreender as implicações dos termos que assina, devendo ser entregue à vigilância sanitária, em etapa inicial, anterior ao licenciamento sanitário.

ROTEIRO AUTO INSPEÇÃO

RAZÃO SOCIAL:
NOME:
ENDEREÇO:
RESPONSÁVEL LEGAL:
CNPJ/CPF: DAP:
RAMO DE ATIVIDADE/NEGÓCIO:
DATA DA APLICAÇÃO DO ROTEIRO:

Edificação, Instalação, Equipamentos, Móveis e Utensílios	SIM	NÃO	NA
1. A área de manipulação de alimentos é exclusiva para a atividade desenvolvida?			
2. Existe cuidado para evitar o cruzamento entre alimentos crus, semiprontos e prontos para o consumo?			
3. Piso com revestimento liso, impermeável e lavável, livre de rachaduras, trincas, dentre outros?			
4. Paredes com revestimento liso, impermeável e lavável, conservadas, livres de rachaduras, trincas, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros?			
5. Teto com forro conservado, livre de goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros?			
6. Iluminação, artificial e/ou natural, satisfatória?			
7. Instalações elétricas em bom estado de conservação?			
8. Protetores para luminárias?			

9. Ventilação, artificial e/ou natural, satisfatória, garantindo a renovação do ar?			
10. Abertura externa das áreas de armazenamento e preparação de alimentos providas de telas milimétricas removíveis?			
11. Lixeira(s) com tampa, pedal e saco plástico em seu interior?			
12. A área de higienização das mãos provida com sabonete líquido, inodoro e antisséptico, e toalhas de papel não-reciclado?			
13. Superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios de material liso, impermeáveis laváveis, isentas e rugosidades, frestas e outras imperfeições?			
14. Utensílios e equipamentos em boas condições de funcionamento, inclusive protegidos, quando for o caso, com armários providos de portas?			
15. Áreas internas e externas livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente?			
Higienização das instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios	SIM	NÃO	NA
16. Piso, paredes e teto limpos?			
17. Equipamentos higienizados?			
18. Móveis limpos?			
19. Utensílios limpos?			
20. Saneantes com registro no órgão competente?			
21. Local específico para guarda de produtos saneantes?			
Manipuladores	SIM	NÃO	NA
22. Rigoroso asseio corporal, não fazendo uso de adornos pessoais (pulseiras, relógio, colares, etc.), bigode, barba?			
23. Não apresentam lesões na pele, nem tosse ou sintomas de enfermidade?			
24. Uso de uniforme completo, de cor clara, em bom estado de conservação e limpeza, adequado à natureza da atividade exercida, e uso exclusivo para o local de trabalho?			
25. Atestado de saúde atualizado?			
26. Roupas e objetos pessoais guardados em local específico e reservados para esta finalidade?			
27. Comprovação de capacitação em boas práticas de manipulação?			
Matéria-prima, Ingredientes e Embalagens	SIM	NÃO	NA
28. Armazenados, em locais limpos e organizados, sobre paletes, estrados e/ou prateleiras?			
29. Produtos de origem animal utilizados com procedência e registro?			
Preparação do Alimento	SIM	NÃO	NA
30. Alimentos crus acondicionados separados de outros que possam ser consumidos sem prévia lavagem, desinfecção ou cozimento próprio, sendo vedado colocar no mesmo compartimento alimentos crus e alimentos cozidos?			
31. Acondicionamento dos alimentos em recipientes apropriados e com tampa?			
32. Embalagens mantidas bem fechadas e identificadas com designação do produto, data de fabricação e prazo de validade e respeitado?			

33. Descongelamento conduzido sob refrigeração ou em forno micro-ondas quando os alimentos forem submetidos a cocção?			
34. Alimentos preparados mantidos à temperatura superior a 60°C?			
35. Alimentos preparados e conservados sob refrigeração mantidos à temperatura igual ou inferior a 5°C?			
Água	SIM	NÃO	NA
36. Instalação abastecidas de água corrente?			
37. Utiliza-se exclusivamente de água potável para a manipulação de alimentos (água de abastecimento público ou solução alternativa com potabilidade adequada)?			
38. Reservatório de água em adequado estado de higiene e devidamente tampado?			
RESPONSÁVEL:	ASSINATURA:		
DATA:			

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A política implementada por esta normativa é fruto de constantes esforços para proporcionar a inclusão produtiva e promover a saúde, por meio do acesso aos alimentos sanitariamente seguros e nutricionalmente ricos.

Todo produtor de alimentos é importante, mas o microempreendedor individual, o empreendedor familiar rural e o empreendedor econômico solidário merecem especial destaque, pela expressividade de suas contribuições e por serem o principal alvo que essa inclusão produtiva deseja alcançar.

REFERENCIAS

1. RENOVATO, Rogério Dias; BAGNATO, Maria Helena Salgado. Da educação sanitária para a educação em saúde (1980-1992): discursos e práticas. **Revista Eletrônica de Enfermagem**, v. 14, n. 1, p. 77-85, 2012.
2. RISSATO, Maria de Almeida Rocha; ROMANO-LIEBER, Nicolina Silvana; LIEBER, Renato Rocha. Terminologia de incidentes com medicamentos no contexto hospitalar. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 24, p. 1965-1975, 2008.
3. SOTO, Francisco Rafael Martins et al. Proposta e análise crítica de um protocolo de inspeção e de condições sanitárias em supermercados do município de Ibiúna-SP. **Revista Brasileira de Epidemiologia**, v. 9, p. 235-241, 2006.
4. SOTO, Francisco Rafael Martins et al. Aplicação experimental de um modelo de conduta de inspeção sanitária no comércio varejista de alimentos. **Food Science and Technology**, v. 29, n. 2, p. 371-374, 2009.
5. MATIAS, Ricardo Soares. O controle de pragas urbanas na qualidade do alimento sob a visão da legislação federal. **Food Science and Technology**, v. 27, p. 93-98, 2007.
6. NAZAR, MW, PORDEUS IA, WERNECK MAF. Gerenciamento de resíduos sólidos de odontologia em postos de saúde da rede municipal de Belo Horizonte, Brasil. **Rev Panam Salud Publica**. 2005;17(4):237-42.
7. ANDREOTTI, Adriana et al. < b> Importância do treinamento para manipuladores de alimentos em relação à higiene pessoal. **Iniciação Científica Cesumar**, v. 5, n. 1, p. 29-33, 2003.
8. AKUTSU, Rita de Cássia et al. Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. **Revista de Nutrição**, v. 18, n. 3, p. 419-427, 2005.

