



EFICÁCIA DO TREINAMENTO DE FISCAIS DE SAÚDE DA REGIONAL DE UBERLÂNDIA, MG, SOBRE A RESOLUÇÃO SES/MG N°6693/2019

T. C. S. BRITO¹, T. A. S. COSTA², E. P. REIS³, F. B. B. JARDIM⁴, E. N. F. SANTOS⁵

^{1,2,3,4,5} IFTM Uberaba, Mestrado Ciências e Tecnologia de Alimentos

RESUMO – A Vigilância Sanitária desempenha um papel fundamental na fiscalização sobre os estabelecimentos que comercializam alimentos e também desempenha funções de orientações quanto ao cumprimento da legislação sanitária pertinente aos alimentos. A Resolução SES/MG n°6693/2019, que trata do Regulamento Técnico de Boas Práticas para estabelecimentos que realizam comércio varejista de carnes, no âmbito do Estado de Minas Gerais é recente e a orientação dos fiscais para o entendimento da legislação é fundamental. Este trabalho teve por objetivo avaliar a eficácia do treinamento para fiscais de vigilância sanitária quanto à compreensão do Regulamento Técnico de Boas Práticas SES/MG n°6693/19. Foi realizado treinamento com exposição dialogada a 41 fiscais de vigilância sanitário dos municípios jurisdicionados a Superintendência Regional de Saúde de Uberlândia-MG. Foi aplicado um mesmo questionário, estruturado de múltipla escolha, antes e após do treinamento. Os resultados dos questionários (índices de acertos e erros) foram analisados estatisticamente pelo teste Exato Fisher a 5% de significância. Houve um aumento de fiscais classificados com nível de conhecimento “Excelente” (36,58%) e “Bom” (9,75%). Em contrapartida, houve um decréscimo de fiscais classificado com níveis de conhecimento “Ruim” e “Péssimo, demonstrando diferença significativa, comparando-se os resultados antes e após o treinamento. O nível de aproveitamento e conhecimento obtido com o treinamento comprovou ser eficaz, possibilitando aos fiscais de vigilância sanitária conhecimento técnico e respaldo legal para execução das ações de rotina em comércio varejista de carnes em seus municípios.

1. INTRODUÇÃO

Os alimentos são uma preocupação para 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 (PAULA, 2006).



No primeiro trimestre de 2019, houve novidades para o setor de açougues nos municípios do Estado de Minas Gerais com a publicação da Resolução da Secretaria de Estado de Saúde de Minas Gerais Nº 6693/2019, intitulada Regulamento Técnico de Boas Práticas para estabelecimentos que realizam comércio varejista de carnes, no âmbito do Estado de Minas Gerais. O objetivo da legislação foi estabelecer requisitos mínimos para regulamentar as ações que há tempos vêm sendo desenvolvidas em açougues, visando contribuir para a oferta de um produto que atenda aos padrões de rotulagem, procedência e manipulação adequada, minimizando eventuais riscos à saúde pública (BRASIL, 2019).

Apesar das determinações legais que visam o controle e a fiscalização das carnes, ainda existem realidades muito distintas nos diferentes estabelecimentos, afetando e comprometendo a qualidade final do produto comercializado (FRANCO; LUCHESE; MATHIAS, 2016).

Sabe-se que a carne, mesmo que seja obtida de animais sadios, é um veículo potencial de contaminantes de natureza biológica, física e química, nas diversas fases de processamento, que vão desde a produção, transformação, armazenamento, transporte e condições de comercialização. Portanto, a carne pode ser contaminada desde a sangria até o abate do animal, nas feiras livres, nos açougues e supermercados, com o agravante de que durante todo o processamento, é manipulada por pessoas que, por falta de orientação ou negligência, colaboram para a baixa qualidade do produto que chega ao consumidor (FAUSTINO et al., 2003; PIGATTO; BARROS, 2003).

