

MONITORAMENTO DO PROGRAMA DA QUALIDADE DOS ALIMENTOS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE TRÊS RIOS: PANORAMA DAS AÇÕES SANITÁRIAS DO SETOR DE ALIMENTOS NO ANO DE 2022.

Luiz Felipe Leal da Cunha Souza¹

Ellen Zimmermann Fattori²

Daniele Faria Daher³

Francine Pereira Fontainha de Carvalho³

nutrileal@gmail.com

ÁREA DE CONHECIMENTO: Ciências Biológicas

RESUMO

O Programa Estadual de Monitoramento da Qualidade Sanitária dos Alimentos é um programa de monitoramento estabelecido pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária com o intuito de avaliar, caracterizar e comunicar os riscos em alimentos. Possui importância na fiscalização ativa dos alimentos disponibilizados pelo comércio, com a preferência para a coleta de alimentos regionais ou de produção local. Através do monitoramento destes alimentos é possível identificar inconformidades sanitárias que podem direcionar para ações de fiscalização nas unidades produtoras e a reduzir a exposição aos riscos pelo seu consumo. O presente estudo tem como objetivo: realizar levantamento e análise do monitoramento do Programa Estadual de Monitoramento da Qualidade Sanitária dos Alimentos no município de Três Rios no período de janeiro a agosto de 2022. Trata-se de um estudo descritivo, de corte transversal, retrospectivo, com abordagem quantitativa. A coleta de dados foi realizada no período de janeiro a agosto de 2022, por meio de informações ofertada em relatório mensal do LACEN/RJ; por ações sanitárias e boletins informativos publicados pela vigilância sanitária do município através de Ofícios circulares da Secretaria Estadual de Saúde do Estado do Rio de Janeiro. Pelo

1 Graduado em Nutrição (FMP / FASE). Especialista em MBA em Gestão da Qualidade e Segurança dos Alimentos (UVA); Marketing de Alimentos (IPAM / Portugal) e Microbiologia (SUPREMA JF); Mestrando Profissional em Ciências Ambientais (USS); acadêmico do 8º período do curso de Farmácia da Faculdade Vértice Trirriense – UNIVÉRTIX.

2. Graduada em Farmácia e Bioquímica (UFJF). Especialista em Análises Clínicas (UFJF). Mestranda em Ciências Naturopáticas (FUNIBER). Docente da Faculdade Vértice Trirriense (Três Rios).

3. Graduada em Enfermagem (SUPREMA/JF); Especialista em Saúde Pública e Vigilância Sanitária (FUTURA/SP); Pós graduanda em Vigilância Sanitária (UNINTER). Coordenadora VISA Três Rios (RJ).

³ Graduada em Letras, Mestre em Teoria Literária, Doutora em Investigação Científica e Docência Universitária - Docente da Faculdade Vértix Trirriense – Univértix.

exposto no presente estudo, apesar dos resultados satisfatórios das análises laboratoriais e das ações sanitárias e boletins informativos, pode-se ocorrer um possível risco sanitário da comercialização dos alimentos sem o controle integrado do monitoramento dos alimentos. Com isso, o Programa de Monitoramento da Qualidade Sanitária dos Alimentos torna-se uma ferramenta essencial para o monitoramento e planejamento das ações sanitárias de alimentos.

PALAVRAS CHAVES: monitoramento alimentos; risco sanitário; vigilância sanitária.

INTRODUÇÃO

Os Programas Nacionais de Monitoramento de Alimentos são coordenados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e executados em parceria com as vigilâncias sanitárias (VISAS) estaduais, distrital e municipais, com os Laboratórios Centrais de Saúde Pública (LACEN) e com o Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde (INCQS). Tais Programas permitem avaliar a qualidade e a segurança dos alimentos, sendo importantes ferramentas para promoção da saúde coletiva. Além disso, visam obter a melhoria da qualidade dos alimentos ofertados no país, bem como nortear a atuação da ANVISA e dos demais entes do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS). (BRASIL, 2019).