ANEXOS

Anexo 1 -

Fernandes César, D. ., & Magela Moreira, S. . (2020). Principais não conformidades verificadas nas inspeções sanitárias na agricultura familiar e na produção rural de Minas Gerais . *Vigilância Sanitária Em Debate: Sociedade, Ciência & Tecnologia (Health Surveillance under Debate: Society, Science & Technology)* – *VISA Em Debate*, 8(4), 116-123. <https://doi.org/10.22239/2317-269x.01476>

Principais não conformidades verificadas nas inspeções sanitárias na agricultura familiar e na produção rural de Minas Gerais

Main non-conformities verified in health inspections in family farming and rural production in Minas Gerais

Daniela Fernandes César* 
Simone Magela Moreira 

RESUMO

Introdução: A necessidade do fortalecimento das iniciativas do modelo produtivo de agricultura familiar e do produtor rural em harmonia com os procedimentos de formalização e da produção de alimentos seguros requer da Vigilância Sanitária melhor apreciação do risco relacionado à essas atividades. **Objetivo:** Analisar o panorama das inadequações às boas práticas de fabricação detectadas nas inspeções sanitárias de produtores rurais ou de agricultores familiares, do estado de Minas Gerais. **Método:** Estudo transversal elaborado a partir das informações obtidas na “Planilha de notificações de riscos e situações de riscos”, da Superintendência de Vigilância Sanitária de Minas Gerais, resultado de todas as inspeções realizadas entre 2017 e 2019 nos estabelecimentos produtores de alimentos dos produtores rurais e agricultores familiares, dos 853 municípios do estado de Minas Gerais. **Resultados:** Foram analisadas 3.442 notificações de risco de inspeções sanitárias, sendo possível verificar que os maiores percentuais de não atendimento aos requisitos higiênico-sanitários foram a ausência da capacitação formal dos manipuladores, em 26,00% das inspeções; o uso de água não potável, detectada em 16,50% e a não obediência às boas práticas, pelos manipuladores, citada em 14,20%. Ao contrário, as inadequações de tempo e temperatura no transporte (4,70%), o uso de matérias-primas sem registros (5,10%) e a exposição inadequada (6,20%) dos produtos finais representaram as não conformidades menos referidas nos laudos. **Conclusões:** As principais não conformidades verificadas nas inspeções da produção de alimentos pelos pequenos empreendimentos rurais de Minas Gerais demonstraram uma polarização no atendimento às exigências sanitárias, com a priorização de adequações à estruturação física, em detrimento aos processos educativos e de saneamento básico. Tais limitações no cumprimento das determinações normativas ressaltaram as fragilidades basilares que dificultam a inclusão produtiva, devendo servir de referência para as iniciativas de desenvolvimento do setor.

PALAVRAS-CHAVE: Saúde Pública; Inspeção Sanitária; Produção de Alimentos; Política Pública

ABSTRACT

Introduction: The need to strengthen the initiatives of the productive model of family farming and rural producers in harmony with the procedures for the formalization and production of safe food requires that Health Surveillance departments better assess the risk related to these activities. **Objective:** To analyze the panorama of inadequacies to good manufacturing practices detected in the health inspections of rural producers or family farmers in the State of Minas Gerais. **Method:** Cross-sectional study based on the information obtained in the spreadsheet of risk notifications and risk situations (*Planilha de notificações de riscos e situações de riscos*) from the Health Department of Minas Gerais (Brazil). This spreadsheet collect data from all health inspections in food producing establishments of rural producers and family farmers, was carried out from January of 2017 to December of 2019, at 853 municipalities in the State. **Results:** 3,442 health inspection

Instituto Federal de Minas Gerais
(IFMG), Bambuí, MG, Brasil

* E-mail: danielafercesar@gmail.com

Recebido: 30 abr 2020
Aprovado: 26 out 2020



risk notifications were analyzed, showing that the highest percentages of non-compliance with hygienic-sanitary requirements were the absence of formal training for handlers, in 26.00% of inspections; the use of non-potable water detected in 16.50% and non-compliance with good practices by handlers, mentioned in 14.20%. On the contrary, the inadequacies of time and temperature in transportation (4.70%), the use of feedstock without registration (5.10%), and the inadequate exposure (6.20%) of the final products represented the non-conformities less referred to in the reports. Conclusions: The main non-conformities observed in inspections of small rural enterprises in Minas Gerais indicate that structural issues are a higher priority regarding health requirements to the detriment of educational and basic sanitation processes. These constraints on compliance with regulations expose the main vulnerabilities that hinder productive inclusion. These findings may serve as a reference for the sector's development initiatives.

KEYWORDS: Public Health; Sanitary Inspection; Food Production; Public Policy

INTRODUÇÃO

O reconhecimento da importância da agricultura familiar e do produtor rural no cenário da alimentação no Brasil tem passado por profundas mudanças, agregando ao seu valor cultural uma consideração socioeconômica, materializada por parte do Estado, na implementação de políticas específicas e de regularização que ampliam as oportunidades e fortalecem o setor¹.

Historicamente considerada como exclusivamente de subsistência, com produção que visa garantir a sobrevivência do agricultor, da sua família e da comunidade em que está inserida, a agricultura familiar é, nos dias atuais, um significativo elemento na cadeia de suprimentos, sendo estimado que cerca de 70% dos produtos que chegam à mesa dos brasileiros derivam dela². Do ponto de vista dos produtores, apesar das leis de incentivo e do incremento as iniciativas locais, esse modelo produtivo ainda encontra grandes entraves à comercialização dos seus artigos por se tratar, em sua maioria, de empreendimentos pouco capitalizados, que geralmente recorrem a métodos menos tecnológicos e não comportam transformações complexas, estruturais ou em seus processos, reduzindo a possibilidade de acesso ao mercado formal³. Assim, para harmonizar os procedimentos de formalização e de segurança alimentar, resguardando os costumes e os conhecimentos tradicionais alinhados às boas práticas, a atuação da vigilância sanitária tornou-se ainda mais relevante.

