Saberes Plurais
Educação na Saúde

Revista do Programa de Pós-Graduação em Ensino na Saúde
Faculdade de Medicina – Universidade Federal do Rio Grande do Sul
DOI: https://doi.org/10.54909/sp.v10i2.158888
ISSN: E-2525-507X
https://seer.ufrgs.br/saberesplurais

EXPERIÊNCIAS DOCENTES E DISCENTES

Reflexões sobre o campo da Vigilância Sanitária dos Alimentos: um relato de experiência na perspectiva de uma residente nutricionista

Reflections on the field of Food Sanitary Surveillance: an experience report from the perspective of a nutritionist resident

Reflexiones sobre el campo de la Vigilancia Sanitaria de los Alimentos: un relato de experiencia desde la perspectiva de una residente en Nutrición

Letícia Ferrigolo Dalla Corte*
Vitória Camila Vargas Gonçalves**
Maria Laura Braccini Fagundes***
Jessye Melgarejo do Amaral Giordani****
Orlando Luiz do Amaral Junior*****

RESUMO

Introdução: A Vigilância Sanitária (VISA) integra o Sistema Único de Saúde (SUS) na proteção e defesa da saúde coletiva, eliminando ou minimizando riscos inerentes à cadeia produtiva de alimentos. A Residência Multiprofissional em Saúde constitui um espaço estratégico para a qualificação técnico-política nesse campo. **Objetivo:** Refletir acerca da vivência formativa de uma nutricionista residente inserida nas ações de Vigilância Sanitária de Alimentos no âmbito da 4ª Coordenadoria Regional de Saúde do Rio Grande do Sul (4ª CRS/RS), entre outubro de 2024 e fevereiro de 2026. **Relato da experiência:** Relato de experiência de natureza reflexivo-pedagógica fundamentado em registros de diário de campo. As atividades compreenderam 25 municípios da região, contemplando a rotina de inspeções *in loco* em agroindústrias e indústrias de alimentos, verificação de condições higiênico-sanitárias e análise de rotulagem conforme as diretrizes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) e da Secretaria da Saúde do Estado do Rio Grande do Sul (SES/RS). Os registros reflexivos foram analisados à luz da práxis educativa e das diretrizes do SUS. Evidenciaram-se desafios práticos, como a baixa adesão às capacitações contínuas em Boas Práticas e

* Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), Santa Maria, Brasil. E-mail: leticiafdallacorte@gmail.com.
** Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), Santa Maria, Brasil. E-mail: vit.vargasg@gmail.com.
*** Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), Santa Maria, Brasil. E-mail: maria.fagundes@ufsm.br.
**** Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), Santa Maria, Brasil. E-mail: jessye.giordani@ufsm.br.
***** Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), Santa Maria, Brasil. E-mail: orlando.amaral@ufsm.br.
Autora para correspondência: Letícia Ferrigolo Dalla Corte. E-mail: leticiafdallacorte@gmail.com.

inadequações à nova rotulagem nutricional, revelando a necessidade de superar modelos punitivos. Paralelamente, emergiu a potência do SUS e da atuação da residente na mediação pedagógica entre regulamentação sanitária e os setores produtivos. **Conclusão:** A vivência consolidou o papel formador da Residência, evidenciando a intervenção sanitária como instrumento de educação em saúde e promoção da segurança alimentar.
Palavras-chave: Vigilância Sanitária. Rotulagem de Alimentos. Boas Práticas de Manipulação. Internato não Médico.

ABSTRACT

Introduction: Health Surveillance (VISA) is an integral part of the Unified Health System (SUS) dedicated to protecting and defending collective health by eliminating or minimizing risks inherent to the food production chain. Multiprofessional Health Residency constitutes a strategic setting for technical and political qualification in this field. **Objective:** To reflect on the formative experience of a resident dietitian integrated into food Health Surveillance actions within the scope of the 4th Regional Health Coordination of Rio Grande do Sul (4ª CRS/RS), between October 2024 and February 2026. **Experience report:** This is an experience report of a reflective-pedagogical nature based on field diary entries. The activities encompassed 25 municipalities in the region, covering routine in loco inspections in agro-industries and food industries, verification of hygienic-sanitary conditions, and label evaluation in accordance with guidelines from the National Health Surveillance Agency (Anvisa) and the State Health Department of Rio Grande do Sul (SES/RS). Reflective records were analyzed in light of educational praxis and SUS guidelines. Practical challenges emerged, such as low adherence to continuous Good Practices training and non-compliances with the new nutritional labeling, revealing the need to move beyond punitive approaches. Concurrently, the strength of the SUS and the resident's role in fostering pedagogical mediation between sanitary regulations and productive sectors came to the fore. **Conclusion:** The experience consolidated the educational role of the Residency Program, demonstrating sanitary intervention as a tool for health education and the promotion of food safety.
Keywords: Health Surveillance. Food Labeling. Good Manipulation Practices. Internship, Nonmedical.