Em vista desse processo de monitoramento, as Vigilâncias Sanitárias, em seu setor de alimentos, têm como principal atribuição à fiscalização de estabelecimentos que produzem, transportam, manipulam, fabricam e comercializam alimentos com vistas a promover às boas práticas na produção e manipulação dos mesmos, possibilitando assim, minimizar ou eliminar os potenciais riscos a saúde da população (SES/PR, 2022).

Dentre suas funções e competências, destacam-se: a elaboração de normas gerais sobre alimentos, a coordenação e a execução de programas de monitoramento de alimentos e a capacitação de técnicos das Regionais de Saúde e dos municípios. Tem ainda como competência, auxiliar de forma complementar a coordenação e o

acompanhamento de todas as ações de fiscalização de indústrias e serviços de alimentação, sempre voltado para a segurança dos alimentos (SES/PR, 2022).

Em destaque ao setor da VISA na área de alimentos em Três Rios (RJ), ocorre à realização do monitoramento da qualidade dos alimentos comercializados no município, perfazendo parte do Programa Estadual de Monitoramento da Qualidade Sanitária dos alimentos (PEMQSA).

Duas ferramentas de monitoramento dos alimentos realizadas pelo PEMQSA abrangem os resultados das análises laboratoriais pelo LACEN, fonte de informação que poderá gerar uma ação de Vigilância Sanitária em consequência do resultado analítico e por meio de Ofícios Circulares (OC) do Estado do Rio de Janeiro, que constitui em uma modalidade de correspondência oficial expedido por órgão público, em objeto de serviço enviado para diversos órgãos ao mesmo tempo. Por meio destes, são gerados boletins informativos (BI) municipais destinados aos estabelecimentos do setor alimentício que apresentam as orientações aos mesmos sobre os normativos a serem cumpridos.

Este Programa é de suma importância para a vigilância de alimentos pelo quantitativo de empresas instaladas no município, apresentando no setor de Alimentação, 8810 empresas ativas com atividade econômica relacionada a alimentos, ocupando a 8ª posição das atividades econômicas que abrangem o município (BRASIL, 2022a).

O panorama exposto acima demonstra a importância do monitoramento dos alimentos pela VISA de Três Rios para a prevenção do risco sanitário da comercialização dos alimentos, com a participação do município no PEMQSA sendo de relevância em diversos aspectos, como aprimoramento técnico, maior abrangência de atuação, fortalecimento e respaldo necessário para as ações de fiscalização.

Na abordagem do estudo sobre o “Monitoramento do Programa da Qualidade dos Alimentos da Vigilância Sanitária de Três Rios: Panorama das ações sanitárias do setor de alimentos no ano de 2022” deve-se levar em conta se as ações sanitárias que envolvem o Programa pela VISA estão sendo realizadas a fim de se obter resultados que

possam estabelecer o diagnóstico de riscos sanitários para o Município. Nesta perspectiva, o estudo norteou-se pela seguinte questão: o Programa de monitoramento da qualidade sanitária dos alimentos realizado pela VISA de Três Rios apresenta ações que intervêm sobre os riscos sanitários para a população?

O presente estudo tem como objetivo geral: realizar levantamento e análise do monitoramento do PEMQSA no município de Três Rios (RJ) no período de janeiro a agosto de 2022. Como objetivos específicos: realizar o levantamento dos resultados do LACEN/RJ das análises das amostras das coletas de alimentos realizadas pela VISA de Três Rios, assim como realizar o levantamento das ações sanitárias e Boletins informativos expedidos pelo Município de Três Rios no ano de 2022 no período do estudo e analisar as informações dos dados coletados que abrangem o PEMQSA de Três Rios.

FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

VIGILÂNCIA SANITÁRIA: ALIMENTOS

A Lei no 8.080/1990 1, que instituiu o Sistema Único de Saúde, define a vigilância sanitária como “um conjunto de ações capaz de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde” (BRASIL, 1990).

Em seu art. 3º define que a alimentação “constitui um dos fatores determinantes e condicionantes da saúde da população, cujos níveis expressam a organização social e econômica do país”. No Art. 6º, estão estabelecidas como atribuições específicas do SUS “a vigilância nutricional e orientação alimentar” e “o controle de bens de consumo que, direta ou indiretamente, se relacionem com a saúde compreendidas todas as etapas e processos, da produção ao consumo”, esse último sob responsabilidade da área de vigilância sanitária (BRASIL, 1990).

