

# CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE UM SUPERMERCADO E ATUAÇÃO DO MÉDICO VETERINÁRIO NA FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA: RELATO DE CASO

Amanda Ambrosio do Carmo Pachiel<sup>1</sup>, Cláudio Barrocas Neto<sup>2</sup>, Josimar José de Moura<sup>3</sup>,  
Lilian dos Santos Ribeiro<sup>4</sup> Fausto Moreira da Silva Carmo<sup>5</sup>

## 1. Resumo

Serviços de alimentação abrangem estabelecimentos onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e/ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local. Desta forma, o supermercado é um comércio varejista de alimentos que realiza diversas destas atividades, sendo sujeito à inspeção sanitária. A fiscalização visa a identificação de falhas durante a manipulação dos alimentos e verificação dos processos e ambientes que podem representar risco à saúde da população. A vigilância sanitária desempenha atividades de adoção de estratégias que visam prevenir, minimizar e eliminar riscos à saúde da população. O presente trabalho objetivou descrever o atendimento a uma solicitação de renovação de alvará sanitário de um supermercado, no qual a Vigilância Sanitária de Juiz de Fora procedeu à inspeção sanitária, bem como as tratativas decorrentes dela.

**Palavras-chave:** Inspeção sanitária, Atuação do médico veterinário na saúde pública, Segurança de alimentos.

---

<sup>1</sup>PACHIEL, Amanda Ambrosio do Carmo. Discente do curso de Medicina Veterinária na Universidade Salgado de Oliveira, Universo Juiz de Fora – MG;

<sup>2</sup>BARROCAS NETO, Cláudio. Discente do curso de Medicina Veterinária na Universidade Salgado de Oliveira, Universo Juiz de Fora-MG;

<sup>3</sup>MOURA, Josimar José de. Discente do curso de Medicina Veterinária na Universidade Salgado de Oliveira, Universo Juiz de Fora-MG;

<sup>4</sup>RIBEIRO, Lilian dos Santos. Coorientadora do TCC., Profa. *D. Sc* do curso de Medicina Veterinária da Universidade Salgado de Oliveira, Universo Juiz de Fora-MG;

<sup>5</sup>CARMO, Fausto Moreira do. Orientador de TCC., Prof. *D. Sc.* do curso de Medicina Veterinária na Universidade Salgado de Oliveira, Universo Juiz de Fora-MG.

## 2. Introdução

Segundo o Manual Integrado de Vigilância, Prevenção e Controle de Doenças transmitidas por alimentos, o avanço da produção de alimentos para suprir o consumo mundial pode implicar na maior frequência de contaminação de alimentos, com conseqüente aumento de DTHAs (Doenças de transmissão hídrica e alimentar), as quais possuem uma parcela relevante na morbidade e mortalidade, afetando diretamente a saúde dos consumidores além de apresentar risco a população com surtos de doenças (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2019).

Portanto, a investigação de surtos dessas doenças é fundamental, determinando a origem da contaminação, concentrando-se principalmente no local onde os alimentos são manipulados, matérias-primas utilizadas e manipuladores de alimentos, pois são as causas principais para a contaminação dos alimentos, bem como como as estratégias de conservação de alimentos adequadas (SIRTOLI & COMARELLA, 2018; SORAGNI, BARNABE & MELLO, 2019).

O controle higiênico-sanitário dos alimentos é regulamentado por normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, especialmente pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), e pelas Resoluções da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), como por exemplo a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216, de setembro de 2004. O olhar técnico do médico veterinário na verificação do cumprimento dessas normas é fundamental.

O Decreto nº 23.133, de 09 de setembro de 1933, regulamenta o exercício da profissão do médico veterinário no Brasil. Essa medida reconhece o exercício profissional realizado pelos médicos veterinários em suas diversas áreas, não somente na área da inspeção industrial/sanitária dos produtos de origem animal, mas também na tecnologia empregada nos mesmos.

O veterinário possui um papel fundamental na área de saúde pública, inserindo-se em diferentes atividades que podem contemplar desde a gestão e o planejamento em saúde até as mais tradicionalmente conhecidas vigilância epidemiológica, sanitária e ambiental (BURGER, 2010).

