

BOLETIM INFORMATIVO Nº 02 NÚCLEO DE VIGILÂNCIA DE ALIMENTOS

Edição 2022

Este boletim apresenta as ações de Vigilância Sanitária realizadas pelo Núcleo de Vigilância de Alimentos, da Divisão de Vigilância de Produtos e Serviços de Interesse da Saúde – DVPSIS, no ano de 2022.

As ações de Vigilância Sanitária, tem como principal objetivo a promoção e proteção da saúde da população, com ações capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários.

As ações de Vigilância Sanitária vão desde a regulamentação e fiscalização, até ações de educação e informação em saúde.

Em continuidade às capacitações teóricas, que desde agosto de 2020, diante da reorganização da Secretaria Municipal da Saúde (SMS), vem sendo desenvolvidas junto às equipes técnicas das 28 Unidades de Vigilância em Saúde (UVIS), o Núcleo de Vigilância de Alimentos, no ano de 2022, ministrou capacitações relacionadas às boas práticas de fabricação e padrão de identidade e qualidade das seguintes categorias de alimentos: Vegetais em conserva (palmito); Sal; Embalagens e embalagens de novas tecnologias (recicladas); Água do mar dessalinizada, potável e envasada; Alimentos infantis; Fórmulas para nutrição enteral; Alimentos com alegações de propriedade funcional e ou de saúde, Novos alimentos e novos ingredientes; Suplementos alimentares contendo enzimas ou probióticos; além do curso sobre “Coleta de amostras de alimentos”.



Essas capacitações teóricas foram realizadas utilizando-se a modalidade à distância. Todas essas capacitações foram gravadas e disponibilizadas na plataforma da Escola Municipal da Saúde, possibilitando o acesso à informação pelos servidores em qualquer momento.

Além disso, diante da publicação da Portaria SMS.G nº 484/2022, revogada posteriormente pela Portaria SMS.G nº 567/2022, que atualizou a Portaria SMS.G nº 2.215/2016 (Estabelece os procedimentos necessários para requerimento de inscrição da Licença de Funcionamento Sanitária), foram ministradas capacitações presenciais nas 6 Divisões Regionais de Saúde aos representantes das 28 UVIS. Foram apresentadas as alterações incorporadas nessa nova versão da portaria, por Núcleo da DVPSIS, assim como os impactos que essas alterações teriam nas análises e conclusões das solicitações de licenciamento sanitário.

Foram elaboradas ainda, notas técnicas e materiais orientativos, visando a capacitação contínua das equipes técnicas das UVIS, bem como a harmonização das ações de vigilância sanitária no município de São Paulo. Dentre eles, estão: “Nota Informativa com orientações a respeito do licenciamento sanitário e aspectos a serem observados durante a inspeção sanitária (roteiro de inspeção) em *dark kitchens*” e “Material orientativo para inspeção e coleta de amostras de água e alimentos relacionados à surtos de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar – DTHA”.

Com o intuito de fornecer apoio técnico às UVIS nas ações relacionadas à vigilância sanitária de alimentos, a equipe do Núcleo de Vigilância de Alimentos realizou capacitações práticas (inspeções conjuntas), desde que solicitado pelas UVIS, nos estabelecimentos relacionados às 110 atividades econômicas de alimentos que passaram a ser de competência dessas Unidades, com a reorganização da SMS. Em 2022, foram realizadas 39 inspeções sanitárias.



O Núcleo elaborou e divulgou no site da COVISA, documentos técnicos e orientativos à população e ao setor regulado.

Os materiais orientativos à população são elaborados considerando-se os assuntos de relevância relacionados ao consumo de alimentos, sendo transmitido alertas e orientações diante de situações de risco à saúde, sempre que necessário.

Em relação ao setor regulado, são elaborados materiais técnicos com objetivo de divulgar normas e procedimentos cabíveis para produção e comercialização de alimentos, bem como medidas preventivas e intervenções corretivas sobre os produtos danosos à saúde que podem estar circulando no mercado.