O prestígio resultante dos programas e o surgimento de novos produtores tornaram urgente a necessidade da apreciação do risco relacionado às atividades desenvolvidas. Em Minas Gerais há uma ferramenta digital, a "Planilha de notificações de riscos e situação de riscos" no FormSUS, de preenchimento rotineiro e remoto, determinado pelo Programa de Monitoramento das Ações de Vigilância em Saúde, deliberado pela Comissão Intergestores Bipartite do Estado de Minas Gerais (CIB-SUS/MG) nº 2.418, de 17 de novembro de 2016⁴. Essa planilha objetiva a identificação dos perigos, suas diferenciações, avalia a exposição e caracteriza o risco encontrado em todas as inspeções sanitárias, independente da natureza do estabelecimento. No estado, o preenchimento compulsório da planilha parametriza o acompanhamento das fiscalizações e espera-se, com isso, que todas as inspeções (100,00%) realizadas pelos fiscais sanitários, em qualquer tipo de estabelecimento sujeito a fiscalização estadual ou municipal, gerem notificações de risco correspondentes, de forma que o banco de dados resultante seja o mais abrangente possível⁴.

Preocupações dessa natureza avigoram a indigência de estudos que verifiquem as condições em que tais empreendimentos estão exercendo suas atividades, de modo que, diante de possíveis não conformidades, possam ser oferecidas sugestões e intervenções que contribuam para a oferta de um alimento com mais segurança e qualidade. Isso porque, além dos atributos de fiscalização, guiados na mensuração dos riscos e na identificação dos fatores associados, a Vigilância Sanitária (Visa) tem a possibilidade de orientar a prevenção de agravos e a promoção das boas práticas sanitárias dirigidas especialmente aos grupos que mais necessitam dos expedientes intelectivos e instrumentais disponíveis⁵.

Desse modo, o presente trabalho teve como objetivo analisar o panorama das inadequações às boas práticas de fabricação encontrado durante as iniciativas de regularização, em estabelecimentos de produtores rurais ou de agricultores familiares (assim declarados nas opções da "Planilha de notificações de riscos e situação de riscos", no FormSUS⁴), do estado de Minas Gerais, de 2017 a 2019.

MÉTODO

Com vistas ao embasamento fático e à análise da situação sanitária vigente nos estabelecimentos da agricultura familiar e da produção rural de alimentos, realizou-se um estudo transversal a partir de dados secundários obtidos das inspeções de Visa realizadas pelos fiscais sanitários nos 853 municípios do estado de Minas Gerais, entre janeiro de 2017 e dezembro de 2019.

Em diagnóstico censitário, foram considerados os registros da planilha relativos às inspeções dos estabelecimentos de alimentos e, por interesse da pesquisa, exclusivamente aqueles categorizados como sendo de produtor e/ou de agricultor familiar. Os dados da "Planilha de notificações de riscos e situações de riscos", compulsoriamente preenchida pelos fiscais permitiram a identificação dos materiais/situações de perigo que se destacaram como os principais riscos sanitários nesses empreendimentos.

Pertinentes às inadequações, para a apreciação das boas práticas, foram consideradas as respostas às perguntas diretas, elencadas do relatório (Quadro), sendo quantificadas as frequências das respostas negativas, "NÃO", no conjunto das notificações de



riscos e situações de riscos, derivadas dos distintos fatores que desencadearam as inspeções, também considerados no período, em Minas Gerais. Por igual motivo, as respostas “SIM” e “NÃO SE APLICA” foram desconsideradas para o cálculo das ocorrências, na população estudada.

Em uma mesma inspeção, mais de uma não conformidade higiênico-sanitária pode ser verificada, sendo, portanto, quantificadas conforme os requisitos, não havendo uma distribuição proporcional destas, quanto ao total das notificações realizadas no período.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A análise do banco de dados revelou o cadastro de 482.781 notificações de riscos e situações de riscos correspondentes ao registro das inspeções, de todos os estabelecimentos sujeitos a fiscalização sanitária, realizadas entre 2017 e 2019. Destas, a proporção relativa àquelas dos estabelecimentos da agricultura familiar ou da produção rural totalizaram 3.442 (0,71%) inspeções.

Para as instituições do estado, o caráter compulsório da planilha possibilita o seu uso como instrumento para a proteção da qualidade e do cumprimento das exigências sanitárias relativas à fabricação do alimento comercializado, em todos os municípios mineiros, independentemente da natureza do estabelecimento. É nesse ponto que as ações da vigilância sanitária se fazem importantes para o presente estudo, mantendo-se excluídas do escopo as diferenças entre os produtos e os estabelecimentos, justamente por uma concepção de que possam ser ponderadas como um somatório de práticas e, conseqüentemente, entendidas na dimensão de sua potencialidade de generalização para o conjunto da agricultura familiar e da produção rural de alimentos em Minas Gerais.

Cabe ressaltar que não se sabe ao certo a representatividade do alcance da presente pesquisa, já que o universo dos agricultores

familiares ou produtores rurais de alimentos em Minas Gerais não é conhecido. Porém, provavelmente o número de estabelecimentos é maior do que o registrado. Um déficit no controle sanitário foi apurado por Dorigon⁶, ao avaliar os produtos coloniais em Santa Catarina, e adverte que quase todos os produtores familiares rurais, à época, devidamente registrados, iniciaram suas atividades na informalidade. Fischer et al.⁷ corroboraram a expectativa e asseguraram que o mercado informal é uma alternativa para muitos produtores familiares.

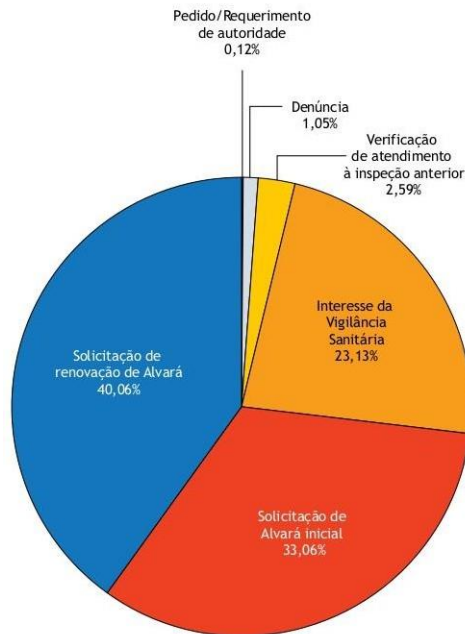
No exercício da fiscalização, variados fatores desencadearam as 3.442 inspeções, durante o período estudado (Figura). Avulta o percentual de vitórias para a renovação do alvará sanitário (40,06%), o que indica uma grande quantidade de estabelecimentos já licenciados que se mantiveram em atividade no ano anterior e que expectam por continuidade. Do mesmo modo que a taxa de 33,06% correspondente ao primeiro licenciamento, demonstra o bom percentual de novos estabelecimentos no setor, o que reforça o papel do empreendedorismo na agricultura familiar e na produção rural para a promoção da inclusão produtiva⁸.