Sabendo da importância e amplitude da atuação do médico veterinário na vigilância sanitária dentro do contexto da garantia da saúde pública, o presente trabalho objetivou descrever um atendimento realizado em estabelecimento de comércio varejista de alimentos tipo supermercado, bem como as tratativas decorrentes dela.

### 3. Metodologia

Para o referencial teórico, realizou-se uma busca sistematizada das informações nas bases de dados *Scientific Electronic Library Online* (SCIELO), Portal de Periódicos CAPES/MEC, PUBMED, BVSVET, e Google Scholar. As informações foram coletadas, utilizando os descritores "inspeção sanitária", "vigilância sanitária", "saúde pública", e "boas práticas de manipulação". Além disso, também foram consultadas legislações brasileiras vigentes pertinentes ao tema. Foram selecionados estudos publicados em língua portuguesa e inglesa, no período de 2000 a 2022. A síntese das informações obtidas e associadas constituíram o embasamento teórico para as situações observadas *in loco* no estudo de caso que descreve uma ação da Vigilância Sanitária de Juiz de Fora, Minas Gerais, durante inspeção sanitária, seguida de interdição parcial e posteriores adequações em um supermercado.

### 4. Desenvolvimento

Segundo Brites Neto (2006), as funções do médico veterinário em saúde pública podem ser divididas em: (a) relacionadas exclusivamente com a saúde animal; (b) de caráter eminentemente biomédico; (c) de administrador em saúde pública; (d) no papel de clínico de pequenos animais.

O tipo de formação recebida pelo médico veterinário está em harmonia com o conceito de saúde pública, que considera todos os fatores que determinam saúde coletiva, sem limitar-se às necessidades do indivíduo (PUETZENREITER et al.2004).

A Medicina Veterinária surge, em primeira instância, como uma promotora da saúde dos animais, tentando diminuir prejuízos causados pelas moléstias que os atingiam. No entanto, com o passar do tempo e o surgimento de medicina veterinária preventiva começaram a ser utilizados também para a promoção da saúde humana. Outras habilidades, como a higiene e inspeção de matadouros, frigoríficos e indústrias de produtos de origem animal, solidificaram a participação deste profissional na Vigilância Sanitária, sendo este o primeiro campo de trabalho da Saúde Pública a abrir espaço para a sua atuação (FIUZA, 2007).

Sendo assim, a inspeção sanitária, garante sua importância no âmbito de saúde coletiva, e para tal se baseia em leis, normativas e conta com os órgãos responsáveis pelo monitoramento e controle de regulamentação de estabelecimentos, atuando prontamente na fiscalização e cumprimento das regras que garantem condições higiênico-sanitárias adequadas em estabelecimentos e alimentos fornecidos.

A Lei Complementar nº 64, de 24 de julho de 2017 (Código Sanitário Municipal de Juiz de Fora) versa no Art. 21 que "Entende-se por vigilância sanitária o conjunto de ações

capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos e agravos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e da circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde”.

No município de Juiz de Fora, cabe ao Departamento de Vigilância Sanitária (DVISA) da Secretaria de Saúde, a concessão e renovação de alvará sanitário de estabelecimentos sujeitos ao controle sanitário. Na inspeção para a concessão do Alvará é determinado se o estabelecimento possui condições operacionais, físico-estruturais e sanitárias adequadas para desempenhar suas atividades comerciais. A Supervisão de Alimentos (SALI) do DVISA conta com atuação de médicos veterinários para a fiscalização de estabelecimentos nos quais há alimento sendo manipulado, preparado, armazenado e/ou exposto à venda, incluindo indústrias comércio varejista, distribuidoras, transportadoras e serviços de alimentação diversos (JUIZ DE FORA, 2017).

Para a fiscalização do estabelecimento descrito neste relato foram utilizados como base legal os seguintes instrumentos normativos: a RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) (BRASIL, 2004), a qual dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação; a Lei Complementar nº 064, de 24 de julho de 2017, a qual estabelece o Código Sanitário Municipal de Juiz de Fora (JUIZ DE FORA, 2017); e a Lei complementar nº 048, de 1 de julho de 2016, a qual institui a função pública de autoridade sanitária em vigilância sanitária (JUIZ DE FORA, 2016).