Assim, todo alimento que é consumido no Brasil e seus ingredientes são controlados em maior ou menor grau pela vigilância sanitária. Os serviços que os

produzem também, desde a pequena padaria da esquina até as grandes transnacionais instaladas no país. Materiais de embalagens e de utensílios também são normatizados e fiscalizados. E, para completar, a propaganda de alimentos também está sob controle e fiscalização (BRASIL, 1999).

Portanto, a vigilância sanitária assume um papel fundamental para o controle sanitário dos alimentos, onde essa a operacionalização de política pública, constitui um instrumento básico para a preservação da qualidade sanitária dos alimentos, com vistas à proteção da saúde do consumidor, dentro da perspectiva do direito humano à alimentação e nutrição adequadas. Os quadros abaixo apresentam os protocolos de ação sanitária dos alimentos realizados pelas VISAS municipais com equipe composta por profissionais de nível médio ou superior, com capacitação em Ações Básicas de VISA e/ou capacitações específicas na área.

Quadro 1: Protocolo das ações sanitárias de Vigilância Sanitária para Alimentos. Estabelecimento Comercial de Gêneros Alimentícios (supermercado, minimercado, açougues e peixarias).

Consiste em	Realizar vistoria nas instalações equipamentos, utensílios e produtos, verificando a procedência, lote, validade, condições de conservação, selo de inspeção de produtos de origem animal (SIM ou SIE ou SIF), equipamentos de proteção individual, procedimentos, documentação, higiene das instalações, equipamentos e utensílios, observando, principalmente, se realiza apenas ações de venda de produtos sem realizar atividade industrial (fracionamento, tempero, reembalagem, rotulagem).
--------------------	---

Fonte: Brasil, 2007

Quadro 2: Protocolo das ações sanitárias de Vigilância Sanitária para Alimentos. Estabelecimento que Manipula e Serve Alimentos

Consiste em	Avaliar áreas de disposição final de resíduos industriais, áreas industriais, depósitos de agrotóxicos, áreas de mineração, áreas de passivo ambiental e áreas de contaminação natural, que possam ocasionar a contaminação do solo e exposição humana.
--------------------	---

	Verificar a adoção das Boas Práticas – BPF* para Serviços de Alimentação implantadas pelos estabelecimentos de: cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatessens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres. Consiste em vistoriar: Edificações e instalações (áreas externas e internas; piso, parede, teto, portas, janelas e outras aberturas; instalações sanitárias e vestiários; iluminação e ventilação; controle de vetores e pragas urbanas; abastecimento de água; manejo de resíduos; esgotamento sanitário; layout (fluxo de produção)). Equipamentos, móveis e utensílios. Vestuário; hábitos higiênicos; controle de saúde dos manipuladores, programa de capacitação dos manipuladores e supervisão. Matérias-primas ingredientes e embalagens (recepção e armazenamento). Preparo do alimento (cuidados na preparação; fracionamento; tratamento térmico; óleos e gorduras; descongelamento; armazenamento a quente; resfriamento, conservação a frio; higienização dos alimentos; controle e garantia de qualidade; responsabilidade. Armazenamento do alimento preparado. Exposição ao consumo do alimento preparado (área e equipamentos de exposição, utensílios, recebimento de dinheiro). Documentação e registro (Manual de Boas Práticas, POPs).
--	--

Fonte: Brasil, 2007

Quadro 3: Veículo de Transporte de Alimentos (caminhões, motos etc.)

