USO DA ICONOGRAFIA E DA ICONOLOGIA COMO FERRAMENTA DE AUXÍLIO NAS VISITAS TÉCNICAS EM ESTABELECIMENTOS DE ALIMENTAÇÃO.

Eulália Cristina Costa de Carvalho ✉

Universidade Federal do Maranhão. Componente Técnico da Vigilância Epidemiológica Hospitalar – HUUFMA–UMI. São Luis, MA

Adenilde Nascimento Mouchrek

Universidade Federal do Maranhão. Programa de Mestrado em Saúde e Ambiente. São Luis, MA

✉ laliacristina1@hotmail.com

RESUMO

A vigilância sanitária dos alimentos tem como principal atribuição a fiscalização de locais que produzem, transportam e comercializam alimentos a fim de proporcionar alimentos saudáveis e seguros por meio da divulgação de boas práticas alimentares desde o acesso aos alimentos até o fornecimento aos consumidores. O objetivo neste estudo foi descrever o uso da iconografia e da iconologia como ferramentas de auxílio nas visitas técnicas da vigilância sanitária aos estabelecimentos de alimentação e verificar suas condições higienicossanitárias. Trata-se de estudo descritivo transversal realizado por meio do uso da iconografia e iconologia (fotografia) em cinco dos dez estabelecimentos de alimentação que aceitaram participar da pesquisa, em São Luís-MA no ano de 2016. Foram selecionadas quatro situações implícitas nas fotografias que são analisadas iconográfica e iconologicamente e que retratam itens de fiscalização na vigilância dos alimentos em estabelecimentos de alimentação. Neste estudo, verificou-se que esta ferramenta é um instrumento de complemento eficiente a ser utilizado nas atividades de inspeção/ fiscalização, por meio da qual se podem observar os seguintes itens: a estrutura física dos estabelecimentos de alimentos; a forma de exposição e armazenamento dos produtos alimentícios e as condições do manipulador de alimentos, itens que na maioria dos estabelecimentos de alimentação deste estudo estavam em condições favoráveis. Esta ferramenta subsidia a inspeção *in loco*, e pode ser melhor explorada quando houver maiores demandas de visitas técnicas e não houver disponibilização de recursos humanos, mas jamais devem ser dissociadas das visitas técnicas *in loco*.

Palavras-chave: *Alimentos. Memória Fotográfica. Vigilância Sanitária.*

ABSTRACT

Sanitary food surveillance has as its main task the monitoring of premises that produce, transport and market food in order to provide safe and healthy food by disseminating good food practices from access to food to supply to consumers. The objective of this study was to describe the use of iconography and iconology as a tool to aid in the technical visits of sanitary surveillance to food establishments and to verify their hygienic and sanitary conditions. This is a cross-sectional descriptive study carried out through the use of iconography and iconology (photography) in five of the ten food establishments that accepted to participate in the research, in São Luís / MA in the year 2016. Four situations were selected implicit in the photographs are analyzed iconographically and iconologically and portray surveillance items in food surveillance in food establishments. In this study, it was verified through this tool that it is an efficient complement tool to be

used in inspection / inspection activities and that the following items can be observed: the physical structure of food establishments; as well as exposure, storage of food products adequately and inadequately, and conditions of the food handler, items that in most of the food establishments of this study were in favorable conditions. This tool subsidizes on-site inspection, and can be better exploited when there are greater demands for technical visits and there is no human resources available, but they should be disassociated with on-site technical visits.

Keywords: *Food. Eidetic Imagery. Health Surveillance.*

INTRODUÇÃO

A vigilância dos alimentos desenvolve atividades que visam o controle da qualidade dos alimentos comercializados, visando a preservação e a promoção da saúde da população. Entre as atividades da vigilância dos alimentos, destaca-se a inspeção sanitária que é uma das medidas da Vigilância Sanitária para eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde da população, como as doenças transmitidas por alimentos.

A vigilância sanitária dos alimentos tem como principal atribuição a fiscalização de locais que produzem, transportam e comercializam alimentos a fim de proporcionar alimentos saudáveis e seguros por meio da divulgação de boas práticas alimentares desde o acesso aos alimentos até o fornecimento aos consumidores. Os integrantes da fiscalização, independentemente de sua formação, devem avaliar as condições higienicossanitárias dos estabelecimentos e produtos por eles comercializados (GERMANO; GERMANO, 2014).