O alvará sanitário é um documento expedido pelo órgão competente que contém a permissão de funcionamento do estabelecimento sujeitos a controle sanitário. A solicitação é obrigatória para estabelecimentos classificados com Nível de Risco II ou III, de acordo com a Resolução SES/MG n. 7.426, de 25 de fevereiro de 2021 (MINAS GERAIS, 2021b). Após concessão do alvará sanitário, este possui validade de um ano e, antes do término de sua vigência, o estabelecimento deve solicitar sua renovação junto ao DVISA. Para tal, nova inspeção será realizada, para verificar a manutenção do cumprimento dos requisitos higiênico-sanitários, caso contrário, o Alvará Sanitário não será renovado.

Assim, no dia 01 de setembro de 2022, foi protocolado um requerimento de alvará sanitário para um comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios, do tipo supermercado, junto ao DVISA do município de Juiz de Fora, Minas Gerais. No dia 8 de setembro de 2022, foi realizada a inspeção sanitária no estabelecimento com objetivo de atender ao protocolo de solicitação de renovação de alvará.

O estabelecimento fiscalizado pertence a uma rede de supermercados, sendo realizadas as atividades de comércio varejista de alimentos, bem como atividades de padaria, açougue e cozinha institucional, na qual são preparadas refeições para os funcionários.

Com base nas normativas citadas acima, as irregularidades identificadas durante a inspeção sanitária no estabelecimento foram:

- I. Prática inadequada de manutenção da identificação dos recipientes plásticos mesmo com a troca do produto, perdendo a função e rastreabilidade (BRASIL, 2004);
- II. Precárias condições de higienização dos recipientes para guarda de matéria prima do setor (confeitaria e padaria) (BRASIL, 2004);
- III. Presença de frascos de corantes com prazo de validade expirado no setor de confeitaria (realizado descarte no local com anuência do gerente) (BRASIL, 2004);
- IV. Presença de utensílios (formas amassadas, utensílios de madeira, tabuas de corte...) que já perderam a integridade, de forma que não permitem a perfeita higienização (BRASIL, 2004);
- V. Presença de lixeiras sem tampa na área de manipulação da padaria, sanitários feminino e masculino dos funcionários e setor de fracionamento de frios (as lixeiras devem ter suas tampas acionadas sem toque das mãos) (BRASIL, 2004);
- VI. Inexistência de boas práticas de organização na área de manipulação e armazenamento da padaria (BRASIL, 2004);
- VII. Precárias condições de higiene e limpeza dos utensílios notadamente formas, tabuleiros e potes utilizados na padaria (BRASIL, 2004);
- VIII. Precárias condições de limpeza e higienização da coifa na padaria (BRASIL, 2004);
- IX. Precárias condições de conservação da torneira do tanque exclusivo para higienização de utensílios da padaria (torneira improvisada com cano e “tecido” em sua abertura) (BRASIL, 2004);
- X. Utilização inadequada da pia exclusiva para higienização das mãos como “escorredor” para utensílios classificados como limpos (BRASIL, 2004);