Consiste em	Verificar as condições de higiene, temperatura de conservação dos alimentos, materiais de acondicionamento dos alimentos, utensílios, profissionais envolvidos, equipamentos de proteção individual, condições de transporte, conservação do veículo e documentação.
--------------------	---

Fonte: Brasil, 2007

Quadro 4: Barraca, Banca, Quitanda, Quiosque e Congêneres

Consiste em	Vistoriar estrutura física, equipamentos, utensílios, produtos (procedência, lote, validade, condições de conservação), equipamentos de proteção individual, riscos ambientais e ocupacionais, documentação, higiene na estrutura, nos equipamentos, móveis e utensílios.
--------------------	--

Fonte: Brasil, 2007

Quadro 5: Comércio Ambulante de Alimentos

Consiste em	Vistoriar os locais destinados à realização de feiras livres e/ou festas, inclusive os locais públicos para fins de verificação da conformidade sanitária da estrutura física, equipamentos, utensílios, produtos (procedência, lote, validade, condições de conservação), condições de conservação de alimentos, equipamentos de proteção individual, documentação, pia para higienização das mãos e limpeza no ambiente de trabalho.
--------------------	--

Fonte: Brasil, 2007

Quadro 6: Coleta de Amostras de Alimentos para Análise

Consiste em	Retirada de uma fração representativa de um determinado lote de alimento, observando-se as técnicas e os procedimentos recomendados, bem como, as quantidades das amostras de acordo com a legislação.
--------------------	--

Fonte: Brasil, 2007

As ações realizadas nas indústrias/distribuidoras de alimentos consistem nas ações que compõem os quadros 1 ao 6 do presente estudo. Além dessas, ocorre a ação de Investigação de Surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA).

O controle sanitário de alimentos se dá por meio da realização das ações apresentadas acima em todas as etapas da cadeia de produção de alimentos, tais como: inspeção de indústrias ou unidades de produção, manipulação e comercialização de alimentos; concessão de licenças de funcionamento, de registro de produtos ou dispensa de registro, monitoramento da qualidade de produto - coleta, avaliação e análise laboratorial, quando necessária, com objetivo de verificar sua conformidade e orientação aos produtores e manipuladores de alimentos. Muitas vezes é necessário que o serviço

de vigilância sanitária desenvolva programas específicos, de acordo com suas características locais de produção e perfil de consumo (UFC, 2017).

Dentre esses programas específicos, destaca-se o programa do Estado de Monitoramento da Qualidade Sanitária dos Alimentos vinculado pelas VISAS municipais.

MONITORAMENTO DA QUALIDADE SANITÁRIA DOS ALIMENTOS

O PEMQSA é um programa de monitoramento estabelecido pela ANVISA com o intuito de avaliar, caracterizar e comunicar os riscos em alimentos. Possui fundamental importância na fiscalização ativa dos alimentos disponibilizados pelo comércio, com a preferência para a coleta de alimentos regionais ou de produção local (BRASIL, 2019).

Através do monitoramento destes alimentos é possível identificar inconformidades sanitárias que podem direcionar para ações de fiscalização nas unidades produtoras e, conseqüentemente, reduzir a exposição aos riscos inerentes ao seu consumo pela população. O programa, também tem como objetivo o monitoramento das indústrias que produzem alimentos no estado e, com isso, as vigilâncias sanitárias podem incluir os produtos destas indústrias localizadas nos seus municípios como uma forma de complementar a fiscalização por este meio (BRASIL, 2019; CEVS, 2016).

As vigilâncias municipais são responsáveis pela coleta adequada da amostra, viabilizando as condições corretas para o processo de análise, caso contrário, este processo será comprometido ou impossibilitado. A coleta de amostras feita corretamente com a descrição clara do motivo, baseado na investigação sanitária possibilita uma eficaz execução do controle de qualidade dos produtos no laboratório (LACEN/PR, 2014).

Nesse programa são verificados diversos parâmetros na fase analítica após a fase da coleta: microbiológicos, microscópicos, físico-químicos e rotulagem. No PEMQSA também estão inseridos os produtos destinados à alimentação escolar, tendo como prioridade os alimentos oriundos da agricultura familiar (LACEN/PR, 2014).

A análise laboratorial é uma fonte de informação que poderá gerar uma ação de Vigilância Sanitária em consequência do resultado analítico. Para que se possa realizar

uma análise e liberar um resultado confiável, reforça-se que são necessários que os procedimentos pré-analíticos, ou seja, coleta, conservação e transporte das amostras, sejam realizados de acordo com as normas que visam garantir a qualidade e integridade das amostras (BRASIL, 2019).