RESUMEN

Introducción: La Vigilancia Sanitaria (VISA) integra el Sistema Único de Salud (SUS) en la protección y defensa de la salud colectiva, eliminando o minimizando los riesgos inherentes a la cadena productiva de alimentos. La Residencia Multiprofesional en Salud se constituye como un espacio estratégico para la cualificación técnico-política en este campo. **Objetivo:** Reflexionar sobre la experiencia formativa de una nutricionista residente inserta en las acciones de Vigilancia Sanitaria de Alimentos en el ámbito de la 4.ª Coordinación Regional de Salud de Rio Grande do Sul (4.ª CRS/RS), entre octubre de 2024 y febrero de 2026. **Relato de experiencia:** Relato de experiencia de carácter reflexivo-pedagógico fundamentado en registros de diario de campo. Las actividades abarcaron 25 municipios de la región, contemplando la rutina de inspecciones *in loco* en agroindustrias e industrias de alimentos, verificación de condiciones higiénico-sanitarias y análisis del etiquetado conforme a las directrices de la Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria (Anvisa) y de la Secretaría de Salud del Estado de Rio Grande do Sul (SES/RS). Los registros reflexivos fueron analizados a la luz de la praxis educativa y de las directrices del SUS. Se evidenciaron desafíos prácticos, como la baja adhesión a las capacitaciones continuas en Buenas Prácticas e incumplimientos en el nuevo etiquetado nutricional, revelando la necesidad de superar modelos punitivos. Paralelamente, emergió la potencia del SUS y del desempeño de la residente en la mediación pedagógica entre la regulación sanitaria y los sectores productivos. **Conclusión:** La vivencia consolidó el papel formador de la Residencia, evidenciando la intervención sanitaria como instrumento de educación para la salud y promoción de la seguridad alimentaria.
Palabras clave: Vigilancia Sanitaria. Etiquetado de Alimentos. Buenas Prácticas de Manipulación. Internado no Médico.

INTRODUÇÃO

O termo vigilância pode ser entendido como estar atento, ter cautela, precaução, diligência, zelo. Quando se aplica esse termo à saúde, as ações têm como foco a prevenção e proteção à saúde da população (Marinhos *et al*., 2015). Por meio da homologação da Lei Orgânica da Saúde – Lei nº 8.080 de 1990, que regulamenta o Sistema Único de Saúde (SUS), estabeleceu-se o art. 6º, que define no Brasil os campos de atuação da Vigilância em Saúde (VS) (Brasil, 1990; 2018).

Fica a cargo da Secretaria de Vigilância em Saúde a responsabilidade de coordenar ações nos campos da Vigilância em Saúde (VS), em todo o território nacional (Brasil, 2003). Em 2018, foi criada a Política Nacional de Vigilância em Saúde (PNVS), buscando integrar e a articular as ações entre todas as vigilâncias, cujas estratégias transversais visam a promoção, proteção à saúde e a prevenção de doenças e agravos, contribuindo para a integralidade na atenção à saúde por meio da inserção das ações de vigilância na rede de atenção (Brasil, 2018).

A Vigilância Sanitária (VISA), como campo estruturante da VS, compreende um conjunto articulado de ações destinadas a eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde, além de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção, circulação de bens e prestação de serviços de interesse da saúde (Brasil, 1990). Essa transversalidade confere à VISA a prerrogativa de integrar saberes intersetoriais para além do setor sanitário tradicional, operando como defensora da saúde pública por meio de medidas tanto fiscalizatórias quanto eminentemente educativas (Marinhos *et al*., 2015; Medeiros; Machado; Pessoa Júnior, 2017).

No caso dos serviços de alimentação, o papel da VISA é fiscalizar e orientar, dentre outras, medidas de prevenção e controle das Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA). Suas ações na área dos alimentos buscam a proteção da saúde, como forma de intervir nos fatores que trazem algum risco à população, por meio de inspeções sanitárias, tendo como base as normas e regulamentos técnicos vigentes (Marinhos *et al*., 2015).

Para facilitar a interpretação dessas normativas, é de suma importância a atuação do profissional nutricionista, direcionada à melhoria de boas práticas, controle sanitário e educação alimentar, reduzindo riscos e melhorando as condições dos alimentos oferecidos, podendo facilitar a tomada de decisão. A ausência desses profissionais está associada à maior ocorrência de DTHA, especialmente em ambientes industriais, hoteleiros e hospitalares (Santos Júnior *et al*., 2020; Kikuta; Borges; Duran, 2024).

Uma estratégia que integra o nutricionista nos campos da VS e, consequentemente, na VISA, é a residência multiprofissional em saúde, que se destaca como um espaço para a formação profissional em serviço, promovendo integração de saberes e práticas colaborativas. Considerando a abrangência que a VS possui, permeando as atividades de todos os profissionais inseridos na rede de serviços de saúde, evidencia-se uma ampla gama de possibilidades de ensino-aprendizagem, potencializando a integração entre ensino e serviço (Rocha *et al*., 2017).