Em contraponto, se destaca a diminuta ação de Visa motivada por requerimento de autoridades (0,12%) que pode sinalizar um preceito de qualidade, já que tais demandas resultam, em sua maioria, das solicitações do Programa Estadual de Proteção e Defesa do Consumidor de Minas Gerais (Procon-MG), órgão do Ministério Público do Estado de Minas Gerais (MPMG) ou solicitações do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento que, vislumbrando a ocorrência de um risco, requerem a verificação por parte da Visa⁹. Além desse, sobressai o baixo percentual de inspeções requeridas por denúncias (1,05%). Esta é uma atividade bastante importante e, diferentemente do que se observou em outros estudos, nos quais a falta de técnicos e de veículos promoveu o condicionamento das vitórias baseadas nas denúncias da população^{10,11}, por aqui, porquanto todas as denúncias devam ser investigadas, esta questão não impactou a frequência das atividades. E, ainda que as dificuldades de

Quadro. Perguntas para análise da situação de risco nas inspeções sanitárias dos estabelecimentos de alimentos dos agricultores familiares e produtores rurais na “Planilha de notificações de riscos e situações de riscos”/FormSUS.

Nº da pergunta	Pergunta para análise da situação de risco
141	A água utilizada é potável?
142	Nas etapas de recepção/armazenamento, a temperatura e a conservação das matérias-primas/ingredientes que necessitem de condições especiais são verificadas?
143	A área de armazenamento encontra-se em boas condições higiênico-sanitárias?
144	As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens são armazenados em locais limpos e organizados, de forma a garantir proteção contra contaminantes?
145	As matérias-primas com obrigatoriedade de registro estão devidamente registradas no órgão competente?
146	As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios estão em condições higiênico-sanitárias apropriadas?
147	Os manipuladores são capacitados em boas práticas (paramentação, comportamento, higiene e condição de saúde)?
148	Os manipuladores obedecem às boas práticas?
149	O transporte do alimento/produto ocorre em condições de tempo e temperatura que preservam sua qualidade higiênico-sanitária?
150	Os produtos finais estão expostos de forma adequada que impeça a contaminação e/ou proliferação de microrganismos (controle tempo/temperatura, material e higiene dos utensílios e móveis, integridade das embalagens)?
151	A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios estão livres de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros?

Fonte: Elaborado pelas autoras com dados cedidos pelo Projeto Vígi-Risco da Superintendência de Vigilância Sanitária de Minas Gerais, 2020.



Fonte: Elaborada pelas autoras com dados cedidos pelo Projeto Vigi-Risco da Superintendência de Vigilância Sanitária de Minas Gerais, 2020.

Figura. Distribuição do motivo desencadeador das inspeções dos estabelecimentos de alimentos dos agricultores familiares e produtores rurais, em Minas Gerais, de 2017 a 2019.

infraestrutura e a insuficiência de recursos atinjam todo o país, não se pode desprezar o fato de a baixa representatividade dessa demanda poder estar sendo influenciada pelos novos padrões da relação produtor-consumidor, pautados na confiabilidade e na percepção da conformidade¹².

Nos estabelecimentos de interesse da pesquisa, em 2017 foram contabilizadas 1.008 vistorias, 1.199 em 2018 e, em 2019, somaram 1.235, e média do triênio ($\bar{x} = 1147,3$) revelou um aumento superior a duas vezes, quando comparada às fiscalizações anteriores, como, por exemplo, as 514 registradas em 2016. Esse aumento pode ser creditado ao caráter compulsório do preenchimento da planilha, efetivo a partir de 2017⁴. Mas devem ser consideradas também as atuações do Projeto de Inclusão Produtiva com Segurança Sanitária, iniciativa da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), em parceria com o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae) e a Frente Nacional de Prefeitos, que aprimorou as ações do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS) junto aos empreendimentos que enfrentavam dificuldades para formalizar suas atividades econômicas⁵.

Apesar de representar um avanço expressivo, acredita-se que a realidade dessa produção seja ainda muito maior do que a alcançada pelos serviços de Visa. Segundo o relatório do Sistema Safra Agroindústria, Minas Gerais teve 5.728 agroindústrias familiares cujas atividades se subordinaram à competência de fiscalização da Visa, quantificadas em 2018¹³, representando, portanto, uma média deficitária, em quase cinco vezes, no tocante a este tipo de inspeção. Além disso, nem todos os estabelecimentos rurais de produção de alimentos são classificados como agroindústrias, em função do porte ou da figura fazendária¹⁴, resultando em números subestimados, da abrangência do serviço de inspeção. Isso porque, para fins do preenchimento da planilha, a categorização do estabelecimento como produtor e/ou agricultor familiar se subordina à avaliação do fiscal, não sendo oferecidas orientações específicas na planilha de notificação. Depende, portanto, do conhecimento sobre a Lei nº 19.476, de 11 de janeiro de 2011¹⁵, sobre o Decreto nº 46.712, de 29 de janeiro de 2015¹⁶ e a Resolução da Secretaria de Estado de Saúde de Minas Gerais (SES/MG) nº 6.362, de 08 de agosto de 2018¹⁷, podendo ser influenciada pelos conceitos e sentimentos pessoais do fiscal sobre o tema.

Por outro lado, ainda que os estabelecimentos sejam categoricamente distintos, as não conformidades, quando presentes, corrompem os princípios sanitários gerais, comuns às boas práticas de fabricação/manipulação. Particularidades conceituais não afetam as avaliações dos requisitos sanitários, para efeito das notificações de risco e de situações de risco, e por isso, os resultados aqui apresentados merecem destaque pela objetiva representatividade no cenário da produção de alimentos e pelo potencial que concebem¹⁸.