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo descritivo, de corte transversal, retrospectivo, com abordagem quantitativa. A coleta de dados foi realizada no período de janeiro a agosto de 2022, por meio de informações ofertada em relatório mensal do LACEN/RJ; por ações sanitárias e boletins informativos publicados pela vigilância sanitária do município de Três Rios (RJ) através de Ofícios circulares da Secretaria Estadual de Saúde (SES/SUPVS/SEI) do Estado do Rio de Janeiro.

O presente estudo foi implementado em etapas: a primeira abrangeu a definição do quantitativo de amostras e das metodologias empregadas pelo LACEN/RJ baseadas no guia nº 19/2019 versão 3: coleta, acondicionamento, transporte, recepção e destinação de amostras para análises laboratoriais no âmbito do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (BRASIL, 2022b).

Os produtos coletados, com suas quantidades e pesagem/volume, foram estabelecidos pelo PEMQSA para o município de Três Rios, sendo as amostras: café em pó, sal nobre, água natural, leite de coco, água natural, feijão e azeite extra virgem. As coletas realizadas abrangeram as modalidades especificadas pelo PEMQSA: orientação técnica e fiscal em triplicata. As marcas dos produtos foram apresentadas como sequência aleatória das letras do alfabeto.

As análises laboratoriais dos produtos coletados foram realizadas pelo LACEN/RJ, que verificou os seguintes parâmetros: físico-químicos, microbiológicos e de rotulagem, sendo os resultados liberados em “satisfatórios” e “insatisfatórios” conforme legislações vigentes para parâmetros de qualidade para cada amostra.

Os resultados das análises foram verificados no sítio eletrônico: www.saude.rj.gov.br/lacenrj, em sua área de acesso restrito aos órgãos de Vigilância Sanitária Municipal do Estado do Rio de Janeiro.

Além da etapa descrita acima, foi realizado o levantamento das ações sanitárias do setor de alimentos da VISA do município de Três Rios: vacância atendida; renovação; verificação de exigência; denúncia; inutilização; notificação; intimação; descarte; rotina e desinterdição.

Outra etapa realizada no presente estudo foi quantificar os Ofícios circulares que foram entregues pelo Estado do Rio de Janeiro através da SES/SUPVS/SEI e encaminhados pela VISA de Três Rios aos estabelecimentos de atividade econômica do setor de alimentos por meio de Boletins Informativos do município.

A última etapa consistiu na reunião dos dados de coletas, de ações sanitárias e dos Boletins Informativos e as análises dos mesmos. Os dados foram digitados e consolidados no *software Microsoft Office Word 2007* por meio de quadros.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Um conjunto de ações da vigilância sanitária se refere ao controle sanitário exercido por meio de inspeção sanitária e monitoramento de qualidade de produtos. Esse conjunto de ações sanitárias caracterizam-se por procedimentos de orientação, cadastramento, inspeção, investigação, notificação, controle e monitoramento, os quais demandam ações, como: atendimento ao público, deslocamentos, coleta de análises fiscais, apreensão e inutilização de produtos, interdição de estabelecimentos e produtos, instauração de processos, elaboração de relatórios e ofícios, registro e divulgação de dados, dentre outros (JESUS *et al.*, 2018).

As definições para cada ação sanitária estão descritas do Procedimento Operacional Padrão (POP) da Secretaria de Estado de Saúde do Rio de Janeiro, POP 010/2017 versão 3: Condução de Inspeção (SES/RJ, 2017).

O quadro abaixo apresenta as ações sanitárias realizadas pela vigilância sanitária do município de Três Rios (RJ).

Quadro 7: Quantitativo das ações sanitárias no período de janeiro a agosto de 2022 realizadas pela VISA do município de Três Rios pelo setor de alimentos. 2022.

Ações	Janeiro	Fevereiro	Março	Abril	Maió	Junho	Julho	Agosto	Total
Infração	0	0	0	1	0	0	0	0	1
Vacância Atendida	03	18	64	18	31	32	36	20	222
Renovação	06	03	08	09	18	12	34	117	207
Verificação de Exigência	22	09	11	16	24	33	31	29	175
Denúncia	0	4	4	1	1	8	5	2	25
Inutilização	6	3	0	1	0	0	0	0	10
Notificação	0	0	5	1	0	0	3	28	37
Intimação	12	0	0	0	0	0	1	2	15
Descarte	1	0	3	1	0	0	0	0	5
Rotina	1	7	4	0	6	0	2	2	22
Desinterdição	0	0	0	1	0	0	0	0	1

Fonte: Elaborado pelos autores, 2022.

