

Denise Toledo de Paula

**RELAÇÕES ENTRE LOCALIZAÇÃO GEOGRÁFICA, PERFIL SÓCIO-ECONÔMICO
E AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DOS AÇOUGUES NO
MUNICÍPIO DE BELO HORIZONTE**

Dissertação apresentada à Escola de Veterinária da Universidade Federal de Minas Gerais, como requisito parcial para obtenção do grau de Mestre em Medicina Veterinária.

Área de Concentração: Tecnologia e Inspeção de Produtos de Origem Animal
Orientador: Afonso de Liguori Oliveira

Belo Horizonte
Escola de Veterinária da UFMG
2006

P324r

Paula, Denise Toledo de, 1972 -

Relações entre localização geográfica, perfil sócio-econômico e as condições higiênico-sanitárias dos açougues no município de Belo Horizonte / Denise Toledo de Paula. – 2006.

56 p. : il.

Orientador: Afonso de Liguori Oliveira

Dissertação (mestrado) – Universidade Federal de Minas Gerais,

Escola de Veterinária

Inclui bibliografia

1. Açougues – Inspeção – Teses. 2. Açougues – Higiene – Teses.

3. Carnes – Inpeção – Teses. 4. Saúde pública – Teses.

I. Oliveira, Afonso de Liguori. II. Universidade Federal de Minas Gerais.

Escola de Veterinária. III. Título.

CDD – 614.31

AGRADECIMENTOS

À Vigilância Sanitária / Secretaria Municipal de Saúde de Belo Horizonte por ter autorizado a realização deste projeto e aos meus colegas de trabalho que muito me ajudaram no levantamento dos dados.

À Escola de Veterinária da Universidade Federal de Minas Gerais por mais esta oportunidade de crescimento profissional. Ao Departamento de Tecnologia e Inspeção de Produtos de Origem Animal, seus funcionários e principalmente aos professores, pelo conhecimento que recebi e também pela amizade.

Ao Afonso, que eu tenho muito mais do que um orientador, um verdadeiro amigo, por toda atenção e confiança em mim depositadas, sempre me elogiando!

Às minhas colegas de Mestrado, que se tornaram amigas, Ana, Débora, Patrícia e Gisele, pelo convívio não só na Escola, mas também pelos famosos lanches da tarde!

À toda minha família, pelo enorme incentivo e ajuda; principalmente à minha mãe, por tanta cumplicidade, e ao meu irmão Fernando – o que seriam das minhas apresentações sem você!!!

Ao Alexandre, meu marido, por toda paciência, apoio e amor, não só durante o Mestrado, mas por toda nossa vida juntos!

E a Deus, por sempre me dar forças para persistir nas minhas escolhas pela vida!