Observa-se que no conteúdo técnico e de formação continuada, a residência multiprofissional abre um espaço de debate político e de gestão sobre o SUS, especialmente nos campos da VS. Sendo assim, refletir acerca das experiências vivenciadas na residência permite identificar falhas, desafios e oportunidades de melhoria nos processos da VISA (De Seta *et al*., 2010). Potencializa-se assim a disseminação de estratégias bem-sucedidas e lições aprendidas, promovendo a padronização de procedimentos e a colaboração entre profissionais e

instituições, o que é essencial para fortalecer sistemas de vigilância nutricional (Al Jawaldeh *et al.*, 2023).

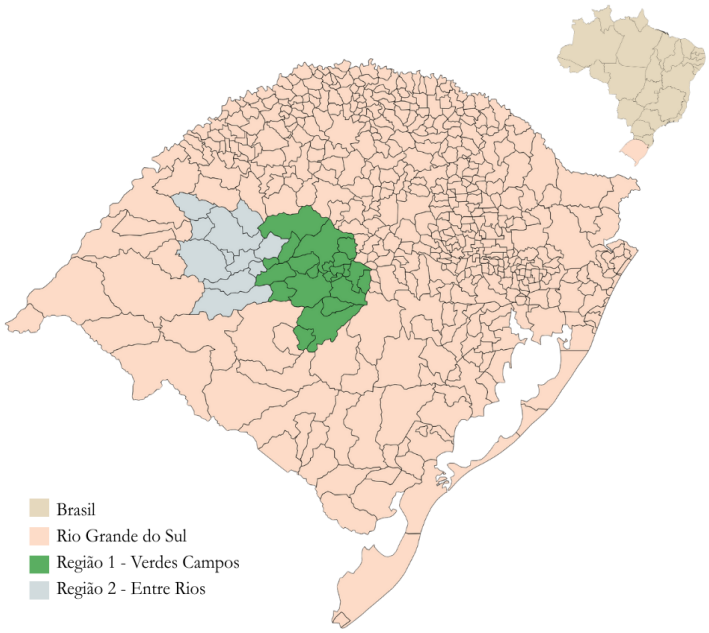
Diante disso, o presente artigo teve como objetivo refletir acerca das experiências de uma nutricionista residente em um Programa de Residência Multiprofissional no campo da Vigilância Sanitária dos Alimentos, no âmbito da 4ª Coordenadoria Regional de Saúde do Rio Grande do Sul (4ª CRS/RS), Brasil.

RELATO DA EXPERIÊNCIA

Trata-se de um relato de experiência elaborado a partir das percepções e reflexões de uma nutricionista residente, integrante do Programa de Residência Multiprofissional com ênfase em Vigilância em Saúde, que atuou diretamente no campo de prática da Vigilância Sanitária Estadual do Rio Grande do Sul (RS).

A vivência ocorreu durante o segundo ano formativo (R2) da residência, com dedicação exclusiva (60 horas semanais), sob a supervisão direta de preceptores fiscais sanitários estaduais da equipe da 4ª CRS/RS. As inspeções foram desenvolvidas em indústrias e agroindústrias familiares de pequeno e médio porte em 25 municípios. Essas unidades produtivas caracterizam-se majoritariamente pelo emprego de mão de obra local e familiar, com histórico de pouca capacitação formal em higiene sanitária. A área geográfica de abrangência encontra-se regionalizada administrativamente em dois polos de saúde, conforme o Plano Diretor de Regionalização do RS: a Região 1 Verdes Campos, abrangendo 22 municípios e a Região 2 Entre Rios, com 11 municípios (Figura 1).

Figura 1 – Municípios que abrangem a 4ª CRS/RS.



Fonte: Elaborada pelos autores (2025), adaptada a partir da malha municipal do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) e do Plano Diretor de Regionalização da Secretaria da Saúde do Rio Grande do Sul (SES/RS).

A área de abrangência divide-se em duas regiões de saúde, Região 1 denominada Verdes Campos onde está representada pela cor verde na Figura 1 (Agudo; Dilermando de Aguiar; Dona Francisca; Faxinal do Soturno; Formigueiro; Itaara; Ivorá; Júlio De Castilhos; Nova Palma; Paraíso do Sul; Pinhal Grande; Quevedos; Restinga Seca; Santa Maria; São João do Polêsine; São Martinho da Serra; São Pedro do Sul; São Sepé; Silveira Martins; Toropi; Tupanciretã; Vila Nova do Sul) e Região 2 conhecida como Entre Rio, que está representada pela cor cinza na Figura 1 (Cacequi; Capão do Cipó; Itacurubi; Jaguari; Jari; Mata; Nova Esperança do Sul; Santiago; São Francisco de Assis; São Vicente do Sul; Unistalda).

Foi utilizado um diário de campo como instrumento de registro das experiências vivenciadas durante as inspeções sanitárias, possibilitando a sistematização das observações, percepções e reflexões da residente. Seguindo as experiências e relações estabelecidas pelo pesquisador no contexto investigado, o diário de campo constitui uma ferramenta metodológica que contribui na discussão e análise das experiências (Kroef; Gavillon; Ramm, 2020).

