



**UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA**  
**ESCOLA DE NUTRIÇÃO**  
**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ALIMENTOS, NUTRIÇÃO E SAÚDE**

**Autor: Tereza Cristina Braga Ferreira**

**Título: “Avaliação da implementação da Resolução RDC 218/05, da Anvisa, e sua eficácia perante as unidades de comercialização de alimentos e bebidas, em Salvador - Ba”.**

**RESUMO**

Atualmente, através dos meios de comunicação, são divulgadas inúmeras notícias sobre alimentos contaminados que causam prejuízos à saúde do homem. No Brasil, o termo vigilância sanitária foi empregado para demarcar o campo da saúde pública, que tem como finalidade maior a proteção da saúde por meio da eliminação ou da redução do risco. Dentre os casos mais recentes de doença relacionada ao consumo de produtos alimentícios, destaca-se a transmissão da doença de Chagas por meio da ingestão de caldo de cana ocorrido no estado de Santa Catarina, além do consumo do suco de açaí, e caldo de cana, no estado do Amapá. Diante dessa problemática, e considerando a importância de serem adotados controles de forma a prevenir doenças transmitidas por alimentos, a ANVISA elaborou a Resolução RDC 218, de 29/07/2005, que contém normas e procedimentos para a manipulação higiênico-sanitária de produtos de origem vegetal. A referida Resolução estabelece, também, as principais características das unidades de comercialização. Esta pesquisa teve como objetivo avaliar a implantação e a eficácia da citada resolução, em unidades de comercialização de produtos de origem vegetal em Salvador – BA. A amostra foi constituída por 217 unidades de comercialização, localizadas em 5 (cinco) Distritos Sanitários, onde foi realizada aplicação de um formulário semi-estruturado respondido pelos responsáveis ou manipuladores de alimentos das unidades identificadas como: quiosques, barracas, isopores, carrinhos, carrinhos com refrigeração, moenda e ambulantes. Os produtos selecionados foram: água de coco, caldo de cana, sucos de frutas e sucos de polpa de frutas. Para análise dos resultados obtidos foi empregada a estatística descritiva e análise bi-variada, que auxiliaram na exploração do objeto. Para a determinação da eficácia das unidades, foi construída uma classificação e, consideradas eficazes aquelas que apresentaram índice mínimo de 95% do total das questões formuladas, numa classificação estabelecida de 0 a 25% (Crítico); de 25 a 50% (Regular); de 50 a 75% (Bom); e de 75 a 100% (Ótima). A partir dos resultados obtidos, pôde-se concluir que o grupo de comerciantes de alimentos e bebidas de origem vegetal foi formado, em sua maioria, por homens, com escolaridade predominante do ensino fundamental incompleto e apresentando poucos casos de comerciantes com curso superior. Observou-se uma significativa participação de comerciantes imigrantes de outras cidades do interior da Bahia. Pôde-se observar que a maioria dos comerciantes não participou de treinamento a respeito das boas práticas de manipulação, o que levava a inadequação dos procedimentos higiênico-sanitários, além do que o procedimento de lavagem de mãos se realizava de forma inadequada. O Distrito com maior porcentagem de unidades licenciadas foi o do Centro Histórico e o produto com maior porcentagem de licença foi o coco. Quase a totalidade das unidades de comercialização

