



BOLETIM INFORMATIVO

PUBLICAÇÃO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE SALVADOR

DIRETORIA DE VIGILÂNCIA DA SAÚDE



Outubro de 2018, Número 3

A Vigilância Sanitária e o Monitoramento na Área de Alimentos

A responsabilidade de assegurar a qualidade dos alimentos envolve todas as etapas do processo produtivo até o consumo¹. Os cuidados higiênicos sanitários no armazenamento são tão importantes quanto as etapas de fabricação e transporte para que não sejam comprometidas a qualidade e segurança dos produtos².

Com a crescente expansão do número de estabelecimentos voltados para a venda de alimentos, tem aumentado a preocupação associada à maior probabilidade de ocorrência de doenças transmitidas por alimentos (DTA's), sendo portanto, necessária uma vigilância ativa, com vistas a manutenção da segurança dos alimentos.

Desse modo, a avaliação da qualidade microbiológica de alimentos justifica-se, principalmente, em função das questões de saúde pública, pois os alimentos podem atuar como veículo para o desenvolvimento e para a disseminação de microrganismos patogênicos, que podem causar toxinfecções e intoxicações alimentares^{3;4}.

A Vigilância Sanitária (VISA) de Salvador atua sobre problemas do estado de saúde da população (danos e riscos), através do monitoramento, fiscalização e supervisão das condições, processos, produtos, serviços e ambientes, visando à redução do risco à saúde da população. Historicamente vem desenvolvendo ações de monitoramento da qualidade sanitária de alimentos expostos ao consumo/comercialização e na avaliação do padrão sanitário por meio de análise dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos, em consonância com o Programa Nacional de Controle da Qualidade Sanitária dos Alimentos, criado no ano 2000 pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária.



Fonte: PPGEA FEQ
Publicado: 20/02/2018 - 19:02

Programa de Monitoramento da Qualidade Sanitária dos Alimentos

Objetivos específicos: monitorar a qualidade de alimentos, analisando os requisitos mínimos de qualidade e rotulagem; identificar setores produtivos que necessitam de intervenção; estabelecer um histórico de qualidade dos produtos monitorados; adotar medidas legais no caso de detecção de irregularidades em determinado produto e/ou estabelecimento responsável por sua produção e comercialização; além de estabelecer intercâmbio interinstitucional contínuo sobre as informações dos produtos analisados e as providências adotadas.

Ações: As ações desenvolvidas no município fundamentam-se no controle e fiscalização. São coletadas amostras de diversos produtos expostos ao consumo/comercialização para análise dos parâmetros físico-químicos, teor do princípio ativo, microbiológicos, contaminantes, microscopia, aflatoxina, aditivos, dentre outros, e análise de rótulo no que concerne aos dizeres de rotulagem obrigatórios, conforme a RDC Anvisa nº 12/2001. Destaca-se a importância dessas ações como subsídio ao planejamento e estruturação das ações de Vigilância Sanitária.

Critérios de escolha dos produtos: os produtos são selecionados com base no risco epidemiológico, no elevado consumo pela população, considerando a disponibilidade no mercado local, histórico de frequentes irregularidades, viabilidade para coleta da amostra e viabilidade para análise laboratorial.

RESULTADOS DO MONITORAMENTO DA QUALIDADE SANITÁRIA DE ALIMENTOS COMERCIALIZADOS NO MUNICÍPIO DE SALVADOR, EM 2018.

Em 2018, foram programadas 39 coletas para o 1º semestre, como parte do **Programa Municipal de Monitoramento da Qualidade Sanitária de Alimentos**, e realizadas 31 coletas (79,5% do total programado), totalizando 113 amostras de produtos alimentícios para análise laboratorial (Quadro 1). Segundo a distribuição de produtos coletados por Distrito Sanitário, o maior número de produtos coletados se concentrou nos Distritos da Liberdade (19), Barra Rio Vermelho (17), Centro Histórico (12), e Brotas (11) (Quadro 1).

A partir da análise laboratorial realizada pelo Laboratório Central do Estado-LACEN/BA, entre os 113 produtos analisados, foram identificados 30 produtos (26,5%) não conformes no que se refere a qualidade sanitária, ou seja, com resultado final do laudo insatisfatório (Quadro1)

Foram identificadas 02 amostras positivas para *Estafilococcus Coagulase* (1 no Distrito Boca do Rio e 1 na Liberdade); 01 positiva para *Salmonella sp* em Brotas; 14 amostras positivas para Contagem de Coliformes a 45°C (3 em Brotas, 2 no Cabula, 2 em Cajazeiras, 2 em Itapagipe, 4 na Liberdade e 1 em Pau da Lima); 03 amostras positivas para *Bacillus Cereus* (01 em São Caetano e 02 no Centro Histórico) e 10 amostras com inconformidades de acordo com a análise de rotulagem (03 em Brotas, 03 no Centro Histórico, 01 em Itapuã e 03 na Liberdade). Apenas os Distritos Barra Rio Vermelho e Subúrbio Ferroviário tiveram resultado satisfatório para 100% dos produtos analisados. O Distrito de Brotas foi o que apresentou a maior proporção de amostras insatisfatórias (63,64%), seguido do Distrito da Liberdade (42,1%).

Quadro 1 - Programação de coletas e número de produtos alimentícios coletados para análise de qualidade sanitária, por Distrito Sanitário. Vigilância Sanitária, Salvador, 1º Semestre de 2018.