O instrumento não se limitou ao preenchimento burocrático de dados, mas serviu à anotação densa de observações contextuais, sentimentos frente às contradições do campo, dúvidas técnicas e diálogos estabelecidos com trabalhadores e gestores. Esses apontamentos foram compartilhados periodicamente em sessões de tutoria e preceptoria da residência, possibilitando a confrontação entre as normas regulatórias formais e os limites materiais de implementação nas unidades visitadas.

As inspeções sanitárias ocorrem anualmente nos estabelecimentos com a finalidade de renovação do alvará sanitário ou da emissão inicial, no caso de novos empreendimentos. Para a concessão do documento, exige-se a apresentação dos comprovantes obrigatórios estabelecidos pela Portaria nº 199/2012 (Rio Grande do Sul, 2012), assegurando que o local apresenta condições adequadas para a produção de alimentos seguros e não represente risco à saúde da população.

De acordo com a Portaria SES/RS nº 199/2012, os documentos exigidos que regulamentam a instrução de processos administrativos para emissão e renovação de alvará sanitário de alimentos no RS, são: Requerimento solicitando alvará sanitário inicial ou renovação, indicando a atividade realizada, assinado pelo responsável legal, contendo dados completos da empresa, Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ), Inscrição Estadual, endereço, telefone e e-mail; Cópia do contrato social; Cópia do CNPJ ou do Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) do responsável legal; comprovante de pagamento de taxa pública ou comprovante de isenção de taxa devidamente emitido pela Secretaria Estadual da Fazenda (SEFAZ), no caso de microempresa; Certificado de limpeza e desinfecção do reservatório de água por empresa licenciada pela VISA ou declaração de ausência de reservatório de água no estabelecimento; Laudo bacteriológico comprovando a potabilidade da água de acordo com a legislação específica (*Coliformes totais; Escherichia coli*); Controle integrado de pragas e vetores; Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) dos manipuladores de alimentos; Atestado de Cadastramento no Programa de Agroindústria Familiar, emitido pela Secretaria de Desenvolvimento Rural, Pesca e Cooperativismo (SDR); Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) de Alimentos e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP); Alvará anterior (se estabelecimento anteriormente municipal ou de outra CRS); Curso de BPF de Alimentos de, pelo menos, um dos manipuladores de alimentos.

Após a análise desses documentos, foram realizadas visitas presenciais aos estabelecimentos, com duração aproximada de 1 hora e 30 minutos cada. As visitas foram conduzidas pela residente, acompanhada por seus dois preceptores da equipe de VISA, com o objetivo de

verificar *in loco* o cumprimento dos requisitos de BPF e Manipulação de Alimentos, tendo como referência os documentos apresentados no Quadro 1.

Durante essas inspeções, foram observadas as condições estruturais, os aspectos higiênico-sanitários, a inexistência de riscos à saúde dos trabalhadores e a segurança dos alimentos produzidos, buscando assegurar a conformidade com os parâmetros técnicos necessários à proteção da saúde pública. Além disso, foi analisada a rotulagem dos alimentos que são comercializados em todo o território nacional, seguindo sempre as normativas estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). A RDC nº 429 (Agência Nacional de Vigilância Sanitária, 2020a) determina que a rotulagem nutricional é obrigatória para alimentos embalados na ausência do consumidor, e a Instrução Normativa (IN) nº 75/2020 (Agência Nacional de Vigilância Sanitária, 2020b) e a RDC nº 727/2022 (Agência Nacional de Vigilância Sanitária, 2022) estabelecem os critérios técnicos detalhados para a declaração nutricional, incluindo valores de referência e regras de arredondamento.

Quadro 1 – Legislação utilizada como referência nas atividades de Vigilância Sanitária de Alimentos.