No site da COVISA, na área da Vigilância de Alimentos foram divulgados diversos materiais informativos em 2022, entre eles: Bacalhau e Peixes Salgados e Secos: Orientações ao Consumidor; Como armazenar alimentos e forma segura; Cuidados com a preparação de alimentos para festas; Cuidados com alimentação durante o verão; Cuidados com os alimentos na Páscoa; Cuidados mínimos na manipulação de alimentos; Marmitas: cuidados durante o preparo e transporte de refeições; Espaço '*Pet friendly*'; Cartilha Eventos de Massa: Boas Práticas de Manipulação de Alimentos; Protocolo sanitário para hipermercados, supermercados e minimercados – Monkeypox; e Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados.

Além destes, foi publicado o Informe DANT sobre a Nova Rotulagem Nutricional, desenvolvido pelo Núcleo de Doenças e Agravos Não Transmissíveis da Divisão de Vigilância Epidemiológica (NDANT/DVE), em parceria com o Núcleo de Vigilância de Alimentos (NVA/DVPSIS) e com a Área Técnica de Saúde Nutricional da Coordenadoria da Atenção Básica (ATSN/CAB) da Secretaria Municipal da Saúde de São Paulo.

Ainda, foram divulgados os seguintes informativos no site da SMS, desenvolvidos em conjunto com a Assessoria de Comunicação (ASCOM/SMS): “Alimentos: veja os cuidados na hora de comprar” e “Saiba quando restaurantes podem aceitar animais de estimação”.

Houve colaboração do Núcleo de Vigilância de Alimentos nos materiais informativos: “Medicamentos fitoterápicos: saiba o que são e os cuidados com seu uso” e “Plantas medicinais – saiba quais categorias existem e dicas para usá-las”, desenvolvidos pelo Núcleo de Vigilância de Medicamentos/DVPSIS.

Devido à pandemia do novo coronavírus (COVID-19) e a retomada dos grandes eventos de massa em 2022, foi divulgado o Protocolo Sanitário 01/2022 – Diretrizes Municipais – Recomendações Eventos – Carnaval 2022.

O Núcleo também realizou atendimentos por correio eletrônico (e-mail) e contato telefônico para esclarecimento de dúvidas relacionadas a alimentos aos munícipes, setor regulado e técnicos das UVIS.

Os resultados das ações de Comunicação, Capacitação e Educação em Vigilância Sanitária de Alimentos estão apresentados na tabela a seguir.

Tabela 1: Resultado das ações relacionadas à Comunicação, Capacitação e Educação desenvolvidas pelo Núcleo de Vigilância de Alimentos, no ano de 2022.

AÇÕES DE COMUNICAÇÃO, CAPACITAÇÃO E EDUCAÇÃO EM VIGILÂNCIA SANITÁRIA	NÚMERO DE AÇÕES
CAPACITAÇÕES TEÓRICAS ÀS UVIS	15
MATERIAIS TÉCNICOS DIVULGADOS ÀS UVIS	02
MATERIAIS DIVULGADOS NO SITE	15
ATENDIMENTOS POR E-MAIL	1.724
INSPEÇÕES CONJUNTAS	39
TOTAL	1.795

PROGRAMA DE FISCALIZAÇÃO E MONITORAMENTO DAS INDÚSTRIAS DE SUPLEMENTOS ALIMENTARES

Considerando que o Núcleo de Vigilância de Alimentos, em conformidade com o Decreto nº 59.685/2020, possui a atribuição de coordenar, planejar e desenvolver projetos e programas que visem ao gerenciamento do risco sanitário associado à produção, comercialização e consumo de alimentos, foi desenvolvido em 2021, o Programa de Fiscalização e Monitoramento dos estabelecimentos fabricantes de suplementos alimentares instalados no município de São Paulo.

Este Programa consiste na realização de inspeções sanitárias nos estabelecimentos licenciados para a atividade de fabricação de suplementos alimentares pelas UVIS, com o apoio técnico da equipe do Núcleo de Vigilância de Alimentos. Além do monitoramento das indústrias licenciadas, foram atendidas denúncias e solicitações de licença inicial.

Em 2022, foram realizadas inspeções sanitárias em 24 (vinte e quatro) estabelecimentos, sendo 07 (sete) inspeções em atendimento à denúncias, 04 (quatro) em decorrência de solicitação de licença inicial e as demais em empresas já licenciadas para a atividade.