Sabendo-se da importância da orientação de estabelecimentos de açougue sobre as normas sanitárias vigentes, o presente trabalho teve como objetivo avaliar a eficácia de um treinamento para fiscais de vigilância sanitária dos municípios jurisdicionados a Superintendência Regional de Saúde (SRS) de Uberlândia, sobre a Resolução SES/MG nº6693/2019.

2. MATERIAIS E MÉTODOS

Foi realizado um treinamento no auditório da Superintendência Regional de Saúde de Uberlândia, MG, para um público constituído de 41 fiscais sanitários, com erro amostral de 9%. O treinamento apresentou carga-horária de 8 (oito) horas e foi conduzido com a utilização de recursos audiovisuais, por meio de exposição dialogada. O curso foi ministrado pela Referência Técnica de Vigilância Sanitária de Alimentos do Núcleo de Vigilância Sanitária da SRS de Uberlândia/ MG. O tema abordado foi a Resolução SES/MG nº 6693/2019, publicada em 29 de março de 2019, que divulga o Regulamento Técnico de Boas Práticas para estabelecimentos que realizam comércio varejista de carnes, no âmbito do Estado de Minas Gerais (BRASIL, 2019).

Para avaliar o nível de conhecimento pregresso do assunto, foi aplicado aos fiscais um questionário estruturado contendo 10 questões, sendo 01 questão de diagnóstico e 09 questões específicas de múltipla escolha sobre o tema abordado no treinamento. O mesmo questionário foi aplicado após o treinamento para avaliar o nível de aproveitamento de cada participante.



Todas respostas dos questionários das questões específicas foram classificadas conforme o critério: certa, errada ou não respondida. Foi atribuído a cada resposta certa de uma questão o valor de um (01) ponto.

Em função da porcentagem de respostas certas, o nível de conhecimento foi classificado conforme Araújo et al. (2011): **Excelente**, quando as respostas certas variou de 8 a 9 pontos; **Bom**, quando as respostas certas variou de 6 a 7 pontos; **Regular**, quando as respostas certas variou de 4 a 5 pontos; **Ruim**, quando as respostas certas variou de 3 a 4 pontos e **Péssimo**, quando as respostas certas foram abaixo de 2 pontos.

A efetividade do treinamento foi medida pela comparação das respostas obtidas nos dois questionários pelo teste Exato de Fisher a 5%, utilizando-se o *Software Action*. Os resultados foram tabulados e discutidos por meio da estatística descritiva (Equipe Estatcamp, 2014).

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Na avaliação da perspectiva por parte do fiscal sanitário de adequação e regularização dos comércios varejistas de carnes em seu município, observou-se que no pré-treinamento houve 87,8% de respostas positivas, e no pós-treinamento foi de 95,12%. O aumento do percentual de respostas positivas demonstrou que houve aumento da perspectiva de adequação dos açougues locais a partir dos conhecimentos obtidos, o que contribui para que a Resolução SES/MG nº 6693/2019 seja efetivamente cumprida nos estabelecimentos sob a responsabilidade destes fiscais.

A quantidade de acertos no pós-treinamento apresentou aumento de 27,64% em relação aos acertos do questionário aplicado no pré-treinamento. Os resultados representaram que os fiscais foram capacitados e adquiriram novos conhecimentos (Tabela 1).

Tabela 1 – Índices de acertos e erros dos questionários aplicados pré e pós-treinamento para fiscais de vigilância sanitária dos municípios jurisdicionados a SRS/Uberlândia, sobre a Resolução SES/MG nº6693/2019 (n = 41).

Situação	Acertos	Erros
Pré- treinamento	51,76%	45,26%
Pós-treinamento	79,40%	20,60%

Araújo et al. (2011) avaliaram a eficácia de palestras educativas para manipuladores de alimentos e obtiveram resultados que indicaram um nível elevado de conhecimento e aprendizado, assim como observado no presente estudo. Os autores comprovaram que estratégias educativas devem ser discutidas para melhorar a qualidade dos alimentos servidos para a população.