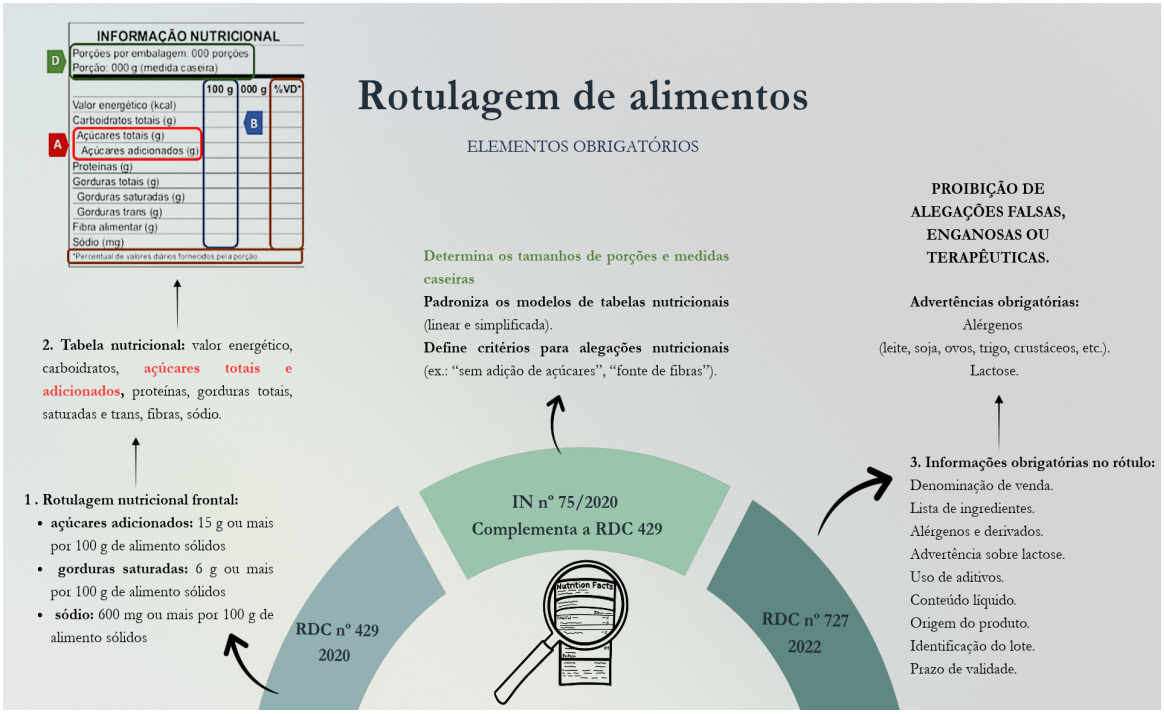
LEGISLAÇÃO	DESCRIÇÃO E FINALIDADE
Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 275/2002 (Brasil, 2002)	Dispõe sobre os POPs e aprova a Lista de Verificação das BPF para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos.
Portaria SES nº 78/2009 (Rio Grande do Sul, 2009)	Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, regulamenta a capacitação em boas práticas e estabelece responsabilidades relacionadas à manipulação de alimentos.
Portaria SES nº 192/2022 (Rio Grande do Sul, 2022)	Estabelece a classificação de risco das atividades econômicas sujeitas à vigilância sanitária, com base na Classificação Nacional de Atividades Econômicas (CNAE), e regulamenta aspectos do Sistema de Informação da Vigilância Sanitária (SIVISA-RS).
Portaria SES nº 799/2023 (Rio Grande do Sul, 2023)	Atualiza e substitui a Portaria SES nº 78/2009, estabelecendo procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação complementares à RDC nº 216/2004 e aprovando nova lista de verificação.

Fonte: Elaborado pelos autores, 2026.

Conforme legislações vigentes (Agência Nacional de Vigilância Sanitária, 2020a; 2020b; 2022), os rótulos dos alimentos passaram a ter em seu *layout* elementos obrigatórios (Figura 2).

Por se tratar de um artigo de relato de experiência oriundo de atividades curriculares regulares de formação em serviço na Residência Multiprofissional em Saúde, a descrição das ações resguardou o anonimato de estabelecimentos e sujeitos envolvidos. Não constam menções a razões sociais, nomes de manipuladores ou autos de infração individualizados, operando com dados técnicos de forma agregada. O relato conta com a devida ciência institucional e Carta de Anuência da Coordenação do Programa de Residência Multiprofissional em Vigilância em Saúde para sua submissão e publicação.

Figura 2 – Elementos obrigatório para rotulagem de alimentos.



Fonte: Elaborada pelos autores, 2026.

DISCUSSÃO

A vivência foi desenvolvida no âmbito da 4ª CRS/RS, abrangendo 25 dos 33 municípios pertencentes à coordenadoria que possuíam indústrias e/ou agroindústrias de alimentos. Com a inserção e a atuação da nutricionista residente no processo de inspeções sanitárias, evidenciaram-se diferentes realidades, como observações estruturais, higiênico-sanitárias e organizacionais entre os municípios, demonstrando a relevância da VISA como instrumento de proteção da saúde coletiva e garantia da qualidade dos alimentos ofertados à população.

O processo de inspeção foi conduzido de forma sistemática, iniciando-se pela análise documental, que consistia na verificação dos comprovantes obrigatórios estabelecidos pela Portaria nº 199/2012 (Rio Grande do Sul, 2012), seguidos pela inspeção *in loco*. Nesta etapa, foram observadas as condições estruturais, os fluxos de produção e a conformidade com as BPF e os POP, conforme previsto na RDC nº 275/2002 (Brasil, 2002). A utilização do fluxograma (Figura 3) permitiu organizar e compreender as etapas realizadas durante as inspeções sanitárias.

Ao abordar os manipuladores de alimentos, os registros em diário de campo evidenciaram a vulnerabilidade das práticas cotidianas de higiene nas unidades fiscalizadas, especialmente no uso de adornos e à não adoção integral de equipamentos de proteção individual. Entre as não conformidades observadas com base nos requisitos da Portaria SES/RS nº 799/2023 (Rio Grande do Sul, 2023), destacam-se a ausência de uniforme completo devidamente higienizado e a falta de calçado fechado. Essas inconformidades coincidem com o que aponta a literatura acerca dos desafios na formação e capacitação contínua dos trabalhadores de serviços de alimentação (Zanin *et al.*, 2017; Young *et al.*, 2019).