As providências adotadas pela Vigilância Sanitária das UVIS nestes estabelecimentos inspecionados estão detalhadas na tabela a seguir.

Tabela 2: Providências adotadas nas inspeções sanitárias nos estabelecimentos fabricantes de suplementos alimentares, no ano de 2022.

PROVIDÊNCIAS	Nº DE ESTABELECIMENTOS
AUTO DE INFRAÇÃO	04
INTERDIÇÃO DE ESTABELECIMENTO	04
INUTILIZAÇÃO DE PRODUTOS	01
ORIENTAÇÃO TÉCNICA	20

PROGRAMAS DE COLETA DE ALIMENTOS

O Núcleo de Vigilância de Alimentos, com o objetivo de identificar potenciais riscos à saúde pública, assegurando à população a disponibilidade de produtos que cumpram com os requisitos de garantia da qualidade e segurança, desenvolve Programas de Análise de Alimentos, coordenados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), pelo Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo (CVS/SP) e pelo próprio Núcleo.

Em 2022, foram realizadas pelo Núcleo de Vigilância de Alimentos, coletas de amostras de alimentos para atendimento aos seguintes Programas:

- **Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos (PARA)**

É uma ação do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS), coordenado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa e executado em conjunto com os órgãos estaduais e municipais de vigilância sanitária e com os Laboratórios Centrais de Saúde Pública (Lacen) e contratados.

A partir dos resultados obtidos pelo PARA, é possível avaliar se há casos em que os Limites Máximos de Resíduos estabelecidos foram extrapolados, se foram utilizados ingredientes ativos não autorizados ou proibidos, bem como se o consumo daqueles alimentos em que a concentração de resíduos de um determinado agrotóxico foi identificada representa risco agudo e/ou crônico aos seus consumidores. Consequentemente, o PARA contribui para a segurança alimentar, orientando as cadeias produtivas sobre as inconformidades existentes em seu processo produtivo e incentivando a adoção das Boas Práticas Agrícolas (BPAs).

As coletas dos alimentos são realizadas pelo Núcleo de Vigilância de Alimentos/DVPSIS nos comércios varejistas de alimentos (supermercados, hortifrútis e sacolões), seguindo-se o cronograma e procedimentos de coleta pré-estabelecidos, a fim de verificar se os alimentos de origem vegetal comercializados no município de São Paulo atendem à legislação vigente quanto ao uso de agrotóxicos, visando minimizar a exposição da população aos efeitos agudos e crônicos dessas substâncias e, diante de resultados insatisfatórios, rastrear a origem dos alimentos para adoção das medidas de vigilância sanitária e/ou de defesa agrícola pertinentes visando à adequação de sua produção.

Em 2022, foram coletadas 43 amostras de alimentos, entre eles estão: trigo, morango, laranja, café, feijão, batata, repolho, brócolis, pimentão, mandioca, amendoim e quiabo.



• Programas Nacionais de Monitoramento de Alimentos (PRONAMAS)

Esses Programas são coordenados pela Anvisa e executados pelas Vigilâncias Sanitárias estaduais, municipais e Laboratórios Centrais de Saúde Pública, o Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde e outros laboratórios públicos.

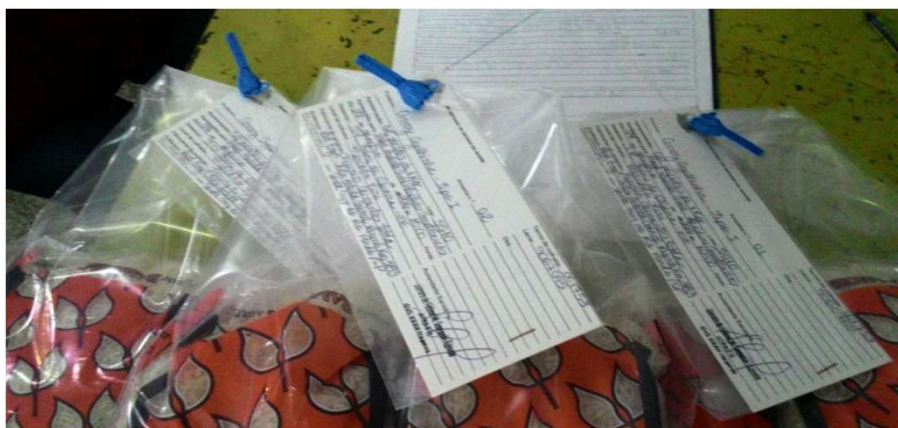
Fazem parte desses programas de monitoramento da ANVISA: Programas Nacionais de Monitoramento da Fortificação das Farinhas de Trigo e Milho, da Iodação do Sal para Consumo Humano, da Redução dos Teores de Sódio em Alimentos Industrializados, de Micotoxinas, Aditivos e Metais.

