

PROGRAMA DE MONITORAMENTO DE ALIMENTOS 2022

DESTAQUES

60 Coletas programadas
60 Coletas realizadas
219 Produtos analisados
176 Laudos satisfatórios
43 Laudos insatisfatórios

EMBASAMENTO LEGAL

LEI MUNICIPAL 9.525/2020

Institui o Código Municipal de Vigilância em Saúde do Município de Salvador.

RDC 724/2022

Dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação.

INSTRUÇÃO NORMATIVA 161/2022

Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.

Figura 1 - Coleta de alimentos realizada pela VISA Salvador, 2022



Fonte: VISA (2022)

Os Programas Nacionais de Monitoramento de Alimentos (Pronamas) permitem avaliar a qualidade e a segurança dos produtos, sendo uma importante ferramenta para o planejamento de ações de Vigilância Sanitária (VISA) na promoção da saúde coletiva. Além disso, estes programas visam obter a melhoria da qualidade dos alimentos ofertados, bem como nortear a atuação da VISA e dos demais entes do SNVS - Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA, 2019).

Os programas ocorrem em parceria com os laboratórios de saúde pública, responsáveis pelas análises das amostras coletadas de acordo com parâmetros físico-químicos, microbiológicos, macroscópicos, bem como, análise dos dizeres de rotulagem à luz das legislações sanitárias vigentes. Os resultados obtidos permitem a identificação de setores produtivos que necessitam de intervenção institucional, afim de garantir a melhoria da qualidade sanitária dos produtos e serviços, minimizando agravos à saúde.

No âmbito do SNVS, os Estados, os Municípios e o Distrito Federal planejam e executam monitoramentos de alimentos locais, considerando os produtos de interesse e prioridades de saúde (ANVISA, 2019). Na cidade de Salvador, o Programa de Monitoramento de Alimentos (PMA), da Subcoordenação da Vigilância Sanitária (VISA/DVIS), é desenvolvido anualmente desde 2012, sob a coordenação do Setor de Produtos e Estabelecimentos de Interesse da Saúde (SEPRE), equipes distritais e do nível central (equipe noturno) da VISA, em parceria com o Laboratório Central de Saúde Pública da Bahia (LACEN/BA).

Em 2022, no período de abril a novembro, foram realizadas 60 coletas de orientação pelas equipes da VISA nos 12 distritos sanitários e nível central (Figura 1). As análises concentraram-se nos parâmetros microbiológicos - pesquisa de *Salmonella sp.* (Lignieres,1900), contagem de *Escherichia coli* (Escherich,1885), de *Estafilococos* (Rosenbach,1884) coagulase-positiva e de *Bacillus cereus* (Frankland & Frankland,1887), macroscópicos (avaliações de cor, odor e aspecto) e de rotulagem.

Para definir os segmentos do ramo alimentício que seriam analisados, utilizou-se critérios como: elevado consumo pela população, maior risco epidemiológico, disponibilidade no mercado local, histórico de irregularidades, viabilidade para a coleta e padrões analíticos disponibilizados pelo laboratório.

Foram selecionados oito segmentos dentre as atividades do comércio de Salvador para análise dos produtos, mantendo do PMA de 2021 os *food trucks*, os restaurantes populares e aqueles com autosserviço e atendimento *delivery*. Em 2022, foram incluídas as padarias e lanchonetes, por apresentarem alta recorrência de irregularidades, as escolas, pelo retorno das aulas presenciais frente à flexibilização das medidas protetivas com a mudança do cenário epidemiológico da COVID-19 na cidade, as indústrias de gelados comestíveis e baianas (os) de acarajé, todos de alto consumo, principalmente nos pontos turísticos da cidade.

As coletas que foram realizadas contemplaram as diversas formas de apresentação dos produtos, como alimentos expostos para autosserviço, quentinhas prontas para consumo, merenda escolar, lanches (salgados, hambúrguer, pizza e cachorro quente), comida japonesa, vatapá, salada vinagrete, camarão e produtos industrializados (gelados comestíveis - picolés e sorvetes), totalizando o quantitativo de 219 produtos alimentícios encaminhados para análise de orientação.