SUMÁRIO

	RESUMO	11
1	INTRODUÇÃO	12
2	REVISÃO DE LITERATURA	13
2.1	O ALIMENTO E A SEGURANÇA ALIMENTAR.....	13
2.2	BELO HORIZONTE E A FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA	13
3	MATERIAL E MÉTODOS	17
3.1	IDENTIFICAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DAS REGIONAIS ADMINISTRATIVAS E DAS CLASSES SÓCIO-ECONÔMICAS	17
3.2	IDENTIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS.....	21
3.3	CARACTERÍSTICAS DAS REGIONAIS ADMINISTRATIVAS E DAS CLASSES SÓCIO-ECONÔMICAS	21
3.4	ANÁLISE DO ROTEIRO DE VISTORIA.....	21
3.5	AVALIAÇÃO DOS AÇOUGUES	23
4	RESULTADOS E DISCUSSÃO	24
4.1	IDENTIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS.....	24
4.2	CARACTERÍSTICAS DAS REGIONAIS ADMINISTRATIVAS E DAS CLASSES SÓCIO-ECONÔMICAS	25
4.3	ANÁLISE DO ROTEIRO DE VISTORIA.....	26
4.4	PARÂMETRO REGIONAL ADMINISTRATIVA	28
4.4.1	Atendimento às exigências do Roteiro de Vistoria da Vigilância Sanitária.....	28
4.4.2	Comparativo entre o atendimento às exigências do Roteiro de Vistoria.....	31
4.4.3	Distribuição do Selo de Qualidade nos estabelecimentos do parâmetro Regional Administrativa	32
4.4.4	Associações entre o Roteiro de Vistoria e o Selo de Qualidade.....	34
4.4.5	Comparações entre os Selos de Qualidade.....	35
4.5	PARÂMETRO CLASSE SÓCIO-ECONÔMICA.....	36
4.5.1.	Atendimento às exigências do Roteiro de Vistoria da Vigilância Sanitária.....	36
4.5.2	Comparativo entre o atendimento às exigências do Roteiro de Vistoria.....	39
4.5.3	Distribuição do Selo de Qualidade nos estabelecimentos do parâmetro Classe Sócio-Econômica	40
4.5.4	Associações entre o Roteiro de Vistoria e o Selo de Qualidade.....	42
4.5.5	Comparações entre os Selos de Qualidade.....	42
4.6	AVALIAÇÃO GERAL DOS SUB-ITENS DO ROTEIRO DE VISTORIA.....	43
5	CONCLUSÕES	46
6	CONSIDERAÇÕES FINAIS	47
7	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	48
8	ANEXOS	50

LISTA DE TABELAS

Tabela 1-	Distribuição dos Sub-Itens no Roteiro de Avaliação dos Açougues.....	22
Tabela 2-	Pontuação e valores percentuais dos itens e dos níveis de risco do Roteiro de Vistoria	22
Tabela 3-	Escala de pontuação para a classificação dos açougues.....	23
Tabela 4-	Distribuição e amostragem dos açougues por Regional Administrativa no Município de Belo Horizonte.....	24
Tabela 5-	Distribuição e amostragem dos açougues por Classe Sócio-Econômica no Município de Belo Horizonte	25
Tabela 6-	Distribuição da população e dos açougues pelas Regionais Administrativas do Município de Belo Horizonte	25
Tabela 7-	Distribuição dos bairros e dos açougues pelas Classes Sócio-Econômicas do Município de Belo Horizonte.....	26
Tabela 8-	Pontuação dos itens do Roteiro de Vistoria	27
Tabela 9-	Ocorrências de maior e menor pontuação no atendimento dos sub-itens de cada item do Roteiro de Vistoria para cada Regional Administrativa	28
Tabela 10-	Resumo de ocorrências de pontuações recebidas no Roteiro de Vistoria pelas Regionais Administrativas	29
Tabela 11-	Média de respostas SIM aos sub-itens do Roteiro de Vistoria por açougue.....	30
Tabela 12-	Média de respostas NÃO aos sub-itens do Roteiro de Vistoria por açougue.....	30
Tabela 13-	Diferenças observadas para os itens Manutenção, Organização e Limpeza e Proteção ao Produto entre as Regionais Administrativas.....	31
Tabela 14-	Distribuição percentual dos Selos de Qualidade pelas Regionais Administrativas	33
Tabela 15-	Correlações entre os itens do Roteiro de Vistoria e o Selo de Qualidade para o parâmetro Regional Administrativa.....	35