desconhecia a norma e a existência de licença não interferiu nos conhecimentos da mesma, como também a visita da Vigilância Sanitária não se associou ao fato deste conhecimento. As visitas de fiscalização ocorreram de modo esporádico. A existência da norma não foi eficaz para cristalizar o conhecimento dos procedimentos higiênico-sanitários adequados. Observou-se que parte das unidades (23,04%) mantinham os seus produtos prontos protegidos e refrigerados, sem contato com ambiente externo, em caixas de isopor ou garrafas térmicas. Nenhum produto ou Distrito Sanitário estava em conformidade com as normas estabelecidas pela Resolução RDC 218/05, subentendo-se que a referida norma não foi aplicada adequadamente com relação aos procedimentos higiênico-sanitários. Em relação à conformidade com a Resolução RDC 218/05, o produto que mais se destacou foi o suco de polpa, atendendo aos procedimentos higiênico-sanitários; estrutura física e proteção do produto, fornecedores e matéria-prima. Estas unidades foram classificadas como “Bom”. A Resolução RDC 218/05, de acordo com a pesquisa realizada, por si só não se basta. Há que se implementar ações educativas, mais coerentes e viáveis, por parte da ANVISA para o controle e fiscalização da atuação dos comerciantes de alimentos e bebidas de origem vegetal, para que estes possam, através do conhecimento do risco das suas atividades, garantir a segurança alimentar dos usuários, por meio de uma manipulação e comercialização seguras.

Palavras-chave: Doenças Veiculadas por Alimentos; Procedimentos Higiênico-sanitários; Resolução RDC 218/05; Alimentos e bebidas de origem vegetal; Vigilância Sanitária.

## ABSTRACT

In the globalized world the media plays a very important role when related to contaminated foods which can be source of health issues in the population in general. The denomination of sanitary vigilance was employed to establish the field of study related to public health which targets health protection by reducing or extinguishing the risk of disease. The Chagas disease spread by the sugar cane juice in Santa Catarina state and in Amapa state the contamination also promoted by the açai juice besides the sugar cane one are among recent descript cases. Considering this problem and the need of controlling it to prevent food transmitted diseases, the ANVISA (Brazilian National Agency of Sanitary Vigilance) has elaborated resolution RDC 218 of 07/17/2005 where laws and procedures are stated, in order to reach the hygienic and sanitary manipulation of the vegetable originated products. This resolution also establishes the proper way of commercializing it in several levels, including the involved commercial establishments where food is available for sale. This research has the objective to evaluate the implantation and efficacy of referred resolution in the units of commercialization of products of vegetal origin in Salvador, Bahia, Brazil. The design was composed by 217 stores samples, placed in 5 different sanitary districts, where it was proceeded a semi-structured form application which was answered by the stores managers or employees whose would work with the following units: street stores e street cars with and without proper refrigeration and ambulant street sales. The following products were elected to this study: coconut water, sugar cane juice, fruits juices and frozen pulp juices. Descriptive statistic was used to analyze the results and also the bi-variated analysis to help with the proper study of the object. The efficacy determination was determined in the following way: critical (0-25%), Regular (25-50%), Good (50-75%) and Excellent (75-100%). Considering the outcome the conclusion was that the majority of the vendors were man with incomplete primary educational levels, with very few cases of vendors with college degree. It was remarkable also the great numbers of immigrants from another parts of Bahia State. It was observed that most traders not participated in training about the best practices of manipulation, which led to the inadequacy of sanitary-hygienic procedures, as well as the procedure for washing of hands were carried out in an inappropriate manner. The district with the highest percentage of licensed units was the center of history and the product with the highest percentage of license was the coconut. Almost all the studied units didn't recognize the resolution 218, but this event didn't have an impact in their commercial activities or caused inconvenience to the establishment license issued by the sanitary vigilance. Sanitary control happened eventually and this procedure wasn't enough to clarify proper hygienic and sanitary procedures. In some establishments was noticed proper refrigeration and protection but none of the products would receive proper sanitary treatment as stated in resolution 218/05, concluding that the referred resolution wasn't in fact totally observed. The product with best proper care was the frozen pulp juices, not only the product itself but also physical structure of the store, product protection and vendors were aware of the statements of resolution 218/05. Such units received score "good". According to this research the resolution 218/05 is far off away of being enough when related to satisfactory hygienic food control. It is necessary to implement educational efforts to the proper control and commercial work of vegetable origin foods and beverage vendors in order to assure proper security in food manipulation and commercialization.

Key words: Food Carried diseases ; Hygienic and sanitary procedures; Resolution RDC 218/05; Vegetable originated foods; Sanitary vigilance.