



**32º CONGRESSO  
DE SECRETÁRIOS  
MUNICIPAIS DE  
SAÚDE DO  
ESTADO DE  
SÃO PAULO**

**15ª Mostra de  
Experiências  
Exitosas dos  
Municípios**

**8º Prêmio  
David  
Capistrano**

**“30 anos de SUS: SUStentabilidade para garantia do Direito à Saúde  
Aumento do financiamento federal e estadual!”**

## *Vigilância em Saúde*

### **AÇÃO COMPARTILHADA ENTRE VISA E CEREST VISANDO O CONTROLE DO RISCO SANITÁRIO E DE SAÚDE DO TRABALHADOR NOS AÇOUQUES, NO MUNICÍPIO DE DIADEMA**

Angela Simonetti, Michelle Macedo Soares, Taiz Martins Bento

1 Prefeitura do Município de Diadema - Prefeitura do Município de Diadema

#### **INTRODUÇÃO E JUSTIFICATIVA**

Em 2013 observou-se a necessidade de elaborar uma ação conjunta para o ano de 2014, devido a quantidade de denúncias acerca de problemas em açougues, recebidas pela Vigilância Sanitária, bem como de Relatório de Atendimento ao Acidentado de Trabalho - RAAT por acidentes de trabalho ocorridos nesses estabelecimentos, analisadas pelo Centro de Referência de Saúde do Trabalhador- CEREST. Na oportunidade foram convocados aproximadamente 71 estabelecimentos com a atividade de açougue, cadastrados no Município, a comparecerem na Vigilância Sanitária e receberem orientação técnica, com a finalidade de sanar dúvidas, apresentar as legislações sanitárias vigentes especialmente sobre Boas Práticas na atividade de açougue, bem como salientar os riscos de acidentes de trabalho relacionados à atividade. Na época, compareceram ao evento aproximadamente 50% dos interessados, onde foram entregues documentos para adequações de não conformidades, o Termo de Ajuste de Conduta - TAC e roteiro de auto inspeção. Em 2017, mesmo após essa ação educativa mencionada, observou-se que a quantidade de denúncias recebidas, relacionadas com a falta de boas práticas e higiene e; de RAAT de acidentes com trabalhadores deste seguimento, não haviam diminuído como seria esperado. Assim sendo, verificou-se a necessidade de inspeções conjuntas, “in loco”, envolvendo as equipes de alimentos da VISA e do CEREST.

#### **OBJETIVOS**

Identificado o problema pelas chefias e equipes dos serviços da VISA e CEREST quanto a necessidade de se averiguar as condições higiênico sanitárias e de boas práticas, inclusive quanto ao controle do risco à saúde do trabalhador, nos açougues do Município de Diadema, buscou-se otimizar os recursos e obter melhores resultados com as ações conjuntas dos técnicos de ambas as áreas. Cabe salientar que a atividade de comércio varejista de carnes – Açougues, de acordo com Portaria CVS 1/2018, está classificado como baixo risco, não sendo obrigatória a inspeção prévia pela VISA para obtenção de licença de funcionamento.

#### **METODOLOGIA**

As equipes de Alimentos da VISA e do CEREST, planejaram a realização de inspeção nos estabelecimentos com a atividade de açougue de forma conjunta. Foram registradas no período de janeiro a dezembro de 2017, 68 RAAT de trabalhadores de açougues em Diadema. Paralelamente, no período de julho de 2017 a fevereiro de 2018, foram recebidas 17 denúncias na VISA sobre estes estabelecimentos. A fim de se estabelecer a priorização quanto à escolha dos estabelecimentos a serem inspecionados, foram avaliados alguns parâmetros de riscos tais como: teor da denúncia, quantidade de denúncia de um mesmo estabelecimento e gravidade



32º CONGRESSO  
DE SECRETÁRIOS  
MUNICIPAIS DE  
SAÚDE DO  
ESTADO DE  
SÃO PAULO

15ª Mostra de  
Experiências  
Exitosas dos  
Municípios

8º Prêmio  
David  
Capistrano

“30 anos de SUS: SUStentabilidade para garantia do Direito à Saúde  
Aumento do financiamento federal e estadual!”

do acidente de trabalho. Assim, definiu-se que, os estabelecimentos que possuem apenas uma denúncia pontual, considerada de baixo risco à saúde da população, são convocados os responsáveis, através de Termo de Ajuste de Conduta a comparecerem a Vigilância Sanitária, munidos de documentos e evidências que comprovem a não procedência da denúncia apresentada ou a sua adequação. Já os estabelecimentos que possuem mais de uma denúncia, ou cujo teor destas é considerado risco iminente a saúde pública, realiza-se a inspeção para averiguação da mesma e adoção das medidas cabíveis diante da situação encontrada pelas autoridades sanitárias. Em caso de acidente de trabalho envolvendo esta atividade, independente se há denúncia de ordem sanitária no estabelecimento, elabora-se ação conjunta com o CEREST e VISA, a fim de otimizar tempo e recursos humanos com diferentes conhecimentos técnicos especializados. Sendo realizada inspeção visando a saúde da população e dos trabalhadores.

## RESULTADOS

Com essa metodologia de trabalho partindo do risco sanitário, avaliando a incidência de denúncias sobre o estabelecimento e levando em conta especialmente, a ocorrência de acidente nos trabalhadores que atuam com instrumentos cortantes, foram inspecionados 3 açougues durante o período de julho de 2017 a janeiro de 2018. Destes, todos foram autuados. Em um deles houve a interdição do monta-carga e nos demais verificou-se práticas irregulares de pré-preparo com manipulação de produtos cárneos. Todos continuam sendo monitorados para a devida regularização e adequação.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

O trabalho conjunto das duas equipes resultou em uma inspeção mais detalhada com a visão multiprofissional. A soma dos diferentes olhares e conhecimentos torna a ação mais completa e fortalecida, trazendo melhores resultados. Além de a ação conjunta ser mais eficiente, ela causa menos desgaste frente ao pessoal responsável pelo estabelecimento.