**Tema (s) da Atividade:** Oficina de Fiscalização: combinando saberes para unidade de ações. Grupo 3- Laranja

**Coordenação:** Hellene Souza CRN- 7/ Elisa Alvares CRN- 9

**Facilitadoras:** Hellene Souza CRN- 7/ Elisa Alvares CRN- 9

**Relator da Empresa:** Wagner Sanches

**Data:** 20/07/2017

**Horário: 14:45**

IV Congresso Nacional do Sistema CFN/CRN

Analise de casos para definição de propostas de condutas do fiscal.

Elisa CRN 7 inicia sua argumentação sobre a falha no controle de qualidade sem ações corretivas. Será argumentado sobre a apresentação de estudo de caso. Os temas escolhidos foram pensados nas práticas decorrentes de ações acontecem no cotidiano.

Estudo de Caso 1: Alimentação e Nutrição em uma concessionária.

De acordo com dados apresentados os alimentos são armazenados de maneira incorretas, alimentos vencidos e o abastecimento de água está comprometido devido a presença de partículas indevidas.

Quais os desafios dos ficais perante tais situações?

**Momento interativo**

Vários pontos graves, deve haver a conscientização e orientação. Acionando os órgão responsais de vigilância sanitária, solicitando relatórios perante as análises de água.

Diagnosticar por qual motivo o controle de qualidade se encontra nesta situação no âmbito de não conformidades, uma vez que não se está cumprindo essas necessidades de qualidade.

O nutricionista que trabalha em dois horários que trabalham no mesmo poderiam ter seu horário intercalado, para que não ocorram falhas no período de ausência, recomendando a orientação do profissional para aperfeiçoamento do quadro técnico para não ocorrer negligência.

Orientação de relatoria de não conformidade apresentando ao responsável da empresa, verificando quais os controles que são de responsabilidade do profissional.

Quais situações que levaram ao profissional a acometer essas falhas, se é algo que seja negligência, ou falta de responsabilidade. Traçar um planejamento de ação. Em caso de negligência seria encaminhado ao órgão responsável de vigilância sanitária.

Buscar entendimento junto ao profissional o motivo dessas falhas terem ocorridos. Pontuar juntamente com a legislação os pontos falhos e passar para conhecimento da empresa. Orientações com respaldos para empresa. Visitas devem ter períodos de 3 meses.

O profissional responsável pela saúde das pessoas, nós como fiscais temos que dar ciência para ele sobre o dever e a sua obrigação, dependendo da gravidade da situação ele pode interromper as atividades daquele estabelecimento.

A vigilância sanitária deve ser acionada para que se tenha um respaldo. Emitindo um relatório técnico para saber quais medidas devem ser tomadas.

Os técnicos devem estar ligados diretamente nos controles de qualidade.

O profissional deve informar diretamente ao conselho sobre locais que não tem condições que apresentam inconformidades.

Orientação ao profissional a tomar medidas cabíveis a sua atuação.

Quando o fiscal aponta a não conformidade e não tem um respaldo de notificação, é muito grave.

Todos os locais nem sempre serão totalmente perfeitos, não são todos os casos que devem ser encaminhados para vigilância. Principal ferramental é a orientação e comunicação.

Deve haver visitas de retorno para verificar se as não conformidade foram sanadas, estabelecendo um padrão de casos que devem ser encaminhados a vigilância sanitária.

**Estudo de Caso 2:** Cardápio não Saudável

Questionamento de cardápio em uma empresa de refrigerantes, que verificou alimentos que não são saudáveis em uma dieta diária.

Avaliar o PAT para verificar a adequação do cardápio.

O nutricionista deve agir de acordo com as leis da nutrição, é muito grave um estabelecimento ter um nutricionista e não seguir as regras para melhorar o cardápio. Orientação, para que haja sensibilização para um alimentação saudável.

Orientar e conhecer o perfil da clientela, e com base nas informações montar um cardápio saudável e equilibrado, levando o conhecimento sobre a alimentação saudável promovendo a saúde.

Sugestões de trocas e diminuição de “alimentos pesados “, orientando a ter uma aceitação de uma educação nutricional. Se o nutricionista chegar impondo sua opinião de maneira crítica talvez não seja bem aceitável, deve construir com o decorrer do tempo a mudança de alguns alimentos.

A educação alimentar não devem ser imposta somente aos trabalhadores, deve haver a sensibilização de maneira geral dos responsáveis por aquele contrato.

Entendimento do papel do nutricionista é distorcido quando uma empresa impõe somente as questões que lhe convém na elaboração do cardápio.

Orientação e acompanhamento do profissional, verificar se é uma imposição do cliente. O profissional tem que se impor para elaboração de um cardápio saudável. Se as empresas não cumprirem determinadas regras devem ser denunciadas.

Quando há resistência de mudança nos cardápios devido a imposição da empresa, o profissional mediante suas técnicas dietéticas adquiridas ele pode substituir formas de preparo de alguns alimentos por formas combinadas.

Deve haver a preocupação com a promoção da saúde do trabalhador.

O profissional deverá fazer um relatório técnico sobre o risco do consumo de refrigerantes constantemente, entregando esses dados ao cliente contratante, para que medidas possam ser tomadas.

Investimento na educação alimentar, para que haja uma conscientização em comer bem. O profissional deve se impor.