Tabela 16-	Ocorrências de maior e menor pontuação no atendimento dos sub-itens de cada item do Roteiro de Vistoria para os diversos Selos de Qualidade dos estabelecimentos avaliados no parâmetro Regional Administrativa	36
Tabela 17-	Ocorrências de maior e menor pontuação no atendimento dos sub-itens de cada item do Roteiro de Vistoria para cada Classe Sócio Econômica	37
Tabela 18-	Resumo das ocorrências de pontuações recebidas no Roteiro de Vistoria pelas Classes Sócio-Econômicas.....	38
Tabela 19-	Média de respostas SIM aos sub-itens do Roteiro de Vistoria por açougue	38
Tabela 20-	Média de respostas NÃO aos sub-itens do Roteiro de Vistoria por açougue	39
Tabela 21-	Distribuição percentual dos Selos de Qualidade pelas Classes Sócio-Econômicas.....	40
Tabela 22-	Correlações entre os itens do Roteiro de Vistoria e o Selo de Qualidade	42
Tabela 23-	Ocorrências de maior e menor pontuação no atendimento dos sub-itens de cada item do Roteiro de Vistoria para os diversos Selos de Qualidade dos estabelecimentos avaliados no parâmetro Classe Sócio-Econômica.....	43

LISTA DE FIGURAS

Figura 1-	Selos de qualidade conferidos aos estabelecimentos após a fiscalização sanitária	16
Figura 2-	Distribuição dos Selos de Qualidade por Regional Administrativa.....	34
Figura 3-	Distribuição total dos Selos de Qualidade no parâmetro Regional Administrativa.....	34
Figura 4-	Distribuição dos Selos de Qualidade por Classe Sócio-Econômica	41
Figura 5-	Distribuição total dos Selos de Qualidade no parâmetro Classe Sócio-Econômica	41

LISTA DE MAPAS

Mapa 1-	Limites geográficos das 9 Regionais Administrativas do Município de Belo Horizonte	18
Mapa 2-	Limites geográficos dos Bairros e Regionais Administrativas do Município de Belo Horizonte.....	19
Mapa 3-	Limites geográficos das Classes Sócio-Econômicas estabelecidas para o Município de Belo Horizonte.....	20

ANEXOS

Anexo 1-	Roteiro de Avaliação de Boas Práticas de Produção e Prestação de Serviços em Estabelecimentos e Unidades de Origem Animal.....	50
Anexo 2-	Lista de variáveis avaliadas nas Análises Estatísticas.....	54

RESUMO

Este trabalho teve o objetivo de caracterizar o perfil higiênico-sanitário dos açougues do Município de Belo Horizonte - MG, através do Roteiro de Vistoria utilizado pela Vigilância Sanitária Municipal quando das vistorias realizadas nesses estabelecimentos. Os açougues foram classificados quanto aos parâmetros Regional Administrativa e Classe Sócio-Econômica, sendo a amostragem individualizada para cada um dos parâmetros. Foram analisados 212 açougues dos 1059 cadastrados pela Vigilância Sanitária Municipal, e em virtude da pontuação final recebida, utilizando o Roteiro de Vistoria, foi conferido ao estabelecimento um Selo de Qualidade, que variou de Ruim a Excelente. Através da análise dos resultados encontrados foram detectadas as principais características e, conseqüentemente, as deficiências dos açougues de cada uma das 9 Regionais Administrativas e das 6 Classes Sócio-Econômicas determinadas para o Município, constituindo-se em importante subsídio para o direcionamento das futuras ações da Vigilância Sanitária. Ficou constatado que os Selos de Qualidade que predominaram, em geral, em todas as Regionais Administrativas e em todas as Classes Sócio-Econômicas foram o Bom e o Regular, demonstrando necessidade de atuação mais efetiva da Vigilância Sanitária nos açougues do Município. Constatou-se, também, a necessidade de se aumentar os investimentos para a Vigilância Sanitária Municipal, principalmente no que diz respeito aos recursos humanos, estabelecendo capacitação contínua de Médicos Veterinários e Fiscais; e a urgência em se divulgar campanhas educativas para a população, para que se forme uma consciência sanitária e que cada cidadão se torne também um vigilante em saúde.

Palavras-chave: Carne, Açougue, Vigilância Sanitária, Alimento, Inspeção Sanitária, Regional Administrativa, Classe Sócio-Econômica.