Nos estabelecimentos de comércio varejista e de consumo, dentre eles bares, lanchonetes, restaurantes, *fast foods,* padarias, açougues, mercearias, supermercados e feiras livres, a fiscalização deve ser exercida por órgão da municipalidade, como preconizado pelo Sistema Único de Saúde-SUS, segundo Germano e Germano (2014).

Destaca-se neste artigo o uso da iconografia e iconologia, ferramentas que podem auxiliar na vigilância dos alimentos durante as visitas técnicas de inspeção dos estabelecimentos de alimentação, visto que a fotografia pode ser utilizada para congelar uma imagem e posteriormente ser melhor explorada, até mesmo por quem não estava no exato momento naquele local. Essa ferramenta foi primeiramente utilizada como proposta metodológica de análises de obras de arte (KOSSOY, 2014).

Segundo o autor Panofsky (2011), existe uma classificação para melhor entender-se a iconografia. Ele classifica em três níveis de interpretação que correspondem a três níveis de significado, sendo o primeiro, a descrição na identificação de formas puras, bem como de objetos e eventos presentes na imagem. O segundo nível tem significado secundário ou convencional, é o da **descrição iconográfica**, consiste na ligação das composições da imagem com assuntos e conceitos. O terceiro e último nível, consiste no intrínseco ou conteúdo, é denominado **descrição iconológica**.

Esse autor também acreditava que, a partir da análise das formas identificáveis presentes na imagem - tais como objetos, situações e gestos -, seria possível resolver o problema do desvelamento do conteúdo que esta imagem carrega consigo, ou seja, por meio dos elementos oferecidos pela imagem, seria possível buscar a realidade a qual ela faz menção (CATALÀ DOMÈNECH, 2011, p.243). Baseado na terminologia e na aplicabilidade descrita por Panofsky, o pesquisador brasileiro Boris Kossoy adaptou a iconografia e a iconologia para as especialidades do universo fotográfico. Ele manteve, basicamente, as mesmas definições empregadas na análise das obras de arte e introduziu elementos e conceitos próprios, e específicos, para a análise de fotografias.

Segundo Santaella e Noth (2012), a imagem se divide em dois domínios: **material – representações visuais –** desenhos, gravuras, pinturas, fotografias e imagens cinematográficas, televisivas, holo e infográficos (signos) e **imaterial** – **imagens mentais –** visões, fantasias, imaginações; esquemas, modelos e representações mentais, ambos estão interligados em sua gênese.

Para Freitas (2004), torna-se necessário entender a análise das imagens pela lógica do pensamento, pois a imagem tem seu próprio discurso imagético, o que conduz ao isolamento metodológico.

Kossoy (2014) sugere a iconografia e a iconologia como duas linhas de análise capazes de decifrar as informações explícitas e implícitas no documento fotográfico. A iconografia seria a responsável pela reconstituição dos elementos visíveis que compõem a fotografia, enquanto ficaria a cargo da iconologia uma minuciosa recuperação das informações codificadas (invisíveis) dentro desta imagem.

Ainda nesta perspectiva, Ciavatta e Alves (2004) afirmam que as fotografias são situadas em um contexto, possuem historicidade e potencial para a **informação** e para a **educação** (**grifo nosso**). Como memória ou como comunicação, as imagens podem construir um discurso visual que organiza o conhecimento da realidade. As imagens informam e comunicam, transformando-se em discurso e se tornando visível pelo trabalho de interpretação, a partir de uma abordagem sociocultural (CIAVATTA E ALVES, 2004).

Esta análise subsidiou a análise descritiva desta pesquisa, a qual teve por objetivo descrever o uso da iconografia e da iconologia como ferramentas de auxílio nas visitas técnicas de vigilância sanitária aos estabelecimentos de alimentação, sendo este um instrumento complementar e verificar as condições higienicossanitárias dos estabelecimentos de alimentação por meio desta ferramenta após visitas técnicas *in loco*.

MATERIAL E MÉTODOS

É uma pesquisa descritiva transversal e que utilizou o fenômeno fotográfico (exame técnico e análise fotográfica e iconológica para interpretação), realizada de março a agosto de 2016 no bairro Vila Esperança no município de São Luís no Estado do Maranhão, com cinco estabelecimentos de alimentação entre dez estabelecimentos que aceitaram participar da pesquisa e que produziam alimentos e sob o parecer nº 945. 413 do Comitê de Ética.

