



BOLETIM INFORMATIVO

PUBLICAÇÃO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE SALVADOR
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA DA SAÚDE



Setembro de 2017, Número 12

NESTA EDIÇÃO:

Investigação da Suspeita de Contaminação de Açúcar 1

Resultados do monitoramento realizado por meio de ações de fiscalização e de análises microscópicas para pesquisa e identificação de partículas magnéticas presentes em açúcar 2

Referências Bibliográficas 3

Investigação da Suspeita de Contaminação de Açúcar Comercializado em Salvador

O Programa de Monitoramento da Vigilância Sanitária de Salvador fundamenta-se no controle e fiscalização de amostras de diversos produtos expostos ao consumo/comercialização e na avaliação do padrão sanitário por meio de análise dos parâmetros físico-químicos, teor do princípio ativo, rotulagem, microbiológicos, microscópicos, de aditivos, dentre outros.



A avaliação da qualidade sanitária de alimentos e produtos inclui a análise dos requisitos mínimos de qualidade e rotulagem; a identificação dos setores produtivos que necessitam de intervenção; o estabelecimento de um histórico de qualidade dos produtos monitorados; a adoção de medidas legais no caso de detecção de irregularidades em determinado produto e/ou estabelecimento responsável pela sua produção e comercialização; além do estabelecimento de intercâmbio interinstitucional contínuo sobre as informações dos produtos analisados e as providências adotadas.

Um dos critérios estabelecidos para seleção dos alimentos ou produtos (saneantes, cosméticos e medicamentos) a serem monitorados pela Vigilância Sanitária são aqueles que se enquadram como suspeitos a partir de denúncias.

A demanda do monitoramento do açúcar comercializado em Salvador surgiu em virtude de denúncias e reclamações de consumidores. A Vigilância Sanitária de Salvador (VISA) recebeu e protocolou em maio de 2017 a primeira denúncia, cujo teor referia-se a presença de partículas de metal na embalagem de um açúcar cristal.

Atualmente, a RDC nº 14 de 28/03/2014, da ANVISA/MS⁵ não dispõe de limites de tolerância para açúcares e derivados e, por se tratar de resolução positiva, não é tolerado qualquer tipo de matéria estranha neste tipo de produto⁷. Portanto, matérias estranhas que possam estar presentes no açúcar, que alterem macroscopicamente e/ou microscopicamente o produto, estão em desacordo com as legislações em vigor⁷.

Diante disso, foi iniciado um processo de investigação da suspeita de contaminação do açúcar, que envolveu a fiscalização sanitária, através da atuação das equipes de inspeção da Vigilância Sanitária Central, e análise fiscal de amostras do açúcar, através da atuação do Laboratório Central do Estado (LACEN).

Resultados do monitoramento realizado por meio de ações de fiscalização em Vigilância Sanitária e de análises microscópicas para pesquisa e identificação de partículas magnéticas presentes em açúcar cristal produzido e comercializado em Salvador.

A partir da denúncia de contaminação do açúcar foi programada ação de fiscalização sanitária com o objetivo de verificar a comercialização no comércio varejista (lote 004/2017 do produto objeto de denúncia), procedendo-se a lavratura do Termo de Apreensão Cautelar, de acordo com a Legislação Federal 6437/1977³ em seu Art. 23, § 2º. No minimercado situado no Bairro da Federação, local da compra do produto, os Fiscais de Controle Sanitários da VISA Central realizaram inspeção e fizeram a coleta de amostras (lote 004/2017) as quais foram encaminhadas ao Laboratório Central do Estado (LACEN) para análise fiscal. Foram interditados cautelarmente 216 kg do açúcar.

Ainda como parte da investigação da suspeita de contaminação do açúcar, uma equipe de fiscais realizou a inspeção da empresa que realiza atividade de armazenamento, fracionamento, transporte e distribuição do açúcar para verificar as condições higiênico-sanitárias do local, procedendo à interdição cautelar do local, e coleta do produto para análise fiscal (lote 005/2017). De acordo com a Resolução RDC nº 271, de 22/09/2005, da ANVISA/MS¹ no item 6 - Requisitos Gerais: "Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser seguida a legislação de Boas Práticas de Fabricação". De forma geral, a fiscalização concluiu que a empresa não seguia a legislação sanitária aplicável à atividade, não possuindo Alvará de Saúde e apresentando irregularidades que comprometiam as boas práticas de fabricação do açúcar.

No dia 23/05 a VISA recebeu os laudos emitidos pelo LACEN e de acordo com as análises laboratoriais efetuadas pela área da microscopia de alimentos comprovou-se a existência de matérias estranhas ao açúcar, confirmando a presença de numerosos fragmentos escuros de acordo com "avaliação de aspecto", compatível com metal, ou seja, o resultado laboratorial foi insatisfatório. Esses resultados podem representar falhas das Boas Práticas, podendo também ser indicativos de risco à saúde humana, o que reforçou a necessidade de retirada do mercado, dos

Quadro 1 - Resumo do relatório de recolhimento do mercado de consumo, do açúcar com suspeita de contaminação, Junho 2017.