Com a pesquisa, foi possível observar que a ausência de capacitação dos manipuladores quanto à paramentação, ao comportamento, à higiene e à condição de saúde foi a inadequação mais frequente, destacada em 869 (25,25%) das 3.442 inspeções realizadas no período. Esta e outras não conformidades se avultaram no comprometimento do nível de adequação do serviço de alimentação frente à legislação sanitária vigente (Tabela 1).

A falta de capacitação dos manipuladores revelou o baixo atendimento dos estabelecimentos à legislação, em especial à Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº 275, de 21 de outubro de 2002¹⁹ e à Resolução SES/MG nº 6.362/2018¹⁷. Outros autores também a descrevem como sendo uma deficiência frequente²⁰, havendo os que atribuíram a exigência da Visa como o motivo para a aderência aos cursos de formação²¹, não sendo cômicos dos reais benefícios da cobrança. Desde os primórdios, a agricultura familiar no Brasil ocorre com baixo nível técnico, o que inibe o investimento em adequações sanitárias. Isso reforça a necessidade da conscientização dos trabalhadores da área (e também dos consumidores) quanto ao imperativo das boas práticas para a segurança alimentar, considerando-se que a ausência da capacitação aumenta o risco sanitário e concorre para a inadequação dos alimentos para o consumo²².

A segunda não conformidade mais encontrada, o uso de água não potável, presente em 550 (15,98%) das inspeções, é um achado de



Tabela 1. Distribuição de não conformidades identificadas segundo requisito sanitário nos estabelecimentos de alimentos dos agricultores familiares e/ou produtores rurais de Minas Gerais, de 2017 a 2019.

Requisitos higiênico-sanitários	Não conformidades identificadas *	
	Nº	%
Os manipuladores não são capacitados em boas práticas (paramentação, comportamento, higiene e condição de saúde)	869	25,25
Utilização de água não potável	550	15,98
Os manipuladores não obedecem às boas práticas	476	13,83
A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios não estão livres de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outras	448	13,02
As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios não estão em condições higiênico-sanitárias apropriadas	365	10,60
A área de armazenamento não se encontra em boas condições higiênico-sanitárias	311	9,04
Nas etapas de recepção/armazenamento, a temperatura e a conservação das matérias-primas/ingredientes que necessitem de condições especiais não são verificadas	268	7,79
As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens não são armazenados em locais limpos e organizados, de forma a garantir proteção contra contaminantes	263	7,64
Os produtos finais não estão expostos de forma adequada que impeça a contaminação e/ou proliferação de microrganismos (controle tempo/temperatura, material e higiene dos utensílios e móveis, integridade das embalagens)	212	6,16
As matérias-primas com obrigatoriedade de registro não estão devidamente registradas no órgão competente	176	5,11
O transporte do alimento/produto não ocorre em condições de tempo e temperatura que preservem sua qualidade higiênico-sanitária	161	4,68

* Em uma mesma vistoria, mais de um requisito de não conformidade pode ser verificado, não havendo razão de proporcionalidade entre os achados e o total de fiscalizações (n = 3.442) no período.

Fonte: Elaborada pelas autoras com dados cedidos pelo Projeto Vígi-Risco da Superintendência de Vigilância Sanitária de Minas Gerais, 2020.

suma importância, por impactar diretamente a qualidade dos alimentos, seja pela possibilidade de contaminação microbiológica ou química, bem como por alterar caracteres estéticos como cor, odor, turbidez, precipitação, cristalização, entre outros, representando sempre, um risco à segurança sanitária do produto²³. Este uso, porém, reflete um cenário que suplanta o ambiente produtivo. Reconhecida como direito fundamental do ser humano pela Organização das Nações Unidas (ONU) em 2010²⁴, a água potável ainda não está disponível em todo o território nacional. Dados da Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílio (PNAD) do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) indicam que 9,1% da população residente na zona rural do Brasil, não possuem acesso à água potável²⁵. Percentual compartilhado por Minas Gerais, onde a caracterização das formas de abastecimento e o monitoramento da qualidade da água para consumo humano demonstraram que cerca de 10% de toda a população do estado ainda se utiliza de soluções alternativas como forma de abastecimento, nem sempre submetidas a tratamento adequado^{26,27}.

A falta de acesso à água potável acarreta um grande obstáculo aos empreendimentos rurais, pois o uso se associa às doenças transmitidas por alimentos (DTA), estimadas como causa integrada na morte de mais de 2 milhões de pessoas por ano, em decorrência da ingestão de alimentos ou água contaminados²⁸. Não obstante a necessidade de que cada empreendimento zele pela qualidade da água que emprega em seus processos, é imperioso reconhecer que, sendo um bem comum, torna-se mister a implementação de políticas públicas que configurem medidas sobre a qualidade sanitária e o caráter sustentável dessas iniciativas²⁹.

Outro destaque entre as não conformidades se refere à desobediência dos manipuladores, quanto às boas práticas, identificada em 476 (13,83%) das 3.442 inspeções. Trouxe surpresa o fato de esse quesito não encabeçar a lista das inadequações encontradas, já que constitui o achado principal, em diversas

publicações, cujos textos fazem parecer que os agricultores familiares e os produtores rurais desconhecem por completo, os requisitos das boas práticas de fabricação. Muitos acrescentam ainda a queixa da inflexibilidade da legislação, frente à pequena escala de produção e à impossibilidade de investimentos^{30,31}.

Diversos aspectos podem estar envolvidos na menor ocorrência dessa não adequação. As iniciativas de descentralização e a fiscalização municipal podem ter contribuído para superar os entraves ligados às especificidades do território, de forma que os fatores de risco, as relações sociais e as políticas permitiram uma ação diferenciada nos serviços de fiscalização³². O desenvolvimento de políticas públicas de alimentação e nutrição que transitarão do planejamento autoritário ao participativo, nas últimas décadas³³, o incremento sociocultural da população, incluído nesse contexto, a educação sanitária e os reflexos na agricultura familiar^{34,35} contribuem para uma alternância no protagonismo dos episódios, para os quais a Visa deve se manter atenta.