Ao avaliar o nível de conhecimento excelente (quando o número de respostas variou de 8 a 9 pontos), observou-se que 4,88% dos fiscais apresentaram este nível no pré-treinamento. Após o treinamento, 41,46% dos fiscais alcançaram este índice. Portanto, houve um aumento considerável de 36,58%, demonstrando um resultado muito bom quanto à aquisição de novos conhecimentos.

Segundo Alves, Melo e Melo (2009) a evolução de notas evidencia a efetividade da estratégia de educação adotada, sugerindo uma relação positiva entre o “nível de conhecimento” pré-atividade e pós-atividade educativa, como aconteceu na presente pesquisa.

Na Figura 1 estão representadas as proporções relativas de fiscais, conforme os índices de acertos nos questionários. Verificou-se um aumento de fiscais classificados com nível de conhecimento “Excelente” e “Bom”. Em contrapartida, houve um decréscimo de fiscais classificados com níveis de conhecimento “Ruim” e “Péssimo”. Após o treinamento, nenhum fiscal obteve a classificação de Péssimo.

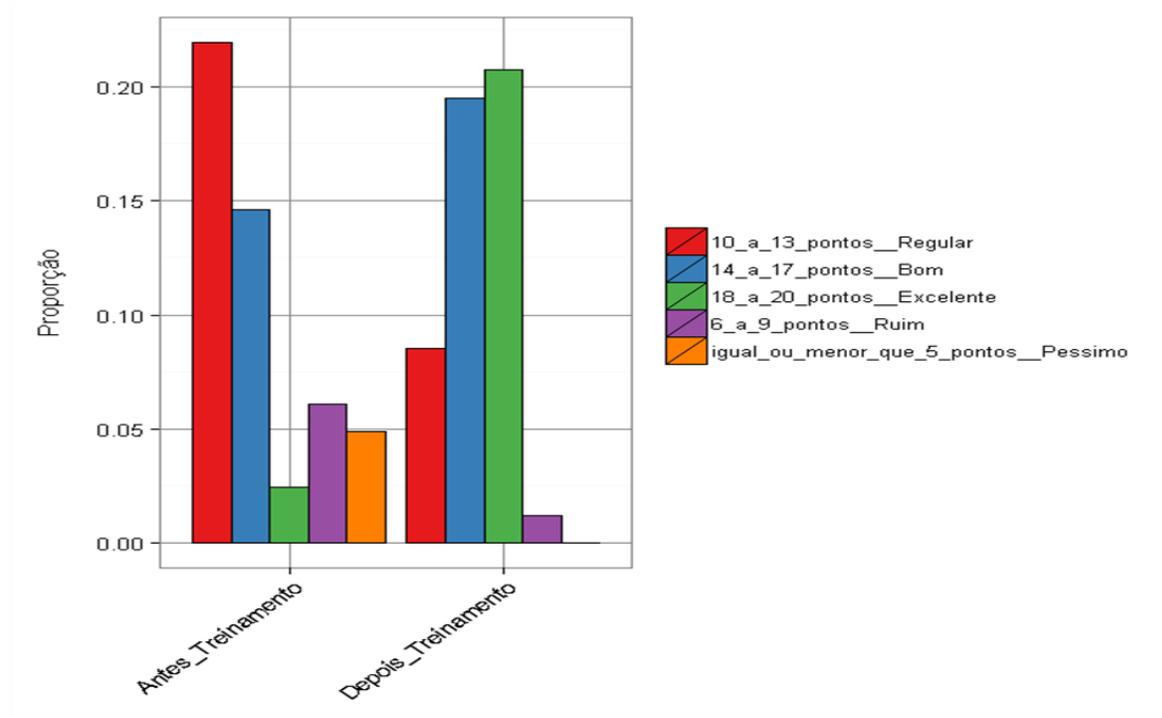


Figura 1 - Classificação do desempenho pré e pós-treinamento de fiscais de vigilância sanitária dos municípios jurisdicionados a SRS/Uberlândia, sobre a Resolução SES/MG nº6693/2019 (n = 41).