Pode-se verificar no quadro 7, um aumento significativo das ações sanitárias comparando o primeiro (janeiro a abril) do segundo quadrimestre (maio a agosto) de 2022, principalmente do que abrange as renovações sanitárias, que compõem os estabelecimentos que já continham licença sanitária nos anos anteriores. Esse fator pode ser considerado pelo fato das renovações sanitárias para os estabelecimentos com atividade econômica em alimentos serem válidos de maio a agosto do ano seguinte, sendo estabelecido este cronograma pela VISA de Três Rios. Outro destaque verificado

nesse quadro abrange as vacâncias atendidas, com maior número de atendimentos somados nos dois quadrimestres.

As vacâncias atendidas são compõem a fiscalização realizada pela autoridade sanitária, para fins de concessão de Licença Inicial de Funcionamento verificando as condições técnicas operacionais dos estabelecimentos para exercer as atividades pleiteadas. Já as verificações de exigência, outra ação sanitária que apresentada no quadro 7 em destaque pelo seu crescente quantitativo, representa a fiscalização realizada pela autoridade sanitária, com objetivo de verificar o cumprimento das normas sanitárias verificadas nas vacâncias que não foram cumpridas (SES/RJ, 2017).

Ao se comparar as ações sanitárias realizadas com o último quantitativo dos estabelecimentos atuantes com atividade econômica em alimentos (8810 empresas ativas) realizado pelo mapa de empresas (BRASIL, 2022a), ferramenta disponibilizada pelo governo federal para com informações sobre o procedimento de registro de empresas e suas atividades desenvolvidas, verifica-se que ainda a necessidade de se aumentar as fiscalizações pela alta demanda de empresas.

Outra etapa realizada foi à fase da coleta de amostras de alimentos estabelecida pelo PEMQSA mensalmente e o envio das mesmas para o LACEN/RJ. O monitoramento desses alimentos pode apresentar resultados satisfatórios e/ou insatisfatórios quando comparados as legislações vigentes para cada tipo de produto. O quadro abaixo apresenta os laudos da LACEN/RJ das amostras coletadas em determinados estabelecimentos de distribuição de alimentos situados em Três Rios.

Quadro 8: Laudos Sanitários realizados pela LACEN/RJ da coleta de amostras de alimentos no período de janeiro a agosto de 2022 realizadas pela VISA do município de Três Rios pelo setor de alimentos. 2022.

Nº Laudo	Amostra	Marca	Resultado
654.1.P.0/2022	Café em pó	Y	Satisfatório

655.1.P.0/2022	Sal nobre	X	Satisfatório
544.1.P.0/2022	Água natural	Z	Insatisfatório
545.1.P.0/2022	Leite de Coco	W	Satisfatório
446.1.P.0/2022	Água natural	K	Satisfatório
456.1.P.0/2022	Feijão	R	Satisfatório
402.1.P.0/2022	Café em pó	S	Satisfatório
401.1.P.0/2022	Água natural	O	Insatisfatório
272.1.P.0/2022	Azeite extra virgem	Q	Satisfatório

Fonte: Elaborado pelos autores, 2022.

Em estudo realizado por Ewald *et al* (2019) por meio do PEMQSA dos alimentos comercializados e produzidos em todo o Estado do Rio de Janeiro, coordenado e supervisionado pela Coordenação de Vigilância e Fiscalização de Alimentos (CVFA) da Superintendência de Vigilância Sanitária do Estado do Rio de Janeiro (SUVISA), os autores coletaram e analisaram em 2018 e no 1º Semestre de 2019 com 54 marcas de diferentes produtos, com um total de 72 coletas de amostras analisadas pelo LACEN/RJ. Das 54 amostras, 33% apresentaram resultados insatisfatórios. Dentre os laudos insatisfatórios, 56% foram insatisfatórios para análise físico-química. Destes, 80% são marcas pouco conhecidas.