Dentre os dados obtidos no ano de 2022, 80% dos laudos de análise foram considerados satisfatórios, correspondendo a um total de 176 produtos analisados, e 20% insatisfatórios, o que equivale a 43 amostras analisadas (Gráfico 1).

Destaca-se nesse programa, uma ampliação do número de coletas, de 40 em 2021 para 60 em 2022 e de amostras coletadas, de 164 para 219, o que permitiu traçar um panorama mais abrangente da situação da qualidade dos alimentos na cidade de Salvador, em cada distrito sanitário (Gráfico 2).

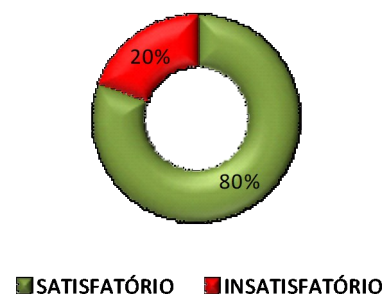
As 12 amostras analisadas para o parâmetro rotulagem foram de produtos gelados comestíveis, com todos os resultados em desacordo com a legislação vigente, representando 28% do total de laudos insatisfatórios do programa (Gráfico 3).

Em 2021, 70% das amostras apresentaram laudos insatisfatórios, indicando que 21 amostras analisadas estavam em desacordo com a legislação vigente.

Houve um decréscimo no número de rótulos avaliados no PMA 2022, o que refletiu num menor percentual de laudos insatisfatórios, mas observa-se que, em ambos os programas, todos os rótulos analisados apresentaram não conformidades.

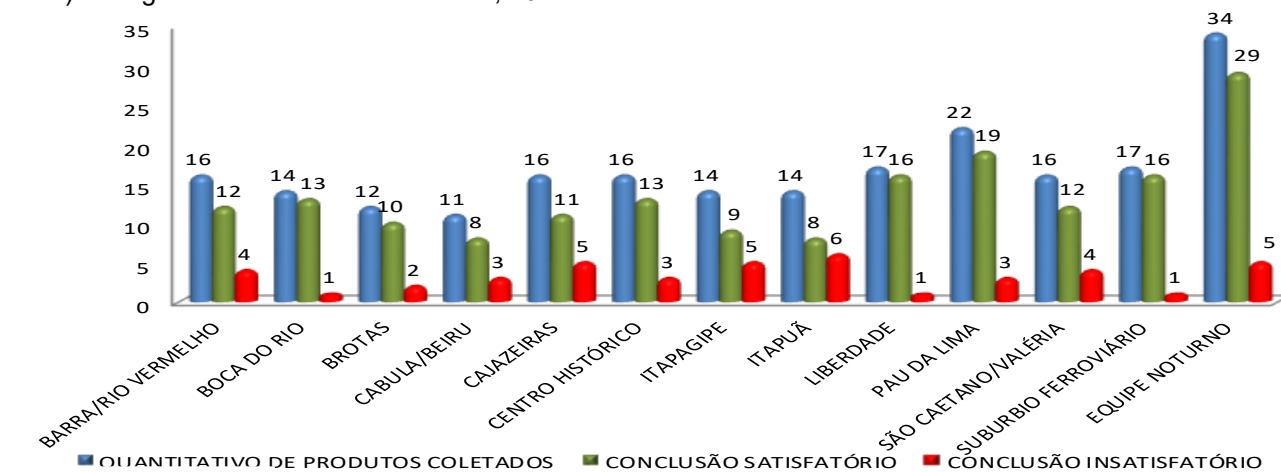
Em 2022, dos laudos insatisfatórios 72% se referem à análise microbiológica em desacordo com os padrões legais vigentes, o que caracteriza os produtos como impróprios para o consumo, sugerindo problemas relacionados às

Gráfico 1 - Resultados dos laudos das análises dos produtos coletados pela Vigilância Sanitária de Salvador, 2022.