- XI. Precárias condições de higiene e limpeza dos paletes das câmaras frias notadamente na câmara de laticínios e embutidos (BRASIL, 2004);
- XII. Ausência de revestimento liso no piso das câmaras de forma que não permite a perfeita higienização com acúmulo de sujidades (BRASIL, 2004);
- XIII. Precárias condições de manutenção dos pisos e paredes dos abrigos de resíduo (ausência de piso liso, lavável e íntegro) bem como inexistência de ponto de água e esgotamento na área, fazendo com que os ambientes fiquem com o processo de higienização extremamente comprometido (BRASIL, 2004);
- XIV. Precárias condições de conservação dos contêineres para guarda de resíduos (sem tampas, rachaduras, crostas aderidas) permitindo o vazamento e acúmulo de líquidos provenientes dos resíduos (BRASIL, 2004);
- XV. Precárias condições de manutenção dos pisos e paredes do DML localizado próximo ao abrigo de resíduos, (ausência de piso e paredes liso, lavável e íntegro), fazendo com que o ambiente fique com o processo de higienização extremamente comprometido (BRASIL, 2004);
- XVI. Inexistência de boas práticas de organização no DML (deposito de materiais de limpeza) (BRASIL, 2004);
- XVII. Prateleira com sinais de oxidação no DML não permitindo a correta limpeza da mesma (BRASIL, 2004);
- XVIII. Precárias condições de manutenção em alguns ambientes com presença de formação de bolores (sanitários/vestiários masculino e feminino) (BRASIL, 2004);
- XIX. Precárias condições de conservação do revestimento impermeável dos sofás da sala de descanso (BRASIL, 2004);
- XX. Condições insatisfatórias de conservação de alguns aventais impermeáveis (BRASIL, 2004);

Tais condições contrariam os subitens do anexo da RDC 216/2004, sendo eles:

4.1.3 (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 e não devem transmitir contaminantes aos alimentos);

4.1.14 (Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual);

4.1.15 (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);

4.1.17 (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);

4.2.1 (As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento);

4.2.6 (Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente 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);

4.6.3 (Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim);

4.7.2 e 4.7.5 (A recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens deve ser realizada em área protegida e limpa; As matérias-primas, os ingredientes e as

embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes e devem estar adequadamente acondicionados);

4.7.6 (As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável);

4.8.1 (As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica).

Devido a necessidade de reformas estruturais e correção das inconformidades descritas acima, a equipe técnica que inspecionou o estabelecimento não concedeu a renovação do Alvará Sanitário, sendo realizada a interdição da cozinha institucional e lavrado Auto de Infração.

Em seguida, foi confeccionado e apresentado o Relatório de Inspeção Sanitária descrevendo as inadequações e lavrado Termo de Intimação para apresentação e deferimento de plano de ação, no prazo de 15 dias úteis, bem como apresentação de documentos pertinentes (Manual de Boas Práticas, Procedimentos Operacionais Padronizados, comprovação de treinamento dos manipuladores de alimentos, registro de calibração de termômetros, registro de limpeza e higienização semestral do reservatório de água, registro da troca semestral dos elementos filtrantes dos bebedouros e registro de controle de vetores e pragas urbanas).

Assim, a renovação do Alvará Sanitário ficou condicionada a correção imediata das inconformidades de maior risco sanitário que determinaram a interdição da cozinha institucional, bem como a apresentação do plano de ação que contemplasse as correções das demais inadequações, contendo: a inadequação, responsável pela correção e prazo necessário.

Após apresentação do plano de ação (Figura 1) e dos documentos listados no Termo de Intimação, foi realizada reinspeção sanitária para verificação das correções das inadequações no dia 8 de novembro de 2022. Após a inspeção, procedeu-se a desinterdição da cozinha institucional e foi concedida a renovação do Alvará Sanitário do estabelecimento uma vez que as inadequações de maior risco sanitário foram sanadas, restando ainda correções a serem realizadas de acordo com os prazos deferidos no plano de ação.



**Figura 1- Plano de ação apresentado pelo estabelecimento inspecionado**

**Assunto:** Encaminhamento de Plano de Ação referente ao Relatório de Inspeção Sanitária anexo ao Termo de Intimação número 5444F/2022.  
**Data prevista para conclusão:** 23/12/2022  
**Objetivo:** Estabelecer prazos adequados para conclusão de cada inconformidade identificada.