Dos nove (9) produtos coletados apresentados no quando 9 do presente estudo, 7 apresentaram resultado satisfatório (77,7%) e 2 apresentaram resultado insatisfatório (22,3%). Para os insatisfatórios, observa-se que é o mesmo produto, “água natural”, porém de duas empresas diferentes.

Os aspectos característicos da qualidade da água para consumo humano que possa se verificar em uma análise laboratorial abrangem os parâmetros microbiológicos, organolépticos e físico químicos, com as possíveis fontes dos diversos contaminantes

passíveis de encontrar na água e o rótulo da embalagem que a acondiciona (BRASIL, 2011).

No que abrange o recolhimento dos alimentos, a Lei Federal 6437/77 (BRASIL, 1977) determina que as VISA's inspecionem os estabelecimentos de comércio e manipulação de alimentos para verificar o cumprimento da retirada dos lotes da exposição aos consumidores, configurando infração de natureza sanitária no caso de descumprimento.

O quadro abaixo apresenta os produtos que foram notificados para recolhimento durante o período do estudo. Observa-se que, os produtos: Azeite de Oliva; Palmito e Sorvete apresentam mais de uma notificação, sendo este último, da mesma marca e com diferentes sabores.

Quadro 9: Boletins Informativos Municipal publicados no período de janeiro a agosto de 2022 - VISA. Três Rios. 2022.

Nº BI	OC SES/SUPVS/SEI	Produto	Marca	Notificação
019/2022	396 de 26/05/2022	Azeite de Oliva Extra Virgem	F	Recolhimento
021/2022	08 de 14/02/2022	Manteiga sem sal	G	Recolhimento
035/2022	38 de 25/05/2022	Azeite de Oliva tipo único	D	Recolhimento
		Palmito de Pupunha extra	B	Recolhimento
		Palmito de Pupunha	H	Recolhimento
038/2022	54/2022	Sorvete sabor baunilha	J	Recolhimento
039/2022	56/2022	Azeite de Oliva tipo único	A	Recolhimento
040/2022	60/2022	Palmito de Açaizero em conserva	G	Recolhimento
046/2022	65/2022	Picolé sabor <i>cookie</i>	J	Recolhimento
		<i>Cream</i> picolé		Recolhimento
		<i>Vanilla/Caramel/Almond</i>		Recolhimento
		Sorvete Macadamia <i>Nut brittle</i> pote		Recolhimento
		Sorvete Macadamia <i>Nut brittle</i> Copo		Recolhimento
		Sorvete <i>Belgian</i> Chocolate pote		Recolhimento

Fonte: Elaborado pelos autores, 2022.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Pelo exposto no presente estudo, apesar dos resultados satisfatórios das análises laboratoriais da LACEN/RJ e das ações sanitárias e BI da VISA municipal, pode-se ocorrer um possível risco sanitário da comercialização dos alimentos sem o controle integrado de todos entes do SNVS. Com isso, o PEMQSA torna-se uma ferramenta essencial para o monitoramento e planejamento das ações sanitárias de alimentos.

REFERÊNCIAS

BRASIL. GOVERNO FEDERAL. Mapa de Empresas. 2022a. Disponível em: <<https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/mapa-de-empresas/painel-mapa-de-empresas>>. Acesso em: 10 de setembro de 2022.

BRASIL. ANVISA – AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Coleta, acondicionamento, transporte, recepção e destinação de amostras para análises laboratoriais no âmbito do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária Guia nº 19/2019 – versão 3. Brasília. 2022b. Disponível em: <http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/2957432/Guia+n%C2%BA+19_2019_vers%C3%A3o+3.pdf/c78ae870-afa2-44e3-b65f-9ffeb0521003>. Acesso em: 10 de setembro de 2022.

