



BOLETIM INFORMATIVO Nº 04 NÚCLEO DE VIGILÂNCIA DE ALIMENTOS

Edição 2024


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 2024.

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 2024, ministrou as seguintes capacitações: “Inspeção Sanitária em Indústrias de Alimentos”, “Suplementos Alimentares” e “Orientações para inspeção em Laboratórios Analíticos com foco nas Boas Práticas Laboratoriais”.

Houve participação do Núcleo no evento “APAS Experience 2024”, no dia 08 de agosto de 2024, que aconteceu no Distrito Anhembi e no “XI Encontro do Instituto Adolfo Lutz (EIAL)”, nos dias 04 a 07 de novembro de 2024, no Centro de Convenções Rebouças, em São Paulo.



Em 07 de novembro de 2024, representante do Núcleo participou da Oficina I - Estruturação da Matriz Conceitual para construção de um Sistema de Vigilância e Monitoramento em Segurança Alimentar e Nutricional na cidade de São Paulo, que aconteceu na Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social (SMADS).

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 – Feiras Livres”, “Orientações da Vigilância Sanitária – Rastreabilidade de Frutas e Verduras”, “Lista de verificação das Boas Práticas de Manipulação – Amendoins Processados e Derivados” e um compilado com as “Perguntas Frequentes”. Esses materiais encontram-se divulgados no site da COVISA, podendo ser consultados também pelo setor regulado e população. Diante da publicação da RDC 843/24, foram atualizadas no site as informações relacionadas a comunicação de início de fabricação e importação de produtos isentos de registro e notificação. Além disso, no ano de 2024, o Núcleo de Vigilância de Alimentos divulgou até agosto 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 2024, foram realizadas 09 inspeções sanitárias de apoio às UVIS. Além destas, foram realizadas 24 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 municípios, 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 2024.

AÇÕES DE COMUNICAÇÃO, CAPACITAÇÃO E EDUCAÇÃO EM VIGILÂNCIA SANITÁRIA	NÚMERO DE AÇÕES
CAPACITAÇÕES TEÓRICAS ÀS UVIS E SETOR REGULADO/POPULAÇÃO	03
MATERIAIS TÉCNICOS DIVULGADOS ÀS UVIS	05
ATENDIMENTOS POR E-MAIL	2.193
ENTREVISTAS	06
INSPEÇÕES SANITÁRIAS	33
TOTAL	2.240

O Núcleo participou ainda do Grupo Técnico de Trabalho (GTT) de revisão da Portaria de Licenciamento Sanitário, com previsão para publicação e vigência em 2025.

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 2024, 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 2024, foram coletadas 113 amostras de alimentos, entre eles estão: aveia, banana, cebola, couve, laranja, maçã, mamão, milho, pepino, pera, soja, trigo, uva e abobrinha.

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 2024, foram coletadas 49 amostras de alimentos, entre eles: peito de frango, leite em pó desnatado, pescado, macarrão de trigo com ovos, macarrão instantâneo, torrada ou crouton, milho para pipoca, pó para gelatina, pó para refresco, achocolatado e leite isento de lactose.

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>



INSTITUTO ADOLFO LUTZ

• 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 2024, foram coletadas 45 amostras de alimentos: castanha do Pará ou caju a granel, damasco seco, suplemento alimentar de óleo de peixe - ômega 3, pimenta do reino preta e branca moída, trigo em grão e trigo para kibe.



• 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 2024, foram coletadas 74 amostras de alimentos: arroz, feijão, sal, biscoitos salgados, bolos prontos sem recheio, suplemento alimentar de creatina, café, chá, especiarias, conservas de palmito e cogumelos, pão de forma/bisnaguinha e farinha de tapioca.





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