Item	Inconformidade	Responsável pela Execução	Quando?	Situação
VII.1.	Prática inadequada de manutenção da identificação dos recipientes plásticos mesmo com a troca do produto, perdendo a função e rastreabilidade.	Operações	09/09/2022	Concluído
VII.2	Precárias condições de higienização dos recipientes para guarda de matéria prima (confeitaria e padaria).	Operações	09/09/2022	Concluído
VII.3	Presença de frascos de corantes com prazo de validade expirado no setor de confeitaria (realizado descarte no local com a anuência do gerente).	Operações	08/09/2022	Concluído
VII.4	Presença de utensílios (formas amassadas, utensílios de madeira, tábuas de corte...) que já perderam a integridade, de forma que não permitem a perfeita higienização.	Operações	09/09/2022	Concluído
VII.5	Presença de lixeiras sem tampa na área de manipulação da padaria, sanitários feminino e masculino dos funcionários e setor de fracionamento dos frios (as lixeiras devem ter suas tampas acionadas sem o toque das mãos);	Operações	23/12/2022	Em andamento (Processo de compra)
VII.6	Inexistência de boas práticas de organização na área de manipulação e armazenamento da padaria;	Operações	Diário	Concluído
VII.7	Precárias condições de higiene e limpeza dos utensílios notadamente formas, tabuleiros e potes utilizados na padaria;	Operações	23/12/2022	Em andamento (Processo de compra)
VII.8	Precárias condições de limpeza e higienização da coifa na padaria;	Operações	10/09/2022	Concluído
VII.9	Precárias condições de conservação da torneira do tanque exclusivo para higienização de utensílios da padaria (torneira improvisada com cano tecido em sua abertura);	Manutenção	09/09/2022	Concluído
VII.10	Utilização inadequada da pia exclusiva para higienização das mãos como "escorredor" para utensílios classificados como limpos na padaria;	Operações	DIÁRIO	Concluído
VII.11	Precárias condições de higiene e limpeza dos paletes das câmaras frias exemplificadamente na câmara de laticínios e embutidos;	Operações	10/10/2022	Pendente
VII.12	Ausência de revestimento liso no piso das câmaras, de forma que não permite a perfeita higienização com acúmulo de sujidades;	Manutenção	23/12/2022	Pendente
VII.13	Precárias condições de manutenção dos pisos e paredes dos abrigos de resíduos (ausência de piso liso, lavável e íntegro) bem como inexistência de ponto de água e esgotamento na área, fazendo com que os ambientes fiquem com o processo de higienização extremamente comprometido;	Manutenção	23/12/2022	Pendente
VII.14	Precárias condições de conservação dos containeres para guarda de resíduos (sem tampas, rachaduras, crostas aderidas) permitindo o vazamento e acúmulo de líquidos provenientes dos resíduos;	Operações	23/12/2022	Pendente
VII.15	Precárias condições de manutenção dos pisos e paredes do DML localizado próximo ao abrigo de resíduos, (ausência de piso e paredes liso, lavável e íntegro), fazendo com que o ambiente fique com o processo de higienização extremamente comprometido;	Manutenção	23/12/2022	Pendente
VII.16	Inexistência de boas práticas de organização no DML;	Operações	DIÁRIO	Concluído
VII.17	Prateleira com sinais de oxidação no DML não permitindo a correta limpeza da mesma;	Manutenção	23/12/2022	Pendente
VII.18	Precárias condições de manutenção em alguns ambientes com presença de formação de bolores (sanitário/vestiários masculino e feminino)	Manutenção	23/12/2022	Pendente
VII.19	Precárias condições de conservação do revestimento impermeável dos sofás da sala de descanso;	Manutenção	23/11/2022	Em andamento (Já foi iniciado reforma)
VII.20	Condições insatisfatórias de conservação de alguns aventais impermeáveis.	Operações	23/10/2022	Em andamento (Aguardando chegada de novos)
Item	Documentação	Responsável pela Execução	Quando?	Situação
01	Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados atualizados.	Segurança Alimentar	08/09/2022	Concluído
02	Registro de Treinamento dos Manipuladores em relação ao Manual BPF.	Segurança Alimentar	08/09/2022	Concluído
03	Registro de Calibração do Termômetro utilizado para verificação da temperatura dos perecíveis.	Segurança Alimentar	14/09/2022	Concluído
04	Registro de Limpeza da Caixa D'água.	Segurança Alimentar	08/09/2022	Concluído
05	Laudo de análise de Potabilidade da Água.	Segurança Alimentar	08/09/2022	Concluído
06	Registro de Troca dos elementos filtrantes.	Manutenção	10/10/2022	Em andamento (Processo de compra)
07	Registro de Controle de Pragas.	Segurança Alimentar	08/09/2022	Concluído
08	PGR e PCMSO	Segurança Trabalho	08/09/2022	Concluído

Fonte - Vigilância Sanitária de Juiz de Fora, dia 09 de setembro de 2022.