ABSTRACT

The objective of this paper is to profile the cleanliness..ie- Hygiene and Sanitation- of Butcher Shops/Meat Markets in Municipal Belo Horizonte-MG, by way of routine inspections utilized by the Sanitation Department. The Meat Market/Butcher Shops were classified not only by their regional administrative parameters but by their Socio-Economic Class whose results were individualized for each of those parameters. 212 Meat Markets/Butcher Shops were analyzed out of the 1059 registered with the Sanitation Department analyzing the results of the the routine inspections and subsequent points given, each butcher shop recieved a Certificate of Cleanliness ranging from Bad to Excellent. Utilizing the data collected from the inspections, the Main Characteristics and thus, deficiencies, were found for each of the 9 Administrative Regions and the 6 Socio-economic classes determined for the region. This information becomes and important factor for future inspections directed by the Sanitation Department. It was noted that the majority of the certificates of cleanliness administrated were in the range of Regular to Good which demonstrated the necessity of stricter actions from the Sanitation Dept. in all the Butcher Shop and Meat Markets in the Region. It was also noted that there must be an investment increase in the Municipal Sanitation Dept., mainly in the Human Resources Dept., thus establishing the continual capacitation of Veterinarians and inspectors and the importance of divulging Educative Campaigns for the general population in this way creating a sort of Sanitary conciousness enabling each citizen to become their own Health Inspector.

Keywords: meat, butcher shops, Sanitation Department, food, sanitary inspection, Administrative Regions, Socio-economic classes.

1- INTRODUÇÃO

A incorporação da ciência e da tecnologia ao dia a dia da população constitui-se no fenômeno mais marcante do século XX, possibilitando ações antes somente imaginadas e revolucionando hábitos e costumes. No setor alimentar não poderia ser diferente, uma vez que se trata de uma necessidade diária de todos os seres vivos. A manutenção da boa saúde, capacidade de trabalho e disposição física depende da ingestão diária de alimentos quantitativa e qualitativamente adequados, saudáveis e que não coloquem em risco a saúde do consumidor. Oferecer segurança é matéria complexa, envolvendo os setores produtivos, transformadores, de comercialização, os próprios consumidores e os poderes públicos, esses últimos na forma de exigências, diretrizes, normas, limites e padrões, exercendo tarefas inalienáveis de inspeção, controles, fiscalização e vigilância (Prata, 2000).

A Inspeção ou Fiscalização Sanitária pode ser compreendida como a ação verificadora do cumprimento de uma norma de caráter sanitário, que se realiza mediante a inspeção do estabelecimento, das atividades desenvolvidas e do ambiente, ou seja, sobre os serviços e produtos, podendo ser de rotina, no atendimento de denúncia, na investigação epidemiológica de uma doença transmitida por alimento (DTA), ou outro agravo à saúde, e ainda para liberação de documentos pertinentes à Vigilância Sanitária (Tancredi et al, 2005).

Os alimentos são uma preocupação para a Vigilância Sanitária. É necessário manter fiscalização sobre os estabelecimentos que comercializam alimentos industrializados e *in natura*, bem como aqueles que servem refeições comerciais e industriais. Açougues, supermercados, peixarias, entre outros, devem obedecer a regras e padrões previstos em leis e decretos, no âmbito dos três níveis da administração pública. Deste

modo, a vigilância deve exercer, nos estabelecimentos que trabalham com alimentos, a fiscalização em relação à qualidade e prazo de validade dos produtos estocados; à integridade e adequação das embalagens; bem como às condições de higiene e sanidade do pessoal.

Apesar das determinações legais que visam o controle e a fiscalização das carnes, ainda existem realidades muito distintas nos diferentes estabelecimentos, podendo ainda hoje se encontrar carnes sendo comercializadas em condições inadequadas, expostas a diversos riscos de contaminação, afetando e comprometendo a qualidade final do produto comercializado.