	Lote 004	Lote 005
Recolhimento (KG)	25.000	4.000
% Recolhido em relação ao total distribuído	37	8,9

Nota: dados extraídos do relatório de recolhimento apresentado pela empresa responsável pelo armazenamento, fracionamento, transporte e distribuição do açúcar investigado.

lotes avaliados como impróprios para consumo humano.

Nos termos da Lei Federal RDC nº 24 de 09/06 de 2015, a empresa foi notificada, ficando suspensa a produção e comercialização do produto até a realização de nova análise laboratorial.

Segundo relatório conclusivo de recolhimento apresentado pela empresa em 19/06/2017, foram recolhidos do mercado de consumo, 25.000,000Kg de açúcar para o lote 004/2017, correspondendo a 37% do total distribuído no mercado, e 4.000,000 Kg do lote 005/2017, correspondendo a 8,9% do total distribuído, conforme apresentado no Quadro 1. Procede-se, então, a nova inspeção na empresa para verificar o cumprimento das notificações.

Após o cumprimento das recomendações da VISA, foi realizada nova coleta de amostra do açúcar (Lote 006/2017) na empresa, para análise fiscal.

Após processada e analisada a nova amostra de açúcar pelo LACEN, em 14/06 foi liberado resultado final da análise do lote 006/2017, apresentando resultado satisfatório da qualidade do açúcar, sendo considerado próprio para consumo humano. O representante legal da fábrica foi comunicado sobre o resultado final da análise laboratorial do lote 006/2017, sendo desinterditada a linha de produção da fábrica.

Vale ressaltar que nos tramites do processo de investigação o denunciante foi informado pela VISA sobre as condutas adotadas como medidas de intervenção frente a confirmação da contaminação do açúcar. Paralelamente, foi emitido alerta com orientação aos Distritos Sanitários para adoção de medidas cautelares, que incluem a busca ativa para verificar a comercialização do açúcar no comércio varejista local.

Referências Bibliográficas

1 Brasil. Ministério da Saúde. Resolução RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005. Aprova o Regulamento Técnico para Açúcares e Produtos para Adoçar. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 23 set 2005. Seção 1

2 Brasil. Secretaria de Vigilância Sanitária. Ministério da Saúde. Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997. Aprova o Regulamento Técnico sobre Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 01 ago 1997. Seção 1.

3 BRASIL. Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977. Configura infrações à legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas, e dá outras providências. Brasília, 1977.

4 Brasil. Ministério da Saúde, Resolução RDC nº 24, de 08 de junho de 2015. Dispõe sobre o recolhimento de alimentos e sua comunicação à Anvisa e aos consumidores. Diário Oficial da União nº 107, Brasília-DF, 09 de junho de 2015.

5 Brasil. Ministério da Saúde. Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014. Aprova o Regulamento Técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de Matérias Estranhas Macroscópicas e Microscópicas em Alimentos e Bebidas e seus limites de tolerância. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 31 mar 2014. Seção 1.

6 Prado SPT, Yokosawa CE, Rosales RRC. Importância da atuação do Laboratório de Saúde Pública nas perícias judiciais relacionadas a matérias estranhas em alimentos. *Rev Inst Adolfo Lutz*. São Paulo, 2015;74(4):442-6.

7 Prado SPT, Stancari RCA, Mazon EMA, Martini MH. Ocorrência de partículas magnéticas em açúcar produzido e comercializado no Estado de São Paulo/Brasil. *Rev Inst Adolfo Lutz*. São Paulo, 2014; 73(3):287-92.

EXPEDIENTE

Secretário Municipal de Saúde

José Antônio Rodrigues Alves

Equipe Editorial: Gilmara Sodré¹, Adriana Dourado²

Subsecretária Municipal de Saúde

Maria Lucimar Alves de Lira Rocha

Revisão: André Luis Tavares Pereira³, Fernanda Cavalcanti M. Lima⁴, Tônia Falcão²

Diretora de Vigilância da Saúde

Geruza M^ª Carneiro Moraes da Cunha

Colaboração: Aliana F. de S. Simões², Sarah F. Rocha², Maria Luisa Moraes Guimarães², José Carlos Pereira Ribeiro², Sandra Silva de Rezende², Erivaldo Pereira Queiroz², Leandro J. P. Silva², Alex Fabian Melo Simões⁵

Coordenação das Ações de VISAU

Isabel Guimarães

Diagramação: Adriana Dourado²

Subcoord. da Vigilância Sanitária

André Luis Tavares Pereira

Distribuição Eletrônica: Assessoria de Comunicação da Secretaria Municipal de Saúde

1 - Chefe do Setor de Serviços, Produtos e Estabelecimento de Interesse da Saúde/VISA; 2 - Fiscal de Controle Sanitário/VISA; 3 - Subcoordenador da VISA; 4 - Chefe do Setor de Informação, Controle e Cadastro de Processo/ VISA; 5 - Coordenador Clavisa/ LACEN