DISTRITO SANITÁRIO	QUANTITATIVO DE COLETAS REALIZADAS	%	QUANTITATIVO DE PRODUTOS COLETADOS	CONCLUSÃO DOS LAUDOS					
				SATISFATÓRIO	%	INSATISFATÓRIO	%	PENDENTE*	%
BARRA RIO VERMELHO	5	100,0	17	17	100,00	0	0,00	0,0	0,00
BOCA DO RIO	2	66,7	6	5	83,33	1	16,67	0,0	0,00
BROTAS	3	100,0	11	4	36,36	7	63,64	0,0	0,00
CABULA	2	66,7	8	6	75,00	2	25,00	0,0	0,00
CAJAZEIRAS	3	100,0	9	4	44,44	2	22,22	3,0	33,33
CENTRO HISTÓRICO	3	75,0	12	5	41,67	5	41,67	2,0	16,67
ITAPAGIPE	3	75,0	9	7	77,78	2	22,22	0,0	0,00
ITAPUÃ	2	100,0	6	1	16,67	1	16,67	4,0	66,67
LIBERDADE	4	100,0	19	11	57,89	8	42,11	0,0	0,00
PAU DA LIMA	1	33,3	5	4	80,00	1	20,00	0,0	0,00
SÃO CAETANO	2	100,0	8	7	87,50	1	12,50	0,0	0,00
SUBURBIO FERROVIARIO	1	33,3	3	3	100,00	0	0,00	0,0	0,00
TOTAL	31	79,5	113	74	65,49	30	26,55	9,0	7,96

Fonte: SPEIS/VISA/DVIS/ - Laudos do Laboratório Central do Estado - LACEN

* Laudos não recebidos pela Visa Central

As evidências de contaminação dos alimentos que foram objeto do **Programa de Monitoramento de Qualidade Sanitária em Salvador**, representam risco à saúde do consumidor, visto que a presença de microorganismos pode indicar a existência de problemas na manipulação e no processamento (compra, armazenamento, preparo e distribuição) desses alimentos; problemas nos métodos de higienização, ou técnica envolvendo o tempo e as temperaturas de segurança (temperatura no pré-preparo e preparo/temperatura e tempo na distribuição); além de problemas sanitários na qualidade da água para consumo e higiene deficiente dos alimentos, especificamente os crus. À luz das legislações sanitárias, os resultados vão permitir a identificação de setores produtivos que necessitam de intervenção institucional de caráter preventivo a fim de garantir a melhoria da qualidade sanitária dos produtos.

RECOMENDAÇÕES

- Intensificar e aperfeiçoar as ações de monitoramento e controle sanitário na área de alimentos, visando a proteção à saúde da população, através da adoção de medidas educativas e administrativas para redução do risco sanitário;
- Fiscalizar sistematicamente a área de alimentos, com inspeções programadas prioritariamente segundo mapeamento de risco dos setores produtivos que necessitam de intervenção, a partir dos dados do Programa de Monitoramento da Qualidade Sanitária de Alimentos;
- Definir estratégias de comunicação de risco a população;
- Realizar campanhas educativas e capacitações na área de alimentos, voltadas ao setor regulado e comércio informal ambulante.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- 1 SILVA, EP; LIMA, FRB; SILVA, CGM. **Condições higiênic-sanitárias do setor de produção de refeições de um hotel na zona sul do Recife**, Rev. Hig Alimentar, v.25, n.200/201,p.18-23, set./ out. 2011.
- 2 CARMO, D.L. **Não conformidades observadas em depósitos de hipermercados e supermercados da Região Leste do município de São Paulo**. Higiene Alimentar - Vol.30 - nº 256/257 - Maio/Junho de 2016.
- 3 PEIXOTO, D; WECKWERH, PH; SIMIONATO, EMRS. **Avaliação da qualidade microbiológica de produtos de confeitaria comercializados na cidade de Ribeirão Preto/SP**. Alimentos e Nutrição Araraquara, v.20, n.4, p.611-615, 2009
- 4 SILVA, A.A; LAGO, D.O; RUFINO, L.R.A; OLIVEIRA, R.B.S. **Condições Higiênic-sanitárias de preparações com vegetais crus em restaurantes tipo self service no município de Alfenas - MG**. Rev. Higiene Alimentar - Vol.30 - nº 258/259 - Julho/Agosto de 2016
- 5 BRASIL. Ministério da Saúde. **Resolução RDC nº 12**, de 02 de janeiro de 2001. Aprova o Regulamento Técnico Sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 10 de janeiro de 2001.

Secretário Municipal de Saúde	EXPEDIENTE
Luiz Galvão	Editorial: Equipes Técnicas Distritais, Setor Noturno e Equipe Técnica do Setor de Serviços, Produtos e Estabelecimentos de Interesse da Saúde (SPEIS)
Subsecretária Municipal de Saúde	Elaboração e análise de dados : Adriana Dourado ² , Gilmara Sodré ¹
Maria Lucimar Alves de Lira Rocha	Colaboração: Laboratório Central do Estado da Bahia
Diretora de Vigilância da Saúde	Diagramação: Adriana Dourado ²
Ana Paula Pitanga	Revisão: Cristiane Cardoso ³
Coordenação de Vigilância da Saúde	Distribuição Eletrônica: Assessoria de Comunicação da Secretaria Municipal de Saúde
Socorro Farias	
Subcoordenação de Vigilância Sanitária	1 - Chefe do Setor de Serviços, Produtos e Estabelecimento de Interesse da Saúde/VISA; 2 - Fiscal de Controle Sanitário/ 3 - Gerente do Centro de Informações Estratégicas em Vigilância da Saúde (CIEVS) - Membro da Comissão Revisora da DVIS
Maria Hercília Valladares Souza	