Alguns problemas com relação à segurança higiênico-sanitária nos açougues se devem ao fato de se receber a carne já contaminada, de ocorrer contaminação através dos manipuladores de alimentos, das superfícies de equipamentos e utensílios, e da multiplicação dos microrganismos devido às práticas de manuseio inadequadas.

Na hora de escolher a carne, o consumidor tem todo o direito de saber a procedência e a qualidade da carne, nunca devendo se esquecer de que os cuidados com sua manipulação devem continuar em casa, até o momento do consumo. Com esta mudança em seu comportamento, o consumidor assume papel de fundamental importância para que o mercado ofereça, cada vez mais, serviços e produtos de qualidade.

Desta forma, este trabalho teve o objetivo de determinar o perfil higiênico-sanitário dos açougues do Município de Belo Horizonte, ressaltando as principais deficiências em relação à legislação, visando fornecer subsídios para o direcionamento das ações da Vigilância Sanitária.

2- REVISÃO DE LITERATURA

2.1- O ALIMENTO E A SEGURANÇA ALIMENTAR

A alimentação tem direta conotação com o indivíduo, a quem deve atender nas suas necessidades orgânicas, em seus valores qualitativos e quantitativos. Compreende o período que se inicia com a escolha do alimento e termina com a absorção deste, nas vilosidades intestinais (Evangelista, 1994).

Alimento e saúde estão estritamente relacionados. O aprimoramento da tecnologia no processamento alimentar e a demanda da população consumidora resultaram na mudança dos padrões sanitários de toda a cadeia, visando-se evitar ou diminuir os riscos de doenças transmissíveis por alimentos, através da obtenção e preservação da qualidade e segurança dos mesmos (Ungar et al., 1992).

A contaminação dos alimentos seria incontrolável sem a ação de sua maior força repressora, a higiene. As curvas de crescimento de ambas são opostas: maior prática higiênica, menor contaminação e menor higiene, maior ocorrência de contaminações. Por essa razão, os conceitos e características que envolvem as relações entre higiene e contaminação de alimentos devem ser sempre observados, para que sejam suprimidos ou atenuados os processos contaminantes (Evangelista, 1994).

Os produtos de origem animal – carne, leite, ovos, pescado e mel, e seus produtos derivados – estão sujeitos a contaminações a partir de várias fontes. O próprio animal é um contribuinte importante, possuindo microrganismos tanto patógenos com deteriorantes, sendo outras fontes de contaminação adicionais a água e os equipamentos utilizados no processamento,

bem como os funcionários envolvidos na manipulação dos produtos (APPCC...,1997). Com a formação das cidades e o aumento das populações, a criação de subsistência ficou dificultada, tornando-se necessária a implementação de uma rede comercial, para o fornecimento dos produtos de origem animal, favorecida pela revolução industrial e o desenvolvimento da tecnologia de alimentos (Silva, 2000). Ocorreu o aumento da demanda alimentar e o distanciamento progressivo entre as zonas produtoras e as zonas consumidoras. A cadeia alimentar alongou-se devido`a diversificação das fases intermediárias entre a produção da matéria-prima e o consumo do alimento (Ungar et al., 1992).

A carne, como alimento rico em proteínas e de ótimo valor nutricional, é um dos produtos que necessita de maiores cuidados, devendo ser controlada nas etapas de produção, transporte, comercialização e consumo; constituindo- se, portanto, em alvo constante da atenção da Vigilância Sanitária, consolidando, assim, seu compromisso de zelar pela saúde da população (Germano e Germano, 2003).

2.2- BELO HORIZONTE E A FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA

Belo Horizonte, capital do Estado de Minas Gerais, é uma cidade com 2.238.526 habitantes, segundo dados do Censo Demográfico 2000 (Censo..., 2005). Situa-se na região central do Estado, ocupando uma área de 330 km², distribuídos em aproximadamente 284 bairros. Até 1982 a administração do Município era centralizada, quando então ocorreu a descentralização administrativa no espaço físico do território municipal (Belo Horizonte, 1982), com a criação de Administrações Regionais, de modo a permitir que a prestação de serviços e a realização de obras fossem feitas sob a responsabilidade de agentes municipais

situados nas proximidades dos fatos, problemas e pessoas a serem atendidos.

