

## **REL137 - VIGILÂNCIA SANITÁRIA EM LOCAIS DE VENDAS DE ALIMENTOS E SUA CONTRIBUIÇÃO NA PROMOÇÃO E PREVENÇÃO DA SAÚDE: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA.**

**KÉSSIA KAROLINE DOS SANTOS BOTELHO**<sup>1</sup>; **JÉSSICA SAMARA COELHO DE ALMEIDA**<sup>1</sup>; **DAYANE FARIAS DA COSTA**<sup>1</sup>; **ANDREY FERREIRA DA SILVA**<sup>2</sup>; **VERA LÚCIA DE AZEVEDO LIMA**<sup>3</sup>

kessia.botelho18@gmail.com

<sup>1</sup>Graduação, <sup>2</sup>Mestrado, <sup>3</sup>Doutorado

Universidade Federal do Pará (UFPA)

**Introdução:** A manipulação de alimentos em ambientes de comercialização e venda é um fator de grande relevância na propagação de doenças, visto que esses locais vêm crescendo em proporção no contexto atual da globalização e os alimentos são grandes transmissores de micro-organismos. Portanto, é essencial que na Enfermagem haja uma visão holística sobre as práticas sanitárias, contribuindo para o benefício das condições de saúde da população, ressaltando que a vigilância sanitária precisa ser entendida socialmente como um fator fundamental na qualidade de vida. **Objetivos:** Relatar a experiência vivenciada por acadêmicos de segundo semestre do curso de graduação em Enfermagem realizada durante a disciplina Métodos Quantitativos em Saúde sobre vigilância sanitária. **Descrição da Experiência:** Durante a disciplina métodos quantitativos em saúde foi desenvolvida uma atividade prática que objetivava a observação de fatores que levavam pessoas ao adoecimento, o local escolhido para a atividade foi um local de venda de alimentos localizada em Belém, a partir dessa visita foi observado quais fatores que interferiam na saúde da população e, a partir disso foi aplicado os princípios da vigilância sanitária. **Resultados:** A visita foi realizada e a partir da observação pode-se observar a prática e o cumprimento das normas no estabelecimento de venda do que preconiza a Vigilância Sanitária, foram detectadas algumas falhas tais como ausência do uso de EPI' S no manuseamento dos alimentos, assim como a falta de higiene e infraestrutura adequada no estabelecimento. O proprietário estava no comando de várias funções, como manejo de dinheiro e alimentos, contribuindo para o aumento da probabilidade de uma infecção. **Conclusão ou Considerações Finais:** Visto que a vigilância sanitária é fundamental para a manutenção das condições de saúde, mostra-se essencial sua prática no ambiente de venda de alimentos, que é um local propício para a transmissão de doenças. Nota-se que a observação leva a uma reflexão do acadêmico sobre a importância da vigilância sanitária, sua atuação e seu papel na qualidade de vida populacional.

### **Referências Bibliográficas:**

Costa EA, Souto A C. Formação de recursos humanos para a vigilância sanitária. Divulg. saúde debate;(25):91-107. Nov. 2001.