O bairro Vila Esperança está localizado na região da ilha de São Luís, entre a área industrial e zona rural ao lado da BR 135, nos quilômetros 4 e 5, ocupa uma área de 297 hectares e possui 2300 famílias e aproximadamente 10 mil habitantes. Estão instaladas pequenas e médias empresas no perímetro do bairro Vila Esperança (WIKIMAPIA, 2012). Segundo dados do Instituto da Cidade, Pesquisa e Planejamento Urbano e Rural – INCID (IBGE, 2010), este bairro possui 966 domicílios e 3866 residentes e atualmente, segundo dados da Secretaria de Saúde do Município de São Luís, a população conta com 9.014 habitantes e 2.226 prédios (SÃO LUÍS, 2016).

Foram realizadas duas visitas para reconhecimento da área de estudo e quatro visitas em cada estabelecimento com Termo Livre de Consentimento Esclarecido (TLCE) e uso de aparelho fotográfico. A amostra da pesquisa corresponde a cinco estabelecimentos (100%), dos quais, pela Classificação Nacional Econômica – CNAE, três são restaurantes (60%) e dois são lanchonetes (40%), obedecendo como um dos critérios de pré-seleção para esta pesquisa o abastecimento de água adequado e o consentimento em participar da pesquisa.

Entre as técnicas de análise de dados qualitativos, a análise iconográfica (fotografia) foi utilizada nesta pesquisa. Esta técnica trabalha com imagens impressas em diferentes *lóci,* o que possibilita a reunião de acervos que se encontram disponíveis para subsidiar reflexões e discussões sobre temas relevantes, com as imagens se apresentando como linguagem não formal (BERNARDES et al., 2014). A técnica utilizada, baseou-se em Leite (2001): coleta das imagens por meio da fotografia; em seguida foram sistematizadas e suas características foram interpretadas segundo a RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004. Foram selecionadas quatro situações implícitas nas fotografias que são analisadas iconográfica e iconologicamente e que retratam itens de fiscalização na vigilância dos alimentos em estabelecimentos de alimentação.

Das imagens vistas emerge a memória, multiplicando possibilidades das lembranças, de acordo com Leite (2001) e da análise de itens que poderiam passar despercebidos no momento da visualização. Acredita-se, que a condição primária e básica para o sucesso de uma **pesquisa imagética** é a existência de **fontes primárias** pertinentes para a **exploração por pesquisadores** quando na **elaboração de estudos** desta natureza (LEITE, 2001).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

As quatro situações implícitas nas fotografias que foram analisadas iconográfica e iconologicamente retratam itens de fiscalização na vigilância dos alimentos em estabelecimentos

Fotografia 1 – Estrutura física de um estabelecimento de alimentação com pia para lavagem das mãos em um bairro de São Luís - MA, 2016.

Fonte: Autores

Fotografia 2 - Área interna de um estabelecimento de alimentação do tipo Lanchonete e Padaria em um bairro de São Luís - MA, 2016.

Fonte: Autores

Fotografia 3 - Exposição de produtos alimentícios e uso de gorros pelo manipulador de alimentos em um estabelecimento de alimentação em um bairro de São Luís - MA, 2016.

Fonte: Autores

de alimentação. A fotografia 1 retrata um estabelecimento de alimentação residencial, a fotografia 2 retrata um estabelecimento de alimentação comercial – lanchonete e padaria, a fotografia 3 demonstra a exposição de produtos alimentícios e uso de gorro pelo manipulador de alimentos, enquanto a fotografia 4 remete a duas situações: armazenamento adequado e inadequado de alimentos. Em seguida, alguns autores foram elencados para a discussão.

Ao descrever a imagem da fotografia 1, a análise iconográfica, segundo Kossoy (2014), permite afirmar que se trata de um estabelecimento de pequeno porte, higienizado, com pia para lavagem das mãos (fazem uso de toalha de tecido), com grades de suporte para ventilação e iluminação, paredes com revestimento incompleto.

Na contextualização desta imagem, passando do campo iconográfico para a abordagem iconológica, trata-se de um estabelecimento de alimentação situado no bairro de São Luís no Estado do Maranhão que possui espaço de alimentação em uma residência, higienizado, com parede com grades para suporte de ventilação e iluminação, porém ainda utiliza toalha de tecido em vez de papel toalha, consequentemente, não dispõe de lixeira com acionamento por pedal, sendo que este fato pode ser facilmente resolvido com a substituição deste item para ficar em conformidade com a RDC nº 216/ 2004 que dispõe sobre as Boas Práticas de Fabricação (BPF) em estabelecimentos de alimentação e ressalta-se, de acordo com esta Resolução, que deve haver um lavatório para clientes e outro exclusivo para área de manipulação com as facilidades já citados (BRASIL, 2004).

