



BOLETIM INFORMATIVO Nº 03 NÚCLEO DE VIGILÂNCIA DE ALIMENTOS

Edição 2023

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 2023.

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 2023, ministrou as seguintes capacitações: “Inspeção sanitária e a importância da rastreabilidade dos produtos em comércios atacadistas de frutas, verduras e legumes (CEAGESP)” à UVIS Lapa/Pinheiros; “Boas práticas de fabricação de suplementos alimentares” às UVIS da região Sul; “Investigação de surtos de doenças de transmissão hídrica e alimentar (DTHA) – vigilância epidemiológica, sanitária, ambiental e laboratório” às UVIS das regiões; além da capacitação remota sobre “Importação/exportação de alimentos e e-commerce”.



Dentre as atribuições instituídas no Decreto nº 59.685/2020, a DVPSIS é responsável pelas ações educativas e de comunicação à população e setor regulado visando o consumo informado e seguro de produtos e serviços de interesse da saúde. Diante disso, o Núcleo de Vigilância de Alimentos realizou as seguintes palestras: “A importância da Vigilância Sanitária no município de São Paulo”, na UMAPAZ (Universidade Aberta do Meio Ambiente e Cultura de Paz), da Secretaria do Verde e do Meio Ambiente; “Segurança dos Alimentos” e “Dark Kitchens”, no Comitê da Associação Nacional de Restaurantes (ANR); e “Atuação da Vigilância Sanitária no município de São Paulo”, a convite da Associação Paulista de Nutrição (APAN).

Ainda, houve participação do Núcleo no "Seminário para implantação do modelo de Código Sanitário para SNVS", nos dias 26 a 28/09/2023, na sede da Anvisa - Brasília/DF e no “II CONVISA-Rio 2023”, que aconteceu no dia 29/09/2023, na discussão sobre "Dark Kitchens e autosserviços: Desdobramentos no campo da regulação, fiscalização e do crescimento econômico".

Foram elaborados ainda, 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: “Orientações da Vigilância Sanitária - *Dark Kitchens*” e “Lista de verificação das Boas Práticas de Manipulação – Culinária Japonesa”. Ambos os materiais encontram-se divulgados no site da COVISA, podendo ser consultados também pelo setor regulado e população. Além disso, no ano de 2023, o Núcleo de Vigilância de Alimentos passou a divulgar no site os Alertas Sanitários publicados pela Anvisa, que estão relacionados ao recolhimento de alimentos que representam risco ou agravo à saúde do consumidor.

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 2023, foram realizadas 16 inspeções sanitárias de apoio às UVIS. Além destas, foram realizadas 05 inspeções nas atividades de competência do Núcleo.

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 Autoridades Sanitárias 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 2023.

AÇÕES DE COMUNICAÇÃO, CAPACITAÇÃO E EDUCAÇÃO EM VIGILÂNCIA SANITÁRIA	NÚMERO DE AÇÕES
CAPACITAÇÕES TEÓRICAS ÀS UVIS E SETOR REGULADO/POPULAÇÃO	08
MATERIAIS TÉCNICOS DIVULGADOS ÀS UVIS	02
ATENDIMENTOS POR E-MAIL	1.933
ENTREVISTAS	12
INSPEÇÕES SANITÁRIAS	21
TOTAL	1.976

O Núcleo participou ainda do Grupo Técnico de Trabalho (GTT) de Criação do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) de produtos de origem animal, juntamente com representantes da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Trabalho, realizando reuniões com o Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e Secretaria de Agricultura do Estado de São Paulo (SISP), bem como com outros municípios que possuem o SIM implantado, como Rio de Janeiro, Campinas e Curitiba, visando a troca de experiências para levantamento dos recursos humanos e materiais necessários para implantação do Serviço no município de São Paulo.

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 2023, 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 2023, foram coletadas 111 amostras de alimentos, entre eles estão: laranja, batata doce, alface, alho, abacaxi, tomate, beterraba, cenoura, uva, manga, chuchu, goiaba, arroz e pimentão.

Os relatórios que apresentam os resultados do PARA podem ser consultados no site:

<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/agrotoxicos/programa-de-analise-de-residuos-em-alimentos/relatorios-do-programa>



• 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 2023, foram coletadas 23 amostras de alimentos, entre eles: damasco seco, fubá, farinha de milho, geleias com informação nutricional complementar, gelatinas, pós para preparo de bebidas e chocolate em pó acima de 40% de cacau.

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 2023, foram coletadas 60 amostras de alimentos: alimentos rotulados como “sem glúten”, entre eles: farinha de arroz, macarrão, torradas, pão e bolo; óleos vegetais refinados; margarina/creme vegetal; azeite de oliva; mel; cúrcuma em pó; pimenta do reino em pó; suplemento alimentar de óleo de peixe e creatina e carne moída processada em açougues.



- **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 2023, foram coletadas 114 amostras de alimentos: amendoim, sal, chá, café, especiarias e temperos, água mineral, gelo, conservas vegetais, farinha de trigo, fubá, 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
- Paulo Vicente da Silva