O Núcleo de Vigilância de Alimentos/DVPSIS realiza a coleta de amostras dos alimentos no comércio varejista/atacadista de alimentos e encaminha ao Instituto Adolfo Lutz (IAL) para análise fiscal.

Em 2022, foram coletadas 21 amostras de alimentos, entre eles: aditivos para produtos de panificação; uva passa; néctar de frutas; refrigerante com informação nutricional complementar; refrescos de fruta; macarrão instantâneo e linguiça frescal.

Consulte os resultados das ações desenvolvidas nos Programas no site:

<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/fiscalizacao-e-monitoramento/programas-nacionais-de-monitoramento-de-alimentos>



- **Programa Paulista de Análise Fiscal de Alimentos (PP)**

O Programa Paulista é coordenado pelo Centro de Vigilância Sanitária (CVS) e o Instituto Adolfo Lutz (IAL), da Coordenadoria de Controle de Doenças, da Secretaria de Estado da Saúde (SES), e vem sendo desenvolvido pelo Núcleo de Vigilância de Alimentos, com o objetivo de monitorar a qualidade sanitária dos produtos alimentícios expostos no comércio e também, a qualidade sanitária dos estabelecimentos que os comercializam. Além disso, identificar setores do comércio e/ou indústria de alimentos que necessitam de intervenção preventiva.

O Núcleo de Vigilância de Alimentos/DVPSIS realiza a coleta de amostras dos alimentos no comércio varejista/atacadista de alimentos e encaminha ao Instituto Adolfo Lutz (IAL) para análise fiscal.

Em 2022, foram coletadas 34 amostras de alimentos (mel, óleo vegetal refinado, farinha de arroz sem glúten, macarrão sem glúten, torrada sem glúten, granola sem glúten, pão sem glúten, bolo sem glúten, caqui, suco de laranja integral, gelo e fórmula infantil para lactentes).



• Programa Municipal de Análise e Monitoramento de Alimentos

Consiste na coleta de amostras de alimentos industrializados ofertados no comércio varejista, e a realização de análises laboratoriais, com o objetivo de identificar potenciais riscos à saúde pública, assegurando à população a disponibilidade de produtos que cumpram com os requisitos de garantia da qualidade e segurança.

Os produtos alimentícios são coletados pela equipe técnica do Núcleo de Vigilância de Alimentos/DVPSIS, e encaminhados ao Laboratório de Controle de Qualidade em Saúde – LCQS/DVPSIS/COVISA, para realização das análises microbiológicas, microscópicas e físico-químicas, para pesquisa de contaminantes, aflatoxinas, matérias estranhas, aditivos, entre outras.

Em 2022, foram coletadas 29 amostras de alimentos (amendoim, sal, chá, café, especiarias e temperos, conservas vegetais (palmito), farinha de trigo, pão, sopa desidratada, nozes, amêndoas e sementes comestíveis e grãos como arroz, milho, feijão etc.).



DIVISÃO DE VIGILÂNCIA DE PRODUTOS E SERVIÇOS DE INTERESSE DA SAÚDE

NÚCLEO DE VIGILÂNCIA DE ALIMENTOS

Diretor da DVPSIS: Manoel Bernardes de Lara Junior

Coordenadora do Núcleo: Bruna Matsumota

Equipe do Núcleo de Vigilância de Alimentos:

- Marcelo Vasconcellos Sericow
- Marcia Abrahão Silva Ferreira
- Margareth Cristina Borghi
- Maria Bernarda Cavalcanti Cordeiro
- Paulo Vicente da Silva