Figura 3 – Fluxograma para realização de uma inspeção sanitária de alimentos.



Fonte: Elaborada pelos autores (2025), com base nos fluxos estabelecidos pela Portaria SES/RS nº 199/2012 e RDC nº 275/2002.

Contudo, a experiência evidenciou que a ação da VISA sob a lógica do SUS não se reduz à atuação punitiva. A inserção da nutricionista residente atuou como elo formativo: ao lado da equipe de fiscalização, a abordagem dos estabelecimentos foi ressignificada como oportunidade de educação sanitária, auxiliando os empresários a compreenderem as bases higiênico-sanitárias e a complexidade técnica dos novos regramentos de rotulagem (RDC 429/2020 e IN 75/2020). A formação em serviço demonstrou, dessa maneira, a capacidade da Residência Multiprofissional em aproximar a vigilância da prática pedagógica transformadora.

Estudos discutem que quando são realizados treinamentos e qualificações em segurança dos alimentos para esses manipuladores, aumenta significativamente o conhecimento dos mesmos. Os treinamentos mostraram-se eficazes na redução de práticas inseguras e na promoção de condutas adequadas, reduzindo o risco de ocorrência de surtos de DTHA (Park; Kwak; Chang, 2010; Young *et al.*, 2019; Mcfarland *et al.*, 2019).

Sua eficácia depende de abordagens práticas, reforço institucional e monitoramento regular para superar as fragilidades observadas nos serviços de alimentação. No entanto, a literatura destaca que, apesar dos avanços, ainda existem lacunas no conhecimento e nas práticas dos manipuladores de alimentos, especialmente em contextos de vulnerabilidade (Zanin *et al.*, 2017).

Outro ponto que chamou atenção durante as fiscalizações é que foram observadas inconformidades nas rotulagens dos alimentos que são produzidos pelas empresas fiscalizadas, visto que maioria não estava de acordo com as legislações vigentes (Agência Nacional de Vigilância Sanitária, 2020a; 2020b; 2022). As principais inconformidades encontradas eram as irregularidades nas tabelas nutricionais e a presença das lupas de excessos na rotulagem frontal dos mesmos.

Conforme a RDC nº 429/2020 (Agência Nacional de Vigilância Sanitária, 2020a) exige-se que todos os rótulos dos produtos alimentícios vendidos em território nacional e embalados na ausência do consumidor, devem ter, obrigatoriamente, a tabela nutricional com a declaração de 100 g ou 100 ml de alimento. Além disso, devem ter as seguintes informações obrigatórias: valor energético, carboidratos, açúcares totais e adicionados, proteínas, gorduras totais, saturadas e trans, fibras alimentares e sódio; Inclusão de rotulagem nutricional frontal (símbolos de lupa com alertas: Alto teor de açúcares adicionados; Alto teor de sódio; Alto teor de gorduras saturadas); Definição de alegações nutricionais (conteúdo absoluto, comparativo, sem adição). Considerando as falhas encontradas, evidenciou-se a necessidade de estratégias educativas e de suporte técnico que auxiliem os empreendedores no cumprimento das normativas.

A rotulagem desempenha papel central na proteção da saúde da população, uma vez que fornece informações fundamentais sobre composição nutricional, presença de alergênicos e advertências obrigatórias. A fiscalização por parte da VISA assegura que os produtos comercializados estejam em conformidade com a legislação, sendo que o descumprimento pode resultar em sanções administrativas (Radu; Mahomedy, 2025; Marcotrigiano *et al.*, 2025). Entretanto, ainda persistem desafios, como a adaptação das indústrias às exigências legais, dificultando a compreensão das informações por parte da população.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A experiência possibilitou à nutricionista residente refletir sobre a importância da integração entre teoria e prática, destacando que o embasamento técnico das inspeções, aliado à vivência de campo, contribui para o desenvolvimento de competências profissionais. A participação nas ações da VISA reforçou a percepção da relevância do trabalho multiprofissional e da residência como espaço de formação crítica, capaz de promover a articulação entre saúde, produção e segurança dos alimentos.

A experiência relatada evidencia a relevância das fiscalizações da VISA como instrumento essencial para a proteção da saúde coletiva, especialmente no setor de alimentos, em que se busca assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos produtos comercializados. A inserção da nutricionista residente nas equipes de inspeção atuou como catalisadora pedagógica na identificação de inconformidades estruturais, de rotulagem e de práticas de manipulação. Sob um prisma formativo e reflexivo, essa participação articulou a vigilância técnica às ações de educação sanitária, auxiliando na problematização de pontos críticos que comprometem a segurança dos alimentos.

Conclui-se, portanto, que a qualificação dos profissionais e a consolidação de estratégias educativas são fundamentais para reduzir riscos sanitários, ampliar a conformidade das normativas vigentes e fortalecer a efetividade da VISA na proteção da saúde e na garantia de alimentos seguros para a população.