Na análise iconológica, revela-se, um estabelecimento de alimentação comercial classificado como lanchonete e padaria, segundo o CNAE, onde são servidos e comercializados produtos alimentícios. Há

Fotografia 4 - À esquerda – área de armazenamento adequado dos produtos alimentícios. À direita – área de armazenamento inadequado de alimentos em um bairro de São Luís - MA, 2016.

Fonte: Autores

comunicação com a residência por fora do estabelecimento. Possui estrutura física boa, com pisos e paredes limpos e conservados, balcões divididos por alimentos, armazenamento de alimentos por categorias e adequado, porém não possui pia para lavagem das mãos específica para os clientes, uma não conformidade encontrada, segundo a RDC nº 216/ 2004 que dispõe sobre as Boas Práticas de Fabricação (BPF) em estabelecimentos de alimentação (BRASIL, 2004).

Diversos autores concordam que, para o bom desempenho das atividades nos estabelecimentos de alimentação, estes devem apresentar perfeita limpeza e conservação; ter dimensionamento adequado para realizar todas as atividades pertinentes ao serviço de alimentação, bem como não possuir ligação direta com residências, além de demais itens de ordem estrutural, conforme descrito na RDC nº 216/2004 (BELO HORIZONTE, 2011; GERMANO; GERMANO, 2014; SANTA CATARINA, 2015).

Segundo a Cartilha de Orientações para Estabelecimentos de Alimentação (BELO HORIZONTE, 2011), o estabelecimento deve ter implantado Procedimento Operacional Padronizado (POP) referente às operações de higienização de instalações, inclusive do reservatório, equipamentos e móveis e estes, por sua vez, segundo a RDC nº 216/ 2004 (BRASIL, 2004), devem ter quantitativo de acordo com os níveis de volume/ diversidade e complexidade de preparações alimentícias.

A análise iconográfica da imagem 3 permite a seguinte observação: um estabelecimento de alimentação com um manipulador de alimentos com gorro e sem luvas e uniforme, alimentos expostos e acondicionados para evitar contato com moscas ou insetos, produtos alimentícios separados por categorias.

Na contextualização desta imagem, a análise iconológica possibilita afirmar que se trata de uma lanchonete; que é um estabelecimento em que não se faz o uso de uniforme e que o manipulador de alimentos utiliza gorro; os alimentos são acondicionados de acordo com a necessidade, estes por sua vez, com materiais adequados; não possui ventilação adequada, pois utiliza ventilador muito próximo da pia.

O manipulador de alimentos, que compreende qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento (BRASIL, 2004), é considerado uma das principais fontes de contaminação dos alimentos, portanto, é fundamental que sejam observados os requisitos estabelecidos para essa atividade.

O *Codex Alimentarius* e a Legislação Sanitária Federal normalizam critérios para os manipuladores de alimentos manterem grau apropriado de higiene pessoal e atuarem com comportamento e atitude adequados (BRASIL, 2004; OPAS, 2006).

Na imagem 4, à esquerda, iconograficamente, pode-se confirmar o armazenamento adequado dos produtos alimentícios, separados por categoria, e à direita, o armazenamento inadequado de alimentos, alimentos empilhados sobre caixas de cervejas e próximos da parede. A parede está com aspecto sujo e úmido.

Por meio da interpretação iconológica, verifica-se na fotografia 4, à esquerda, um ambiente limpo, alimentos armazenados em local apropriado e separados por categorias. E à direita, um local inadequado para o armazenamento

de alimentos, pois está próximo da parede suja e úmida, alguns sobre o chão. O local precisa de pintura, adequações na estrutura física do local e mais ventilação.

Todos os estabelecimentos alimentícios devem obedecer às orientações quanto à boa conduta para o armazenamento, transporte e exposição do alimento preparado, a fim de se obter um alimento saudável e seguro (BELO HORIZONTE, 2011; GERMANO; GERMANO, 2014).

CONCLUSÃO

O uso da análise iconográfica e iconológica possibilita melhor evidenciar diversos itens que são abordados na inspeção sanitária, pois a imagem ficará retida por mais tempo para análise e as fiscalizações dependem de tempo para melhor análise. Estas fotografias são exemplos de imagens que podem ser utilizadas nas investigações de itens que podem possibilitar a ocorrência de doenças transmitidas por alimentos, ao relacionar a imagem com sua devida interpretação em tempo oportuno.