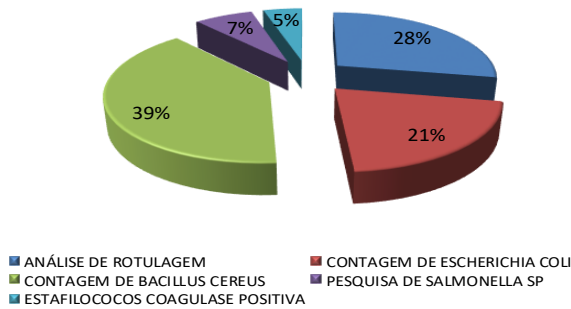
Fonte: VISA (2022)

Gráfico 2 - Resultados dos laudos de análise de produtos coletados por distrito sanitário e nível central (equipe noturno) da Vigilância Sanitária de Salvador, 2022



Fonte: VISA (2022)

Gráfico 3 - Descrição dos resultados insatisfatórios dos produtos coletados, 2022



Fonte: VISA (2022)

condições de higiene durante as etapas de produção, processamento, distribuição, armazenamento e comercialização dos alimentos, bem como contaminação cruzada através das mãos dos manipuladores e sanitização precária de superfícies, equipamentos e utensílios (FRANCO, 2008).

Desse total, 39% relacionaram-se à contagem de *B. cereus*, representando a maioria das amostras insatisfatórias contaminadas (Gráfico 3), diferindo dos resultados do PMA 2021, em que o maior número de não conformidades referiram-se à rotulagem. Quando comparados os dois últimos programas, houve um aumento de alimentos contaminados por esse tipo de microorganismo, de 5 para 17 amostras.

O gráfico 3, demonstra que 21% dos laudos detectaram a presença de microrganismos da família Enterobacteriaceae e, especificamente, da espécie *E. coli* em desacordo com a legislação vigente. Pode representar também a presença de material fecal, indicando problemas sanitários na qualidade da água para consumo e higiene deficiente dos alimentos, principalmente os crus (FRANCO, 2008).

Comparando os números de 2021 e 2022, a contagem de *E. coli* representou um aumento da contaminação por essa bactéria de 5 para 16 amostras.

Dos laudos insatisfatórios, 7% identificaram a contagem de *Salmonella* sp. em desacordo com a legislação vigente, podendo indicar também a presença de material fecal e a falta ou cocção inadequada de alimentos (FRANCO, 2008). No PMA 2021, não foram encontradas amostras contaminadas com essa bactéria (Gráfico 3).

Amostras com a presença de *Estafilococos* coagulase-positiva também não foram identificadas no programa do ano passado. Entretanto, no PMA 2022, 5% dos laudos insatisfatórios foram identificados com essa contaminação (Gráfico 3). O *Staphylococcus aureus*, principal representante dos *Staphylococcus* coagulase positiva, tem o ser humano como maior reservatório natural, presente na pele, mucosas e, principalmente, no trato nasofaríngeo de portadores assintomáticos (FRANCO, 2008), podendo ser relacionado à contaminação pelos manipuladores.

Estabelecendo um comparativo dos resultados percentuais do PMA 2021 e 2022, as análises apontaram que não houve um aumento significativo no quantitativo de laudos insatisfatórios de 19% para 20%, respectivamente. Porém, destaca-se que em 2021 os laudos insatisfatórios para contaminação por microrganismos causadores de Doenças Veiculadas por Alimentos (DVA) perfizeram 30% das amostras, enquanto que em 2022 esse número atingiu 72%, assim como identificou-se um aumento da diversidade de microrganismos nas amostras (Tabela 1). Enquanto nos dados de 2021 houve a presença de *E. coli* e *B. cereus*, neste

Tabela 1 - Descrição dos resultados insatisfatórios das amostras coletadas por distrito sanitário e nível central (equipe noturno) da Vigilância Sanitária de Salvador, 2022

DISTRITO SANITÁRIO	QUANTITATIVO DE AMOSTRAS COLETADAS	DESCRIÇÃO DE RESULTADO INSATISFATÓRIO					
		INSATISFATÓRIO	ROTULAGEM	ESCHERICHIA COLI	BACILLUS CEREUS	SALMONELLA SP	ESTAFILOCOCOS COAGULASE POSITIVA
BARRA/RIO VERMELHO	16	4		2	2		
BOCA DO RIO	14	1		1			
BROTAS	12	2		1	1		
CABULA/BEIRU	11	3		2	1		
CAJAZEIRAS	16	5	3	2*	2		
CENTRO HISTÓRICO	16	3		2		1	
ITAPAGIPE	14	5	3	3*		1	
ITAPUÃ	14	6	3	1*	3		
LIBERDADE	17	1		1			
PAU DA LIMA	22	3		1	1		1
SÃO CAETANOVALÉRIA	16	4	3	1*		1	
SUBÚRBIO FERROVIÁRIO	17	1			1		
EQUIPE NOTURNO	34	5		1	4		1
TOTAL	219	43	12	9	17	3	2