Nesse cenário, embora nossos resultados não sejam a única interpretação para explicar tal fenômeno, sinalizam uma disposição de adequação dos pequenos produtores rurais quanto à aplicação das boas práticas, nos quais se observa o uso da prática e da incorporação das metodologias como estratégia de ajustamento, para solucionar os problemas que ocorrem, quando na ausência de um certo rigor na produção³⁶. Os achados reforçam, portanto, que a apreciação da Visa necessita ser constantemente atualizada para não se perpetuar em combates impassíveis na mitigação das ocorrências contemporâneas. Demonstram ainda que o panorama da cadeia produtiva de alimentos no estado se modifica, imerso na inexorável mutabilidade dos contextos nacionais e internacionais e, como destacado por Prezotto³⁷, as pesquisas precisam ser continuamente realizadas para que subsidiem a inovação do serviço e das políticas públicas relacionadas.



Quanto aos demais quesitos avaliados, ao se considerar o alimento seguro³⁸ como sendo aquele que não causa doença ou injúria ao consumidor, ausente de contaminações químicas, físicas ou biológicas, as inadequações das edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios, seja quanto à presença de vetores/pragas, seja nas condições higiênico-sanitárias, constituem significativo achado³⁹. A higiene inadequada do ambiente de produção pode contaminar os alimentos por meio do contato direto ou indireto³⁸. Insetos, roedores e pássaros devem ser controlados nas áreas interna e externa do local de produção, com vistas a impedir que sirvam como vetores de patógenos e pragas que comprometem a sanidade e a qualidade dos produtos processados³⁹. Tais presenças, encontradas em 448 (13,02%) das ações de fiscalização, oferecem elevados riscos por serem fontes de perigos químicos, físicos e microbiológicos, principais formas de contaminação dos alimentos. Do mesmo modo, a falta de condições higiênico-sanitárias nos equipamentos, móveis e utensílios, observada em 365 (10,60%), deve ser um item mais bem avaliado, quando nas inspeções nesses empreendimentos.

De modo inverso, a pesquisa também destaca as não conformidades que representaram os mais baixos percentuais, citadas nos laudos analisados no período (Tabela 2).

Tais achados, fortemente relacionados aos métodos de conservação e à tecnologia de alimentos⁴⁰, podem ser explicados pelo fato de grande parte da produção nos estabelecimentos rurais, também pela dificuldade de arcar com os custos desse processo, não requer temperaturas especiais para a preservação, facilitando a adequação dos estabelecimentos⁴¹. E sobre o quesito da exposição, o ensejo de proteger e melhorar a aceitação do produto fabricado⁴² parece promover o entendimento sobre a amortização dos investimentos necessários e favorecer o acolhimento às conformidades.

Cabe lembrar, contudo, que qualquer não adequação sanitária guarda em si potencial ameaça à qualidade sanitária do alimento produzido. Porém, na avaliação do risco em alimentos, não se observa uma ponderação no âmbito das fiscalizações. Considerando as disposições sobre a segurança sanitária, sugere-se a adoção da pedagogia do risco na inspeção da produção de alimentos pelo pequeno produtor rural, para a tomada de decisões pela Visa. A hierarquização das não conformidades permitirá ao fiscal elencar as prioridades de correção, analisadas conforme o risco, auxiliando na escolha das intervenções sugeridas para a adequação do produtor. Trata-se de fundar uma hierarquia dos riscos, cuja avaliação dos dispositivos mitigadores se baseia em princípios como a precaução, a responsabilidade política para os riscos de natureza coletiva e a responsabilidade compartilhada para os riscos individuais⁴³.

O que se propõe instaura a lógica do risco aceitável, no qual as diretrizes para as inferências, no processo de avaliação, são monitoradas por um sistema perito, considerado de excelência técnica, destinado à ordenação dos âmbitos social e material da vida, como é a instituição Visa⁴⁴. Embora previsto pelo Código de Saúde do Estado de Minas Gerais⁴⁵, o emprego dessa metodologia se restringe à avaliação de alguns tipos de estabelecimentos da área de medicamentos e congêneres. A propositiva, porém, beneficiará tanto os fiscais quanto os produtores de alimentos, assegurando um melhor gerenciamento dos riscos relacionado aos alimentos.

Por fim, cabe asseverar que o presente estudo apresenta limitações, particularmente emolduradas pelo instrumento de pesquisa. Embora a “Planilha de notificações de riscos e situações de riscos” apresente perguntas relativas às boas práticas para diferentes tipos de estabelecimento - favorecendo o uso em uma vasta gama de atividades -, a caracterização dos estabelecimentos não se aprofunda para além da classificação genérica de produtor rural e/ou de agricultor familiar, impedindo mais detalhamentos sobre a população em questão. Ademais, a abordagem generalista e o uso multissetorial da planilha colaboram para que a relevância dos quesitos não seja adequadamente parametrizada, frente à variada possibilidade de produtos fabricados, impossibilitando apreciações mais específicas. Porém, por meio da análise realizada, o estudo oferece uma primeira verificação do desempenho da planilha, nessa categoria específica de produção, cujos achados divisam a restrição do alcance das políticas públicas de saneamento básico e educação sanitária. E serve ainda como um incentivo para estudos complementares que promovam a inclusão produtiva de forma estratégica e articulada no cenário rural mineiro.

CONCLUSÕES

A frequência do não cumprimento às normas reguladoras aponta para uma priorização dos quesitos de estruturação física, em detrimento aos processos educativos e de saneamento básico, identificada nas inspeções sanitárias na produção de alimentos pelos empreendimentos rurais de Minas Gerais. O conhecimento dessa anteposição ressalta as principais vulnerabilidades que derrogam o cumprimento das determinações normativas e dificultam a inclusão produtiva, devendo servir de orientação para fomentar o setor. Por meio deste estudo, concebe-se, por fim, que as regulamentações sanitárias, de aspecto genérico, precisam vir acompanhadas de instrumentos que amparem as diferenças no controle dos alimentos, para a aplicabilidade das normas nas ações da Vigilância Sanitária.

Tabela 2. Distribuição das não conformidades menos frequentes segundo requisito higiênico-sanitário nos estabelecimentos de alimentos dos agricultores familiares e/ou produtores rurais, em Minas Gerais, de 2017 a 2019.