É uma ferramenta eficaz em diversas áreas e de grande importância no segmento alimentício para compreensão dos fatores que podem ocasionar doenças transmitidas por alimentos, utilizando a iconografia e iconologia para análise das condições dos alimentos.

Neste estudo verificou-se que essa ferramenta é um instrumento de complemento eficiente a ser utilizado nas atividades de inspeção/fiscalização e que permite observar os seguintes itens: a estrutura física dos estabelecimentos de alimentos; a exposição e armazenamento dos produtos alimentícios de forma adequada e inadequada, bem como condições do manipulador de alimentos, itens que na maioria dos estabelecimentos de alimentação deste estudo estavam em condições favoráveis. Esta ferramenta subsidia a inspeção *in loco* e pode ser melhor explorada quando houver maiores demandas de visitas técnicas e não houver disponibilização de recursos humanos, mas jamais devem ser dissociadas às visitas técnicas *in loco*.

REFERÊNCIAS

BERNARDES, MMR et al. Análise iconográfica articulada. **Rev Enferm UERJ**, Rio de Janeiro, mar/abr, v.22, n.2, p.187-92, 2014.

BRASIL. Resolução RDC 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviço de alimentação. **DO [da] República Federativa do Brasil**, Brasília (DF), 16 set. 2004.

BELO HORIZONTE. Prefeitura Municipal. **Orientações para estabelecimentos de alimentação.** 2011. Disponível em: <portalpbh.pbh.gov.br/pbh/ecp/files.do?evento=download>. Acesso em: 12 maio 2016.

CATALÀ DOMÈNECH, Josep M. A forma do real: introdução aos estudos visuais. São Paulo: Summus, 2011.

CIAVATTA, M; ALVES, N (Orgs.). **A leitura de imagens na pesquisa social**: história, comunicação e educação. São Paulo: Cortez, 2004.

CODEX Alimentarius. Higiene dos alimentos: textos básicos. Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde, 2006.

FREITAS, A. História e imagem artística: por uma abordagem tríplice. **Rev estudos históricos**, v.2, p.3-21 2004.

GERMANO, MIS; GERMANO, PML. **Higiene e vigilância sanitária dos alimentos**. 7. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2014.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Instituto da Cidade, Pesquisa e Planejamento Urbano e Rural (INCID). **Dados socioeconômicos do bairro Vila Esperança.** São Paulo: IBGE; 2010.

KOSSOY, B. **Fotografia e história**. 5. ed. São Paulo: Ateliê Editoral, 2014.

LEITE, MLM. **Retratos de família**: leitura de fotografia histórica. 3. ed. São Paulo: EDUSP, 2001.

ORGANIZAÇÃO PANAMERICANA DA SAÚDE (OPAS): **Rev. Higiene dos Alimentos: textos básicos**. Organização Panamericana da Saúde; Agência Nacional de Vigilância Sanitária; Foodand Agriculture Organizationofthe United Nations. Brasília (DF): Organização Panamericana da Saúde, 2006.

PANOFSKY, E. **Significado nas artes visuais**. São Paulo: Perspectiva, 2011.

SANTA CATARINA. Prefeitura Municipal de Pomerode. **Serviço de Vigilância Sanitária**. Manual de Orientações sobre as Normas Sanitárias do Sistema Carcerário. Santa Catarina, 2015.

SANTAELLA, L; NOTH, W. **Imagem: cognição, semiótica, mídia**. São Paulo: Ilumiuras, 2012.

SÃO LUÍS. Secretaria Municipal de São Luís – SEMUS-MA. **Distrito 07 – Vila Esperança,** 2016.

UNFRIED, RAR. **O uso da iconografia e da iconologia para a análise de fotografias e recuperação da história de Londrina. Encontro Nacional de Pesquisa em Comunicação e Imagem** – ENCOI. Londrina- PR, 2014. Disponível em: <http://www.uel.br/eventos/encoi/anais/TRABALHOS/GT7/O%20USO%20DA%20ICONOGRAFIA%20E%20DA%20ICONOLOGIA.pdf> Acesso em: 21set 2016.

WIKIMAPIA. **Vila Esperança.** 2012. Disponível em: <htpp://www.wikimapia.org/20077042/pt/Vila-Esperanca>. Acesso em: 17 jul. 2015.