



CIDADE DE  
**SÃO PAULO**  
SAÚDE

# BOLETIM INFORMATIVO Nº 01 NÚCLEO DE VIGILÂNCIA DE ALIMENTOS

**Edição 2021**

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 2021.

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.

A fiscalização verifica o cumprimento das normas através de inspeções, emissão de licenças, autorização de funcionamento de estabelecimentos e análise da rotulagem de produtos.

As ações educativas e de informação, por sua vez, podem ser destinadas à população ou especificamente ao setor regulado e têm como finalidade promover a qualidade dos produtos/serviços e a saúde da população.

A Comunicação, Capacitação e Educação em Vigilância Sanitária são fundamentais também para promover a uniformização das ações de vigilância sanitária em todo o município.



Desde agosto de 2020, diante da reorganização da Secretaria Municipal da Saúde (SMS), instituída pelo Decreto nº 59.685, de 13 de agosto de 2020, o Núcleo de Vigilância de Alimentos, com vistas à necessidade de fortalecimento das ações de vigilância em saúde nos territórios do município de São Paulo, vem realizando capacitações teóricas e práticas às equipes técnicas das 28 Unidades de Vigilância em Saúde (UVIS) nas ações relacionadas à vigilância sanitária de alimentos. Além disso, foram elaboradas 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.

Devido à pandemia do novo coronavírus (COVID-19), as capacitações teóricas às equipes técnicas das UVIS 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.

Em 2021, foram abordados os temas relacionados às boas práticas de fabricação e padrão de identidade e qualidade das seguintes categorias de alimentos: Especiarias, Temperos e Molhos; Café, Cevada, chá, erva mate e produtos solúveis; Suplementos Alimentares; Produtos de vegetais (exceto palmito), produtos de frutas e cogumelos comestíveis; Chocolate e produtos de cacau; Água mineral natural e água natural; Gelo; Águas adicionadas de sais; Gelados comestíveis e preparados para gelados comestíveis; Açúcares e produtos para adoçar; Mistura para o preparo de alimentos e alimentos prontos para o consumo; Produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos; Produtos proteicos de origem vegetal; Alimentos para fins especiais; Óleos vegetais, gorduras vegetais e creme vegetal; Aditivos alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; e Bala, bombons e gomas de mascar. Além destas, foi ministrada a capacitação de “Inspeção sanitária em Laboratórios Analíticos”.



Foram disponibilizados às UVIS os materiais técnicos relacionados às inspeções sanitárias em laboratórios analíticos, como: modelo de elaboração do relatório de inspeção, roteiro de avaliação do cumprimento das boas práticas e relação de documentos exigidos durante as inspeções. Foi divulgado ainda, um Guia Prático de Rotulagem de Alimentos, para auxiliar as equipes nas análises dos rótulos dos alimentos.

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.

Além disso, 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 2021: Lista de Verificação das Boas Práticas de transporte de alimentos; Legislação Geral do Setor de Alimentos; Cartilha do Microempreendedor Individual (MEI) – Boas Práticas de Manipulação de Alimentos; Orientações para o transporte e entrega de alimentos diante da pandemia da COVID-19; Folder COVID -19: Orientações para o transporte e entrega de alimentos; Manual de orientação aos consumidores: Suplementos Alimentares; e a Cartilha Eventos de Massa: Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.

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 2021.

<b>AÇÕES DE COMUNICAÇÃO, CAPACITAÇÃO E EDUCAÇÃO EM VIGILÂNCIA SANITÁRIA</b>	<b>NÚMERO DE AÇÕES</b>
CAPACITAÇÕES TEÓRICAS ÀS UVIS	17
MATERIAIS TÉCNICOS DIVULGADOS ÀS UVIS	04
MATERIAIS DIVULGADOS NO SITE	07
ATENDIMENTOS POR E-MAIL	1.985
INSPEÇÕES CONJUNTAS	52
<b>TOTAL</b>	<b>2.065</b>



## EVENTOS

Houve participação de representantes do Núcleo de Vigilância de Alimentos nos seguintes eventos:

- 11/05/2021 - *Live* Programa Volta por Cima – Tema: “Microempreendedor Individual: desafios de produzir alimentos em domicílio”, promovido pela Coordenadoria Segurança Alimentar e Nutricional – COSAN/SMSB;
- 28/07/2021 – XIII Ciclo de Atualização em Zoonoses e Saúde Pública da Faculdade de Saúde Pública da USP – Tema: “Vigilância Sanitária e as Boas Práticas de Fabricação de Alimentos como Prevenção das DTAs”, promovido pelo Departamento de Epidemiologia da FSP-USP e DVZ/COVISA/SMS/PMSP/SP.

## 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 2021, foram realizadas inspeções sanitárias em 24 estabelecimentos, sendo 5 (cinco) inspeções em atendimento à denúncias, 2 (duas) em decorrência de solicitação de licença inicial e as demais (17) 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 2021.

PROVIDÊNCIAS	Nº DE ESTABELECEMENTOS
AUTO DE INFRAÇÃO	08
INTERDIÇÃO DE ESTABELECEMENTO	03
INUTILIZAÇÃO DE PRODUTOS	05
ORIENTAÇÃO TÉCNICA	15

## 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) e pelo Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo (CVS/SP).

Em 2021, foram realizadas pelo Núcleo de Vigilância de Alimentos, coletas de amostras de alimentos para atendimento aos seguintes Programas:

- **Programas Nacionais de Monitoramento de Alimentos (PRONAMAS):** coordenado 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.

O Programa iniciou no final de novembro, sendo coletadas 3 amostras de alimentos (refrigerante e camarão). Consulte os resultados das ações desenvolvidas do Programa 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):** 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).

Foram coletadas 15 amostras de alimentos (brócolis, pasta de amendoim, sal marinho refinado, sal rosa do Himalaia, amendoim torrado, tomate, abóbora paulista e repolho). Consulte os resultados das ações desenvolvidas do Programa no site:

[http://www.cvs.saude.sp.gov.br/prog\\_det.asp?te\\_codigo=1&pr\\_codigo=6](http://www.cvs.saude.sp.gov.br/prog_det.asp?te_codigo=1&pr_codigo=6)

Além dos programas, a equipe do Núcleo realizou coleta de 07 amostras de alimentos, por solicitação de outros órgãos.

# DIVISÃO DE VIGILÂNCIA DE PRODUTOS E SERVIÇOS DE INTERESSE DA SAÚDE

## NÚCLEO DE VIGILÂNCIA DE ALIMENTOS

**Diretor da DVPSIS:** Giuliano Michel Mussi

**Coordenadora do Núcleo:** Bruna Matsumota

**Equipe do Núcleo de Vigilância de Alimentos:**

- Marcelo Vasconcellos Sericow
- Marcia Abrahão Silva Ferreira
- Margareth Cristina Borghi
- Paulo Vicente da Silva



**CIDADE DE  
SÃO PAULO  
SAÚDE**