## 5. Conclusão

Através do presente relato, é possível afirmar que supermercados são estabelecimentos que realizam uma diversidade de atividades que podem representar risco do ponto de vista de saúde pública e segurança de alimentos, especialmente aqueles que apresentam áreas de fabricação própria ou beneficiamento de alimentos que são comercializados para o consumidor final ou fornecidos aos funcionários. Assim, faz-se necessária a atuação da Vigilância Sanitária para monitoramento e mitigação dos riscos inerentes a estas atividades. O médico veterinário como parte da equipe multidisciplinar que compõe o órgão de fiscalização sanitária, tem papel fundamental na aplicação da legislação pertinente à manipulação, fabricação, armazenamento e distribuição e exposição à venda de produtos alimentícios, com o objetivo de garantir a segurança dos alimentos e saúde pública.

## 6. Referências

BARBOSA, Bernardo C. F.; ROSSI, Gabriel Augusto Marques; SOUZA, Bruna Maria Salotti de. **Atualizações do regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal (riispoa): o que mudou na inspeção higiênico-sanitaria no Brasil? / Updates to the regulation of industrial and sanitary inspection of products of animal origin (riispoa): what has changed in the hygienicsanitary inspection in Brazil?.** Ars Veterinária. Ed. 37. Junho, 2021.

BURGER, K.P. **O ensino de saúde pública veterinária nos cursos de graduação em medicina veterinária do estado de são paulo.** 2010. 148 p. Tese (Doutorado em Medicina Veterinária Preventiva) - Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinárias, UNESP, Jaboticabal.

BRITES NETO, J. **O papel do médico veterinário no controle da saúde pública.** Documento em hipertexto. 2006. Disponível em: <http://www.ufsm.br/enev/docs/saudepublica.pdf>. Acesso em: 10/08/2011.

COSTA, Bárbara Silveira; CIRÍACO, Naiara Meireles; SANTOS, Professor Dr. Wagner Luiz Moreira dos; ORNELAS, Professora Dra Cléia Batista Dias; SANTOS, Professor Dr. Thiago Moreira dos. **História e evolução da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal no Brasil.** Cadernos Técnicos de Veterinária e Zootecnia, nº 77, p.9-31, Set. 2015;

CÓDIGO DE ÉTICA CFMV, **Resolução CFMV nº 1138**, publicado no Diário Oficial da União, em 25/01/2016. Disponível em: <https://www.crmvac.org.br/wp-content/uploads/2020/07/C%3%b3digo-de-%c3%89tica-do-M%3%a9dico-Veterin%3%a1rio.pdf>. Acesso em: 20/03/2023

DE VASCONCELOS, Tassia Cristina Bello. **Produtos de origem animal: condições e desafios da fiscalização sanitária brasileira na agenda do desenvolvimento sustentável.**

Revista Ciencia Animal, v.32, n.3, p.114-133, jul./set.,2022;

FIUZA, C. **Atuação do médico veterinário na saúde pública**. Documento em hipertexto. 2007. Disponível em: . Acesso em: maio de 2023

JAMA Revisited, **Food Inspection and Food Control**. 319(8), 835, February, 2018. Disponível em: <https://jamanetwork.com/journals/jama/article-abstract/2673531>

LEI COMPLEMENTAR Nº 64, DE 24 DE JULHO DE 2017, **Código Sanitário Municipal de Juiz de Fora**. Disponível

em:[https://leismunicipais.com.br/a/mg/j/juiz-de-fora/lei-](https://leismunicipais.com.br/a/mg/j/juiz-de-fora/lei-complementar/2017/6/64/lei-organica-j-uz-de-fora-mg)

[complementar/2017/6/64/lei-organica-j-uz-de-fora-mg](https://leismunicipais.com.br/a/mg/j/juiz-de-fora/lei-complementar/2017/6/64/lei-organica-j-uz-de-fora-mg). Acesso em: 20/03/2023

MINISTÉRIO DA SAÚDE, **1 1.ª edição 1.ª reimpressão Secretaria de Atenção à Saúde Departamento de Atenção Básica Série A**. Normas e Manuais Técnicos Brasília – DF 2010. Disponível

em:[https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia\\_alimentar\\_populacao\\_brasileira\\_2010](https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2010).

p df. Acesso em março de 2023.