Referências

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, n. 195, p. 133, 9 out. 2020a. Disponível em:

https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-de-diretoria-colegiada-rdc-n-429-de-8-de-outubro-de-2020-282070599. Acesso em: 29 out. 2026.
AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Instrução Normativa – IN nº 75, de 8 de outubro de 2020. Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, n. 195, p. 141, 9 out. 2020b. Disponível em: https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/instrucao-normativa-in-n-75-de-8-de-outubro-de-2020-282071143. Acesso em: 29 out. 2026.
AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 727, de 1º de julho de 2022. Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, n. 126, p. 109, 6 jul. 2022. Disponível em: https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-rdc-n-727-de-1-de-julho-de-2022-413249279. Acesso em: 29 out. 2026.
AL JAWALDEH, A. *et al.* Qualitative review of national nutrition surveillance systems in the Eastern Mediterranean Region. **Nutrients**, [*s. l.*], v. 15, n. 17, p. 3689, 2023. Disponível em: https://doi.org/10.3390/nu15173689. Acesso em: 29 out. 2026.
BRASIL. Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990. Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências. **Diário Oficial da União**: Brasília, DF, 19 set. 1990. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8080.htm. Acesso em: 6 maio 2025.
BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, 6 nov. 2002. Disponível em: https://www.mds.gov.br/webarquivos/legislacao/seguranca_alimentar/_doc/resolucoes/2002/Resolucao%20RDC%20no%20275-%20de%2021%20de%20outubro%20de%202002%20-%20Anvisa.pdf. Acesso em: 29 out. 2026.
BRASIL. Decreto nº 4.726, de 9 de junho de 2003. Aprova a Estrutura Regimental e o Quadro Demonstrativo dos Cargos em Comissão e das Funções Gratificadas do Ministério da Saúde, e dá outras providências. **Diário Oficial da União**: Brasília, DF, 9 jun. 2003. Disponível em: https://www2.camara.leg.br/legin/fed/decret/2003/decreto-4726-9-junho-2003-496874-publicacaooriginal-1-pe.html. Acesso em: 6 maio 2025.
BRASIL. Conselho Nacional de Saúde. Resolução nº 588, de 12 de julho de 2018. Aprova a Política Nacional de Vigilância em Saúde (PNVS). **Diário Oficial da União**: Brasília, DF, 12 jul. 2018. Disponível em: https://www.gov.br/conselho-nacional-de-saude/pt-br/acesso-a-informacao/atos-normativos/resolucoes/2018/resolucao-no-588.pdf/view. Acesso em: 6 maio 2025.
DE SETA, M. H. *et al.* Cuidado nutricional em hospitais públicos de quatro estados brasileiros: contribuições da avaliação em saúde à vigilância sanitária de serviços. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 15, p. 3413-3422, 2010. Supl. 3. Disponível em: https://doi.org/10.1590/S1413-81232010000900016. Acesso em: 28 out. 2026.
KIKUTA, C.; BORGES, C. A.; DURAN, A. C. Monitoring health and nutrition claims on food labels in Brazil. **Frontiers in Nutrition**, [*s. l.*], v. 11, p. 1308110, 2024. Disponível em: https://doi.org/10.3389/fnut.2024.1308110. Acesso em: 28 out. 2026.
KROEF, R. F. da S.; GAVILLON, P. Q.; RAMM, L. V. Diário de Campo e a relação do(a) pesquisador(a) com o campo-tema na pesquisa-intervenção. **Estudos e Pesquisas em Psicologia**, Rio de Janeiro, v. 20, n. 2, p. 464–480, maio/ago. 2020. Disponível em: https://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1808-42812020000200005. Acesso em: 26 out. 2026.
MCFARLAND, P. *et al.* Efficacy of food safety training in commercial food service. **Journal of Food Science**, Chicago, v. 84, n. 6, p. 1239-1246, 2019. Disponível em: https://doi.org/10.1111/1750-3841.14628. Acesso em: 28 out. 2026.
MARCOTRIGIANO, V. *et al.* Food labelling: regulations and public health implications. **Annali di Igiene**, Roma, v. 30, n. 3, p. 220-228, 2018. Disponível em: https://doi.org/10.7416/ai.2018.2213. Acesso em: 28 out. 2026.
MARINHOS, A. M. C. P. *et al.* **Curso Básico de Vigilância Sanitária**: Unidade 1 – Vigilância Sanitária no SUS. Fortaleza: Universidade Federal do Ceará; Agência Nacional de Vigilância Sanitária, 2015. Disponível em: https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/educacao-e-pesquisa/publicacoes-elaboradas-para-cursos-de-pos-graduacao/curso-basico-em-vigilancia-sanitaria-2015/unidade_01-vigilancia-sanitaria-no-sus.pdf/view. Acesso em: 4 maio 2025.
MEDEIROS, E. H. F. de; MACHADO, M. F.; PESSOA JÚNIOR, J. M. Avaliação da organização estrutural das vigilâncias sanitárias municipais de uma Região de Saúde de Pernambuco. **Physis: Revista de Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 27, n. 3, p. 561-578, 2017. Disponível em: https://doi.org/10.1590/S0103-73312017000300010. Acesso em: 6 maio 2025.