A definição das áreas de jurisdição das Administrações Regionais e de suas respectivas denominações se deu em 1985 (Belo Horizonte, 1985), passando a existir as Administrações Regionais Barreiro, Centro-Sul, Leste, Nordeste, Noroeste, Norte, Oeste, Pampulha e Venda Nova. Nestas Regionais, existem Gerências da Vigilância Sanitária, que, dentre outros, se dedicam a fiscalizar e monitorar o comércio de alimentos, especialmente os Produtos de Origem Animal.

O termo vigilância sanitária tem sua origem na denominação “polícia sanitária”, que a partir do século XVIII era responsável, entre outras atividades, pelo controle do exercício profissional e o saneamento, com o objetivo maior de evitar a propagação de doenças (Germano e Germano, 2003). Pode-se definir vigilância sanitária como o “Conjunto de ações capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde (Belo Horizonte, 2005b).

A fiscalização só pode ser eficiente, e eficazmente executada, se alicerçada em legislação que seja uniforme e abrangente; coerente com a realidade sócio-econômica; fundamentada nos mais modernos conhecimentos científicos; e aplicada mais com sentido educativo do que policaresco, porém sempre com seriedade e rigor (Mucciolo, 1984).

A legislação municipal é ampla no tocante à vigilância sanitária de carnes, sendo que o Decreto 5616 (Belo Horizonte, 2005a), que regulamenta a inspeção e a fiscalização sanitária do Município de Belo Horizonte, em sua PARTE V – Dos Estabelecimentos, CAPÍTULO II – Dos Açougues, Depósitos de Carnes, Casas de Carnes, Aves Abatidas, Peixarias e Congêneres – exige adequação

de instalações; do material que entra em contato direto com a carne, como embalagens plásticas e ganchos; e de geladeiras / balcões frigoríficos. Proíbe o uso de utensílios inadequados, estocagem de carnes moídas e bifes batidos, a salga, o uso de cepo, a permanência de carnes na barra e o comércio de carnes que não tenham sido submetidas à inspeção pela autoridade sanitária competente.

O Decreto Municipal 9965 (Belo Horizonte, 1999a) estabelece normas para fiscalização sanitária das instalações, equipamentos, e matéria-prima dos estabelecimentos de Corte ou Desossa/Entrepasto de Carnes, de Distribuição e Varejistas de Carnes, Abatedouros, Criatórios Comerciais de Animais, Micro e Pequenas Indústrias de Embutidos, e Produtos de Origem Animal em geral, aumentando ainda mais as exigências quanto à adequação das instalações, qualidade da matéria prima, embalagem, rotulagem e registro.

As equipes de fiscalização, independente da formação de seus integrantes, têm a finalidade primordial de avaliar as condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos e dos produtos alimentícios por eles comercializados, destacando-se, neste contexto, o importante papel desempenhado pelos médicos veterinários na estruturação e coordenação desses serviços. Deste modo, a vigilância deve exercer, nos estabelecimentos que trabalham com alimentos, a fiscalização em relação à qualidade e prazo de validade dos produtos estocados; à integridade e adequação das embalagens; sanidade do pessoal; bem como às condições de higiene das instalações (Germano e Germano, 2003).

A loja varejista é o último elo numa cadeia comercial entre o produtor e o consumidor final dos alimentos e representa o ponto extremo em que o controle poderia ser aplicado realisticamente ao manuseio e armazenamento do produto. Portanto, o

manipulador de alimentos tem a especial responsabilidade de garantir que no ponto de venda não aumentem os riscos ligados aos alimentos (APPCC...,1997).