LEGENDA: * Contagem de Enterobacteriaceae

Fonte: VISA (2022)

programa todos os parâmetros microbiológicos analisados foram identificados nas amostras coletadas, com o indicativo de *Estafilococos* coagulase-positiva e *Salmonella* sp. não detectados anteriormente.

Assim como no programa anterior, o PMA 2022 apresentou o maior número de amostras insatisfatórias na análise de parâmetros microbiológicos - 13 amostras - em restaurantes comerciais com autosserviço. O segundo e o terceiro segmentos com número significativo de amostras contaminadas foram as padarias, com 8 amostras, e indústrias de gelados comestíveis, com 6 amostras. Destaca-se que essas atividades foram incluídas neste programa, assim como baianas(os) de acarajé, com 2 amostras inconformes, e as escolas, onde não foram encontrados alimentos contaminados. Restaurantes populares e *food trucks*, que não apresentaram amostras inconformes no ano de 2021, tiveram 2 e 3 laudos insatisfatórios, respectivamente, neste programa.

Todos os laudos foram direcionados às equipes da VISA responsáveis pelas coletas para conhecimento e devolutiva ao setor regulado. Em caso de laudos insatisfatórios, foram adotadas as medidas sanitárias pertinentes a cada caso, como intervenções de educação em saúde, notificações, apreensões, interdições e programação de novas inspeções e coletas de produtos. Diante do aumento significativo de amostras insatisfatórias para microrganismos causadores de DVA, a VISA vem intensificando as ações de inspeção e monitoramento nos serviços de alimentação da cidade, operacionalizando o Projeto Verão, que monitora a qualidade de alimentos no período que antecede as festas populares e o Carnaval, assim como dando continuidade ao planejamento do PMA para o ano de 2023.

Referências Bibliográficas

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. "Programas Nacionais de Monitoramento de Alimentos: Por que monitorar?". 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: 17/10/2022.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RDC nº 724 de 01 de julho de 2022 - Dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação. Disponível em: <<https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-rdc-n-331-de-23-de-dezembro-de-2019-235332272>>. Acesso em: 12/01/2023.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Instrução Normativa nº 161 de 01 de julho de 2022 - Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos. Disponível em: <http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/IN_161_2022_.pdf/b08d70cb-add6-47e3-a5d3-fa317c2d54b2>. Acesso em: 12/01/2023.

FRANCO, Bernardette D. G. de Melo. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo: Editora Atheneu, 2008.

SALVADOR. Lei Municipal nº 9.525/2020 de 29 de abril de 2020. Institui o Código Municipal de Vigilância em Saúde do Município de Salvador. Salvador, 2020. Diário Oficial do Município: Salvador, nº 7.639, 2020.

SALVADOR. Produtos de Interesse da Saúde: Monitoramento da Qualidade Sanitária 2022. Documento Interno do Setor de Produtos e Estabelecimentos de Interesse da Saúde (SEPRE), 2022.

Secretário Municipal de Saúde
Ana Paula Matos

Diretora de Vigilância da Saúde
Andréa Salvador de Almeida

Coordenadora de Apoio às Ações de Vigilância
Ana Lúcia Oliveira e Leiro

Subcoordenadora de Vigilância Sanitária
Gilmara Sodré Macedo

EXPEDIENTE

Elaboração:

Gilane Couto Miranda, Tônia Maria Falcão, Carolina Macedo.

Revisão: Bárbara Rosemar N. de Araújo

CONTATOS

Área Técnica:
Vigilância Sanitária/DVIS

E-mail: visa.subcoordenacao@salvador.ba.gov.br

Telefone: (71) 3202-1751