BRASIL. ANVISA – AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Programas Nacionais de Monitoramento de Alimentos. Brasília. 2019. Disponível em: <<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/monitoramento/programas-nacionais-de-monitoramento-de-alimentos/manual-programas-nacionais-de-monitoramento-de-alimentos.pdf>>. Acesso em: 10 de setembro de 2022.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Portaria nº 2914, de 12 de dezembro de 2011. Dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade. 2011. Disponível em: <https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2011/prt2914_12_12_2011.html>. Acesso em: 14 de setembro de 2022.

BRASIL. ANVISA – AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Protocolo das Ações da Vigilância Sanitária. Brasília. 2007. Disponível em: <<http://antigo.anvisa.gov.br/documents/33856/419800/Protocolo%2Bdas%2BAcoes%2Be%2BVigilancia%2BSanitaria.pdf/222305a0-0821-41a6-81b7-cb87fa07b583?version=1.0>>. Acesso em: 12 de setembro de 2022.

BRASIL. Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999. Define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, e dá outras providências. Diário Oficial da União 1999. Disponível em: <<http://cadernos.ensp.fiocruz.br/csp/artigo/1549/interfaces-entre-a-vigilancia-sanitaria-de-alimentos-e-a-politica-nacional-de-alimentacao-e-nutricao>>. Acesso em: 12 de setembro de 2022.

BRASIL. Lei nº 8080, de 19 de setembro de 1990. Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências. Diário Oficial da União 1990. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8080.htm>. Acesso em: 12 de setembro de 2022.

BRASIL. Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977. Configura infrações à legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas, e dá outras providências. Diário Oficial da União 1977. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l6437.htm>. Acesso em: 12 de setembro de 2022.

CEVS – CENTRO ESTADUAL DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE. Programa Estadual de Monitoramento da Qualidade Sanitária de Alimentos (PEMQSA). 2016. Disponível em: <<https://www.cevs.rs.gov.br/upload/arquivos/201612/26100412-programa-estadual-de-monitoramento-da-qualidade-sanitaria-de-alimentos.pdf>>. Acesso em: 14 de setembro de 2022.

EWALD, W.M.; TORRES, A.G.C.; CARVALHO, C.S.; CALDAS, M.L.E.S.; NETTO, R.B.O. Relato de experiência de monitoramento da qualidade do produto azeite de oliva. Anais do 8º Simpósio Brasileiro de Vigilância Sanitária ISBN: 978-65-80968-20-6. 2019. Disponível em: <<https://proceedings.science/simbravisa-2019/papers/relato-de-experiencia-de-monitoramento-da-qualidade-do-produto-azeite-de-oliva?lang=en>>. Acesso em: 14 de setembro de 2022.

JESUS, E.P.; COSTA, C.; SOUSA, F.A.; SILVA, F.B. A importância da vigilância sanitária na administração pública – revisão sistemática. **GETEC**, v.7, n.17, p.138-155, 2018.

LACEN - LABORATÓRIO CENTRAL DO ESTADO DO PARANÁ. Manual de coleta e envio de amostras de vigilância. 2014. Disponível em: http://www.lacen.saude.pr.gov.br/sites/lacen/arquivos_restritos/files/documento/2020-08/manual_envio_coleta_amostras_vigilancia_sanitaria_2014.pdf. Acesso em: 14 de setembro de 2022.

SES/PR – SECRETARIA ESTADUAL DE SAÚDE DO PARANÁ. Vigilância Sanitária de Alimentos. 2022. Disponível em: <https://www.saude.pr.gov.br/Pagina/Vigilancia-Sanitaria-de-Alimentos>. Acesso em: 10 de setembro de 2022.

SES/RJ - SECRETARIA ESTADUAL DE SAÚDE DO RIO DE JANEIRO. POP 010/2017 versão 3: Condução de Inspeção. 2017. Disponível em: <https://www.saude.rj.gov.br/comum/code/MostrarArquivo.php?C=MTc5MTk%2C>. Acesso em: 14 de setembro de 2022.

UFC – UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ. Introdução à Vigilância Sanitária. 2017. Disponível em: <https://repositorio.enap.gov.br/bitstream/1/6494/1/M%C3%B3dulo%201%20%E2%80%933%20A%20Vigil%C3%A2ncia%20Sanit%C3%A1ria%20no%20SUS.pdf>. Acesso em: 14 de setembro de 2022.