Requisitos higiênico-sanitários	Não conformidades identificadas*	
	Nº	%
Inadequadas condições de tempo e temperatura no transporte do alimento/produto	212	6,16
Uso de matérias-primas sem os devidos registros	176	5,11
Exposição inadequada dos produtos finais	161	4,68

* Em uma mesma vistoria, mais de um requisito de não conformidade pode ser verificado, não havendo razão de proporcionalidade entre os achados e o total de fiscalizações (N = 3.442) no período.

Fonte: Elaborada pelas autoras com dados cedidos pelo Projeto Vigi-Risco da Superintendência de Vigilância Sanitária de Minas Gerais, 2020.



REFERÊNCIAS

1. César DF, Moreira SM, organizadoras. Licenciamento sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário: comentários sobre a resolução N° 6.362, de 8 de agosto de 2018. Bambuí: Instituto Federal de Minas Gerais; 2020[acesso 25 jul 2020]. Disponível em: https://www.bambui.ifmg.edu.br/portal/images/PDF/2020/4_abril/2_Manual_Vigilancia_Sanitaria.pdf
2. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE. Censo agropecuário 2006: Brasil, grandes regiões e unidades da federação. Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística; 2006[acesso 25 jul 2020]. Disponível em: https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/51/agro_2006.pdf
3. Kelly S. Smallholder business models for agribusiness-led development: good practice and policy guidance. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations; 2012[acesso 23 abr 2020]. Disponível em: <http://www.fao.org/docrep/015/md923e/md923e00.pdf>
4. Comissão Intergestores Bipartite do Sistema Único de Saúde do Estado de Minas Gerais - CIB-SUS-MG. Deliberação N° 2.418, de 17 de novembro de 2016. Aprova as normas gerais para participação, execução, acompanhamento, monitoramento e avaliação do programa de monitoramento das ações de vigilância em saúde, no âmbito do estado de Minas Gerais. Diário Oficial do Estado. 18 nov 2016.
5. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa. Inclusão produtiva com segurança sanitária: orientação para gestores de políticas públicas municipais e trabalhadores da Vigilância Sanitária. Brasília: Agência Nacional de Vigilância Sanitária; 2016[acesso 23 abr 2020]. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33856/2846016/Orienta%C3%A7%C3%A3o+para+gestores.pdf/8688186a-4809-41a6-b342-1965ba6e56a8>
6. Dorigon C. Agroindústrias familiares rurais e desenvolvimento regional: o caso do oeste catarinense. In: Anais do 2° Seminário Internacional Empreendedorismo, Pequenas e Médias Empresas e Desenvolvimento Local; Rio de Janeiro, Brasil. Rio de Janeiro: Universidade Federal do Rio de Janeiro; 2004.
7. Fischer A, Marini D, Winck CA. Percepção das normas da vigilância sanitária pelos agricultores familiares de Joaçaba, Herval d'Oeste e Luzerna. Gest Reg. 2016;32(95):108-26. <https://doi.org/10.13037/gr.vol32n95.2898>
8. Barros R, Mendonça R, Tsukada R. Portas de saída, inclusão produtiva e erradicação da extrema pobreza no Brasil. Brasília: Secretaria de Assuntos Estratégicos; 2011.
9. Departamento de Proteção e Defesa do Consumidor - DPDC. Cartilha do consumidor. Maceió: Programa Estadual de Proteção ao Consumidor; 1999[acesso 13 out 2020]. Disponível em: <http://www.procon.al.gov.br/legislacao/cartilhadoconsumidor.pdf>
10. Dallari SG. Vigilância sanitária de alimentos de consumo imediato no município de São Paulo: a importância da informação para o planejamento. Hig Aliment. 2000;14(76):24-6.
11. Ranthum MA. Subnotificação e alta incidência de doenças veiculadas por alimentos e de seus fatores de risco: causas e consequências no município de Ponta Grossa - PR [dissertação]. Rio de Janeiro: Fundação Oswaldo Cruz; 2002.
12. Souza MCM, Menasche R, Cerdan C. Produção e consumo de alimentos em mudança: identidade cultural, tradição e modernidade. Rev Econom Agric. 2011;58(1):7-9.
13. Empresa de Assistência Técnica e Extensão do Estado de Minas Gerais - Emater-MG. Sistema safra agroindústria: Emater-MG relatório julho, 2018. Belo Horizonte: Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais; 2018.
14. Governo do Estado de Minas Gerais. Decreto N° 47.838, de 9 de janeiro de 2020. Dispõe sobre a tipificação e classificação das infrações às normas de proteção ao meio ambiente e aos recursos hídricos aplicáveis às atividades agrossilvipastoris e agroindustrial de pequeno porte e dá outras providências. Diário Oficial do Estado. 31 jan 2020.
15. Governo do Estado de Minas Gerais. Lei N° 19.476, de 11 de janeiro de 2011. Dispõe sobre a habilitação sanitária de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte no estado e dá outras providências. Diário Oficial do Estado. 12 jan 2011.
16. Governo do Estado de Minas Gerais. Decreto N° 46.712, de 29 de janeiro de 2015. Regulamenta a lei N° 20.608, de 7 de janeiro de 2013, que institui a política estadual de aquisição de alimentos da agricultura familiar - PAAFamiliar. Diário Oficial do Estado. 30 jan 2015.
17. Secretário de Estado de Saúde de Minas Gerais - SES-MG. Resolução N° 6.362, de 8 de agosto de 2018. Estabelece procedimentos para o licenciamento sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário, que exercem atividades de baixo risco sanitário na área de Alimentos. Diário Oficial do Estado. 9 ago 2018.
18. Prado Jr C. A questão agrária no Brasil. 2a ed. São Paulo: Brasiliense; 1979.
19. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa. Resolução RDC N° 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Diário Oficial União. 6 nov 2002.
20. Devides G, Gianini G, Maffei DF, Catanozi MPLM. Perfil socioeconômico e profissional de manipuladores de alimentos e o impacto positivo de um curso de capacitação em boas práticas de fabricação. Braz J Food Technol. 2014;17(2):166-76. <https://doi.org/10.1590/bjft.2014.014>
21. Silva Jr JB, Rattner D. A vigilância sanitária no controle de riscos potenciais em serviços de hemoterapia no Brasil. Saude Debate. 2016;40(109):136-53. <https://doi.org/10.1590/0103-1104201610911>
22. Triches RM, Schneider S. Alimentação escolar e agricultura familiar: reconectando o consumo à produção. Saude Soc. 2010;19(4):933-45. <https://doi.org/10.1590/S0104-12902010000400019>
23. Peret E. Agricultura familiar e agroindústria recebem apoio estadual em todo o país. Agência IBGE Notícias. 5 jul 2018[acesso 2 out 2018]. Disponível em <https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-noticias/2012-agencia-de-noticias/noticias/21631-agricultura-familiar-e-agroindustria-recebem-apoio-estadual-em-todo-o-pais>