A adequação, a conservação e a higiene das instalações e dos equipamentos; os responsáveis técnicos pelos estabelecimentos; a origem e a qualidade das matérias-primas; e o grau de conhecimento e preparo dos manipuladores são imprescindíveis para garantir a segurança dos alimentos (Germano e Germano, 2003).

Conjuntamente com as ações de fiscalização, é importante que os consumidores estejam informados sobre os riscos e situações que podem levar à contaminação da carne. Assim, cada vez mais conscientes e exigentes, podem ser aliados, agindo também como fiscalizadores, fazendo reclamações e denúncias. A participação dos cidadãos na construção de um Sistema de Vigilância Sanitária eficiente é fundamental, garantindo, ainda, o exercício da cidadania (Efetivar...2001).

O PROCON (Carnes..., 2005) enfatiza, no que diz respeito à compra e aos cuidados necessários com carnes e derivados, que devem ser observadas as condições de higiene do estabelecimento, verificar as características principais de cada tipo de carne – coloração, odor, aspecto, procedência e validade – verificar a integridade das embalagens, bem como a rotulagem, que deve informar o prazo de validade, peso líquido, composição nutricional, além do nome, CNPJ e endereço do fabricante; exigir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), no caso de Minas Gerais, por ser a garantia de que a

carne foi inspecionada e está livre de doenças. Ao constatar qualquer irregularidade quanto à produção, manuseio, armazenamento ou comercialização dos produtos, o consumidor deve registrar reclamação junto à gerência ou serviço de atendimento ao cliente, e, se for o caso, aos órgãos competentes.

Para a inspeção fiscal, a Vigilância Sanitária Municipal de Belo Horizonte, estabelece Normas para Avaliação de Boas Práticas de Produção e Prestação de Serviços em Estabelecimentos e Unidades de Produtos de Origem Animal, sediados no município, objetivando orientar consumidores e prestadores de serviços quando da obtenção e fornecimento de produtos e serviços com qualidade, que não ofereçam riscos à saúde da população, bem como promover maior interação entre as partes interessadas (Belo Horizonte, 2005c)

Desta forma, os estabelecimentos são avaliados pela Vigilância Sanitária, através do Roteiro de Avaliação de Boas Práticas de Produção e Prestação de Serviços (Roteiro de Vistoria) – Anexo I – (Belo Horizonte, 2005c), sendo feita sua classificação de acordo com o percentual de pontos obtidos no mesmo, através do “Selo de Qualidade”, confeccionado pela Vigilância Sanitária Municipal, afixado no estabelecimento vistoriado. A avaliação/classificação dos açougues é sempre realizada por um Médico Veterinário da Vigilância Sanitária Municipal. Os Selos de Qualidade confeccionados pela Vigilância Sanitária Municipal seguem a escala de cores mostrada na Fig. 1, servindo de informação para os consumidores sobre as condições higiênico-sanitárias do comércio de carnes realizado pelo estabelecimento.



Figura 1 – Selos de qualidade conferidos aos estabelecimentos após a fiscalização sanitária

Após cada avaliação, as irregularidades porventura encontradas são amplamente discutidas com o Responsável Técnico/funcionário responsável ou com o proprietário do estabelecimento avaliado, com sugestões de ações corretivas, sem prejuízo de lavratura de documentos fiscais sanitários que forem necessários. A expedição do Alvará de Autorização Sanitária para os Estabelecimentos e Unidades que ainda não o possuem, fica condicionada à classificação obtida, e restrita às classes **BOM, MUITO BOM E EXCELENTE**. Os estabelecimentos que forem classificados como **REGULARES** terão um prazo para regularizar as irregularidades detectadas, e os **RUINS**, deverão ser interditados, sem prejuízo de demais penalidades aplicáveis e cabíveis. A avaliação deve ser realizada a cada 4 (quatro) meses ou quando solicitada formalmente pelo estabelecimento, e serão monitoradas ao longo do ano pelas vistorias fiscais sanitárias de rotina realizadas pela Vigilância Sanitária Municipal (Belo Horizonte, 2005c).