MINISTÉRIO DA SAÚDE, **Manual integrado de prevenção e controle de doenças transmitidas por alimentos**. A. Normas e Manuais Técnicos Brasília – DF 2019. Disponível em:[https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/manual\\_integrado\\_prevencao\\_doencas\\_alimentos.pdf](https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/manual_integrado_prevencao_doencas_alimentos.pdf) Acesso em abril de 2023.

MINISTÉRIO DA SAÚDE, **Doenças de Transmissão Hídrica e alimentar (DTHA)**. Normas e Manuais Técnicos Brasília – DF 2019. Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-de-a-a-z/d/dtha> Acesso em abril de 2023.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Resolução nº 216**, setembro de 2004,. Disponível em:

[https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216\\_15\\_09\\_2004.html](https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html)

PEREIRA, Letícia Reis; ESPÍRITO SANTO, Milton Luiz Pinho; DAMIAN, César; BEIRÃO, Luiz Henrique. **Análise de perigos e pontos críticos de controle na produção de refeições industriais**. Revista Higiene Alimentar, vol. 32, nº276/277, jan/fev 2018;

PUETZENREITER, M. R.; ZYLBETSZTAJN, A.; AVILA-PIRES, F. D. **Evolução histórica da medicina veterinária preventiva e saúde pública**. Ciência Rural, v. 34, n.5, p. 1661-68, 2004.

RAIUMUNDO, Gisele; SERAFIM, Ana Lúcia; MEDEIROS, Laissa Benites; PEIXOTO, Caroline dos Santos; JESUS, Naína Lopes de Souza de; STANGARLIN-FIORI, Lize. **Boas Práticas em serviços de alimentação do Mercado Municipal de Curitiba-PR**. Revista Institucional Aldolfo Lutz,74(3), 295-300, 2015;

RIISPOA 2020, **Decreto Nº 10.468 de agosto de 2020**. Disponível em: <https://wp.ufpel.edu.br/inspleite/files/2020/10/RIISPOA-ALTERADO-E-ATUALIZADO-2020.pdf>

ROZENFELD, Suely. Organizadora. **Fundamentos da vigilância sanitária**. Editora FIOCRUZ, 6<sup>a</sup> reimpressão, 2009. Disponível em: [https://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=pFNtAwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA15&dq=inspe%C3%A7%C3%A3o+sanitaria+em+mercados&ots=faMyDdWALE&sig=ZWZRSMFOmNwM\\_xp07H0cjWNnFSg#v=onepage&q=inspe%C3%A7%C3%A3o%20sanitaria%20em%20mercados&f=false](https://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=pFNtAwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA15&dq=inspe%C3%A7%C3%A3o+sanitaria+em+mercados&ots=faMyDdWALE&sig=ZWZRSMFOmNwM_xp07H0cjWNnFSg#v=onepage&q=inspe%C3%A7%C3%A3o%20sanitaria%20em%20mercados&f=false)

SILVA, J. A. A.; COSTA, E. A.; LUCCHESI, G. SUS 30 anos: Vigilância Sanitária. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 23, n. 6, p. 1953-1961, 2018.

SIRTOLI, Daniela Bezerra; COMARELLA, Larissa. **O papel da vigilância sanitária na prevenção das doenças transmitidas por alimentos (DTA)**. Revista Saúde e Desenvolvimento, v. 12, n. 10, p. 197-209, 2018.

SORAGNI, L.; BARNABE, A. S.; MELLO, T. R. C. Doenças transmitidas por alimentos e participação da manipulação inadequada para sua ocorrência: uma revisão. **Estação Científica (UNIFAP)**, v. 9, n. 2, p. 19-31, 2019.