PARK, S.; KWAK, T.; CHANG, H. Evaluation of the food safety training for food handlers in restaurant operations. **Nutrition Research and Practice**, [*s. l.*], v. 4, n. 1, p. 58-68, 2010. Disponível em: https://doi.org/10.4162/nrp.2010.4.1.58. Acesso em: 28 out. 2026.
RADU, Y. T.; MAHOMEDY, S. Front-of-package labelling: a public health imperative rooted in the right to health. **International Journal for Equity in Health**, [*s. l.*], v. 24, p. 116, 2025. Disponível em: https://doi.org/10.1186/s12939-025-02473-8. Acesso em: 28 out. 2026.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria de Estado da Saúde. Portaria nº 78, de 28 de janeiro de 2009. Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências. **Diário Oficial do Estado do Rio Grande do Sul**, Porto Alegre, 30 jan. 2009. Disponível em: https://saude.rs.gov.br/upload/arquivos/202101/19120147-78-09.pdf. Acesso em: 29 out. 2026.
RIO GRANDE DO SUL. Secretaria de Estado da Saúde. Portaria nº 199, de 21 de maio de 2012. Dispõe sobre a documentação necessária para abertura de processos administrativos da área de vigilância sanitária de alimentos. **Diário Oficial do Estado do Rio Grande do Sul**, Porto Alegre, 24 maio 2012. Disponível em: https://www.cevs.rs.gov.br/upload/arquivos/201707/12120200-portaria-199-2012.pdf. Acesso em: 29 out. 2026.
RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Saúde. Portaria nº 192, de 6 de abril de 2022. Estabelece a lista de atividades econômicas sujeitas à vigilância sanitária por grau de risco e dependente de informação para fins de licenciamento sanitário, conforme a Classificação Nacional de Atividades Econômicas (CNAE), e regulamenta o Sistema de Informação da Vigilância Sanitária (SIVISA-RS) na Secretaria Estadual da Saúde. Proa 21/2000-0142206-2. **Diário Oficial do Estado do Rio Grande do Sul**, Porto Alegre, 6 abr. 2022. Disponível em: https://saude.rs.gov.br/upload/arquivos/202204/12135503-192.pdf. Acesso em: 29 out. 2026.
RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Saúde. Portaria SES nº 799, de 4 de setembro de 2023. Estabelece procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação complementares à Resolução RDC ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, e aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação (PROA: 23/2000-0083405-8). **Diário Oficial do Estado do Rio Grande do Sul**, Porto Alegre, 4 set. 2023. Disponível em: https://crn2.org.br/uploads/noticia/7980/PORTARIA%20799-2023.pdf. Acesso em: 29 out. 2026.
ROCHA, A. F. da *et al.* Sobre a Residência Integrada em Saúde com ênfase em Vigilância em Saúde. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 22, n. 10, p. 3467-3472, 2017. Disponível em: https://doi.org/10.1590/1413-812320172210.18102017. Acesso em: 6 maio 2025.
SANTOS JÚNIOR, G. N. dos *et al.* A relevância do responsável técnico nutricionista na prevenção de surtos alimentares em unidades de alimentação e nutrição. **Brazilian Journal of Development**, Curitiba, v. 6, n. 10, p. 77795-77807, 2020. Disponível em: https://doi.org/10.34117/bjdv6n10-273. Acesso em: 6 maio 2025.
YOUNG, I. *et al.* Effectiveness of food handler training and education interventions: a systematic review and meta-analysis. **Journal of Food Protection**, Des Moines, v. 82, n. 10, p. 1714-1728, 2019. Disponível em: https://doi.org/10.4315/0362-028X.JFP-19-108. Acesso em: 28 out. 2026.
ZANIN, L. M. *et al.* Knowledge, attitudes and practices of food handlers in food safety: an integrative review. **Food Research International**, [*s. l.*], v. 100, pt. 1, p. 53-62, 2017. Disponível em: https://doi.org/10.1016/j.foodres.2017.07.042. Acesso em: 28 out. 2026.

Fonte de financiamento

Financiamento próprio.

Contribuição dos autores

Letícia Ferrigolo Dalla Corte - concepção e planejamento do estudo, coleta e análise dos dados, elaboração do texto, revisão do conteúdo, aprovação da versão final do manuscrito e responsabilidade pública pelo conteúdo do artigo.
Vitória Camila Vargas Gonçalves - revisão do conteúdo e aprovação da versão final do manuscrito.
Maria Laura Braccini Fagundes - revisão do conteúdo e aprovação da versão final do manuscrito.
Jessye Melgarejo do Amaral Giordani - revisão do conteúdo, aprovação da versão final do manuscrito.
Orlando Luiz do Amaral Junior - concepção e planejamento do estudo, revisão do conteúdo e aprovação da versão final do manuscrito.

Conflito de interesses

Os autores declaram que não há conflito de interesses.

Responsabilidade editorial

Ramona Fernanda Ceriotti Toassi, Rafael Arenhaldt, Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), Porto Alegre, Brasil

Recebido em: 05/10/2026

Aceito em: 05/11/2026

Publicado em: 09/11/2026