A análise global dos resultados comparativos pré e pós-treinamento, pelo Teste Exato de Fisher a 5% de significância, demonstrou que houve diferença significativa após o treinamento ($p < 0,05$). Portanto, houve eficácia no treinamento para fiscais de vigilância sanitária dos



municípios jurisdicionados a SRS/Uberlândia, sobre a Resolução SES/MG nº6693/2019, possibilitando aos fiscais de vigilância sanitária conhecimento técnico e respaldo legal para execução das ações de rotina em comércio varejista de carnes em seus municípios.

5. CONCLUSÃO

O nível de aproveitamento e conhecimento obtido com o treinamento sobre a Resolução SES/MG nº 6693/2019 comprovou ser significativo. A atuação efetiva dos fiscais de Vigilância Sanitária depende diretamente do conhecimento das Normas Sanitárias aplicáveis aos estabelecimentos de interesse da saúde.

Um Fiscal capacitado desempenha suas ações de rotina com segurança e respaldo legal para legitimar atos administrativos de Vigilância Sanitária, impactando positivamente na melhoria da qualidade dos comércios varejistas de carnes de cada município jurisdicionado à Superintendência Regional de Saúde de Uberlândia da Secretaria de Estado de Saúde de Minas Gerais.

6. REFERÊNCIAS

ALVES, L.; MELO, D. H. C.; MELO, J. F. Análise do conhecimento nutricional de adolescentes, pré e pós atividade educativa. **Revista em Extensão**, Uberlândia, v. 8, n. 2, p. 68-79, 2009.

ARAÚJO, W. D. B. de; DEUS, A. E. de; SANTOS, C. E. M. dos; PIZZIOLLO, V. R.; ALMEIDA, M. E. F. de. Avaliação do conhecimento de manipuladores de alimentos antes e depois de palestras educativas. **Vivências: Revista Eletrônica de Extensão da URI**, Uberlândia, v. 7, n.12, p. 23-26, mai. 2011.

BRASIL. Secretaria de Estado de Saúde. Resolução SE/MG nº 6693, de 29 de março de 2019. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para estabelecimentos que realizam comércio varejista de carnes, no âmbito do Estado de Minas Gerais. **Diário Oficial do Estado de Minas Gerais**, Belo Horizonte, 30 mar. 2019.

EQUIPE ESTATCAMP. Software Action. Estatcamp- Consultoria em estatística e qualidade, São Carlos - SP, Brasil, 2014. URL <http://www.portaction.com.br/>.

FAUSTINO, M. A. G.; LIMA, M. M.; ALVES, L. C.; SANTOS, A. L. G.; SANTANAM, V. L. A. Causas de condenação à inspeção sanitária em abatedouro de bovinos da cidade de Valença, Rio de Janeiro. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 17, n. 108, p. 32-35, 2003.

FRANCO, E. A. N.; LUCHESE, R. H.; MATHIAS, S. P. A importância do uso das ferramentas de controle de qualidade para o setor de açougue. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 30, n. 254-255, p. 46-60, 2016.



PAULA, D. T. Relações entre localização geográfica, perfil sócio-econômico e as condições higiênico-sanitárias dos açougues no município de Belo Horizonte. 2006. 56 f. Dissertação (Mestrado em Medicina Veterinária) – Universidade Federal de Minas Gerais, Escola Veterinária, Belo Horizonte, 2006.

PIGATTO, C. P.; BARROS, A. R. Qualidade da carne moída bovina resfriada, comercializada em açougues da região de Curitiba. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 17, n. 108, p. 53-57, 2003.