Segundo a legislação da Vigilância Sanitária de Belo Horizonte (Belo Horizonte, 1999b), a liberação do Alvará de Autorização Sanitária para os açougues está vinculada à inspeção fiscal sanitária, ao cumprimento dos Procedimentos Operacionais estabelecidos em Manual de Boas Práticas e à comprovação da existência do Responsável Técnico. Para os estabelecimentos que realizam fracionamento/desossa, também é necessário um laudo favorável de análise efetuada nos produtos alimentícios, com avaliação

rigorosa das condições físicas, higiênico-sanitárias e de funcionamento da sala de desossa.

A avaliação / classificação dos estabelecimentos pela Vigilância Sanitária pode estar sendo dificultada ou mesmo influenciada devido às diferentes realidades encontradas nos diversos bairros do Município de Belo Horizonte, de acordo com sua localização geográfica ou a classe sócio-econômica a que pertencem, pois embora nas grandes capitais o nível de renda médio possa ser elevado, existem bolsões de pobreza distribuídos em várias áreas. Em Belo Horizonte, a Prefeitura traçou um perfil sócio-econômico da população, e constatou que quase 21% (aproximadamente 450.000 pessoas) vivem distribuídas em 181 favelas, vilas e conjuntos habitacionais favelizados (Brandenberger, 2002).

Desta forma, este trabalho tem o objetivo de pesquisar as possíveis relações existentes entre a localização geográfica e as classes sócio-econômicas com a qualidade higiênico-sanitária dos açougues do Município de Belo Horizonte, através da adequação às Boas Práticas de Fabricação previstas no “Roteiro de Avaliação de Boas Práticas de Produção e Prestação de Serviços em Estabelecimentos e Unidades de Produtos de Origem Animal” (Roteiro de Vistoria) – Anexo I – (Belo Horizonte, 2005c), estabelecido e utilizado pela Vigilância Sanitária Municipal, e fornecer subsídios para o direcionamento das políticas de ações da Vigilância Sanitária no comércio de carnes das diferentes Regionais Administrativas existentes.

3- MATERIAL E MÉTODOS

3.1- IDENTIFICAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DAS REGIONAIS ADMINISTRATIVAS E DAS CLASSES SÓCIO-ECONÔMICAS

O município de Belo Horizonte tem uma área total de 330 km², se divide em 9 Regionais Administrativas (Mapa 1) – Barreiro, Centro-Sul, Leste, Oeste, Nordeste, Noroeste, Norte, Pampulha e Venda Nova onde se distribuem aproximadamente 284 bairros, possuindo uma população de 2.238.526 habitantes, segundo dados do Censo Demográfico 2000 (Censo..., 2005).

Foi realizado o levantamento de dados e mapas disponíveis junto à Prefeitura Municipal de Belo Horizonte, referentes aos

bairros inseridos em cada uma das 9 Regionais Administrativas (Mapa 2) e em cada uma das 6 Classes Sócio-Econômicas (Mapa 3) – US\$ 65 a 130, US\$ 130 a 260, US\$ 260 a 390, US\$ 390 a 650, US\$ 650 a 1300 e US\$ 1300 a 2600 – estabelecidas pelo Município, baseadas em faixas de renda média da população.

Também foi realizado, junto à Vigilância Sanitária de cada Regional Administrativa, o levantamento de todos os açougues/casas de carne existentes no Município de Belo Horizonte, cadastrados pelo serviço de Vigilância Sanitária.

Os açougues, cadastrados junto à Vigilância Sanitária Municipal, foram identificados em relação ao bairro onde se localizavam e, assim, classificados por Regional Administrativa e Classe Sócio-Econômica.