24. United Nations General Assembly - UNGA. Resolution adopted by the general assembly on 28 July 2010: 64/242 the human right to water and sanitation. New York: United Nations; 2010[acesso 23 abr 2020]. Disponível em: <https://undocs.org/A/RES/64/292>
25. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE. PNAD 2011: questionários. Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística; 2015[acesso 26 jul 2020]. Disponível em: https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/instrumentos_de_coleta/doc2685.pdf
26. Alison FM. Águas da vida: população rural, cultura e água em Minas [tese]. Campinas: Universidade de Campinas; 2005.
27. Zorzi L, Turati L, Mazzarino JM. O direito humano de acesso à água potável: uma análise continental baseada nos fóruns mundiais da água. *Rev Ambient Agua*. 2016;11(4):954-71. <https://doi.org/10.4136/ambi-agua.1861>
28. Wujie, Zhufei, Xujing. The influence of water quality on food quality and the treatment of water for food processing. *Proc Environ Sci*. 2011;10(part c):2671-6. <https://doi.org/10.1016/j.proenv.2011.09.415>
29. Ministério da Saúde (BR). Manual integrado de vigilância, prevenção e controle de doenças transmitidas por alimentos. Brasília: Ministério da Saúde; 2010[acesso 12 fev 2020]. Disponível em <https://www.saude.gov.br/saude-de-a-z/doencas-transmitidas-por-alimentos>
30. Vieira MLA, Rezende FAGG. Capacitação em boas práticas de manipulação de alimentos em um restaurante universitário: relato de uma experiência de extensão. *Rev Exten*. 2019;17(2):133-43. <https://doi.org/10.14393/REE-v17n2018-rel03>
31. Führ AL, Ancini NA, Triches RM. A agroindústria familiar e as regulamentações sanitárias: análise da aplicabilidade da resolução 49/2013 em um município do sudoeste do Paraná. *Ext Rural*. 2019;26(4):69-72. <https://doi.org/10.5902/2318179634490>
32. Piovesan MF, Padrão MVV, Dumont MU, Gondim GM, Flores O, Pedrosa JI et al. Vigilância sanitária: uma proposta de análise dos contextos locais. *Rev Bras Epidemiol*. 2005;8(1):83-95. <https://doi.org/10.1590/S1415-790X2005000100010>
33. Vasconcelos FAG, Batista Filho M. História do campo da alimentação e nutrição em saúde coletiva no Brasil. *Cienc Saude Coletiva*. 2011;16(1):81-90. <https://doi.org/10.1590/S1413-81232011000100012>
34. Maio MC, Lima NT. Tradutores, intérpretes ou promotores de mudança? Cientistas sociais, educação sanitária rural e resistências culturais (1940-1960). *Soc Estado*. 2009;24(2):529-61. <https://doi.org/10.1590/S0102-69922009000200008>
35. Fernandes DMM, Bamberg J. As agroindústrias familiares como um fator de fortalecimento dos agricultores no campo em Cerro Largo, RS. Anais do 1º Simpósio Latino-Americano de Estudos de Desenvolvimento Regional; Ijuí, Brasil. Ijuí: Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul; 2018.
36. Ploeg JD. Camponeses e impérios alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização. Porto Alegre: Universidade Federal do Rio Grande do Sul; 2008.
37. Prezotto LL. Uma concepção de agroindústria rural de pequeno porte. *Rev Cienc Hum*. 2002;(31):133-53.
38. Codex Alimentarius Commission - CAC. Considerations of the draft revised international code of practice: general principles of food hygiene. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations; 1994.
39. Soares LF, Zuin P, Zuin B, Manrique MAD. A comunicação dialógica como fator determinante para os processos de ensino aprendizagem que ocorrem na capacitação rural: um estudo de caso em um órgão público de extensão localizado no interior do estado de São Paulo. *Cienc Rural*. 2011;41(5):917-23. <https://doi.org/10.1590/S0103-84782011005000054>
40. Leonardi JG, Azevedo BM. Métodos de conservação de alimentos. *Rev Saude Foco*. 2018;10(1):51-61.
41. Silva WH, Leitão FO, Silva MA. Custos logísticos associados ao comércio institucional de alimentos na agricultura familiar: o caso do programa nacional de alimentação escolar (PNAE). In: Anais do 54º Congresso da Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural; Alagoas, Brasil. Alagoas: Universidade Federal de Alagoas; 2016.
42. Slater B, Martins BT, Philippi ST. Rótulos e embalagens na indústria de alimentos. *Brasil Alimentos* 1. mar 2000.
43. Tabuteau D. La sécurité sanitaire. 2a ed. Paris: Berger Levrault; 2002.
44. Barbosa AO, Costa EA. Os sentidos de segurança sanitária no discurso da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. *Cienc Saude Coletiva*. 2010;15(Supl. 3):3361-70. <https://doi.org/10.1590/S1413-81232010000900011>
45. Governo do Estado de Minas Gerais. Lei Nº 13.317, de 24 de setembro de 1999. Contém o código de saúde do estado de Minas Gerais. *Diário Oficial do Estado*. 28 set 1999.

Contribuição dos Autores

Cesar DF - Concepção, planejamento (desenho do estudo), aquisição, análise, interpretação dos dados e redação do trabalho. Moreira SM - Planejamento (desenho do estudo), análise, interpretação dos dados e redação do trabalho. Todos os autores aprovaram a versão final do trabalho.

Conflito de Interesse

Os autores informam não haver qualquer potencial conflito de interesse com pares e instituições, políticos ou financeiros deste estudo.



Esta publicação está sob a licença Creative Commons Atribuição 3.0 não Adaptada. Para ver uma cópia desta licença, visite http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/deed.pt_BR.