



## Publicação

Editorial

Agosto, 2004 Ano 1 Número 8

retorna

Expediente

Bibliografia

Gráficos

### Programa Paulista de Análise Fiscal de Alimentos

*Willian César Latorre; Denise Venturi, e Delfina Azucena Castro Blanco Pytel<sup>1</sup>;  
Deise Aparecida Pinati Marsiglia e Cecília Cristina Marques Santos<sup>2</sup>*

<sup>1</sup>Centro de Vigilância Sanitária

<sup>2</sup>Instituto Adolfo Lutz

O controle sanitário de alimentos é uma atividade clássica da vigilância sanitária, previsto desde o primeiro código sanitário do Estado de São Paulo, em 1894<sup>(3)</sup>. Segundo o código sanitário atual<sup>(4)</sup>, compete à autoridade sanitária a avaliação e controle do risco, normalização, fiscalização e controle das condições sanitárias dos produtos e substâncias de interesse à saúde, incluídos os alimentos. A coleta de amostras para análise fiscal também é uma atividade prevista neste diploma legal e deve ser procedida de forma programada.

Frente à necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos e a importância do envolvimento dos municípios para o desenvolvimento das ações de vigilância sanitária, além da necessidade de maior integração entre os órgãos de VS municipais e regionais, houve uma reorganização dessas ações no âmbito da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo (SES/SP), desde 1995, com ênfase na análise fiscal de produtos alimentícios.

Esta reorganização envolveu o Centro de Vigilância Sanitária (CVS), o Instituto Adolfo Lutz (IAL), as Vigilâncias Sanitárias das Direções Regionais de Saúde (Visa/DIR), da SES/SP, com participação de vários municípios, tendo como objetivos:

- Monitorar a qualidade sanitária de produtos alimentícios ofertados para consumo da população e os estabelecimentos que os comercializam.
- Detectar irregularidades nos produtos e estabelecimentos responsáveis (comercialização ou fabricação) e aplicar da legislação sanitária vigente.
- Identificar categorias de produtos alimentícios, setores comerciais ou industriais, que necessitem intervenção institucional de caráter preventivo.

#### Histórico do Programa Paulista

Em 1995, o CVS e o IAL instituíram um Programa de Colheita de Amostras para Análise Fiscal, baseado numa relação de alimentos selecionados (tipos de produtos e respectivas quantidades) e as determinações analíticas a serem realizadas, com enfoque na importância da coleta de amostras de forma planejada.

De 1995 a 1996 o programa foi realizado com a participação de algumas equipes regionais de Visa. Em 1997 passou a ser desenvolvido pelas 24 equipes regionais de Visa e os produtos foram selecionados a partir das sugestões dessas equipes. Nesse momento, já se tornava

evidente a importância do papel dos municípios, principalmente nos casos de laudos em desacordo com a legislação.

A partir de 1998, o programa passou a ser denominado de "Programa Paulista" e está sendo aprimorado. Consideramos que em 2002 ocorreu uma evolução em relação aos programas anteriores, especialmente pelos seguintes aspectos:

- utilização da Internet como ferramenta de comunicação e informação; maior integração das equipes de Visa e IAL;
- ampliação do âmbito analítico dos laboratórios e o desenvolvimento de novas metodologias;
- aprimoramento do trabalho com a realização de treinamentos e oficinas entre gestores e executores;
- agilização das ações sanitárias preventivas e corretivas dos problemas detectados;
- elaboração de indicadores por categorias alimentícias e o envolvimento de organizações não governamentais representativas de categorias alimentícias na educação e adoção de medidas corretivas pelos setores com altos índices de irregularidades.

No ano passado, o programa tornou-se bienal e incluiu em seu escopo a inspeção sanitária dos estabelecimentos comerciais onde são coletadas as amostras, a padronização dos procedimentos operacionais(8) (POP) e o roteiro de verificação de Boas Práticas em Estabelecimentos Comerciais de Alimentos(7).

#### **Organização do Programa Paulista - Biênio 2003-2004<sup>(6)</sup> (PP0304)**

O Centro de Vigilância Sanitária e o Instituto Adolfo Lutz instituíram, conjuntamente, o Programa de Análise Fiscal de Alimentos do Estado de São Paulo Programa Paulista - Biênio 2003-2004 (PP0304), com o intuito de verificar se os produtos alimentícios industrializados e respectivos estabelecimentos comerciais atendem aos requisitos de segurança, qualidade e conformidade com a legislação em vigor.

Foi organizado um Comitê Gestor do PP0304, constituído por profissionais do CVS e IAL e da Divisão de Controle de Alimentos, da Coordenação de Vigilância à Saúde, da Secretaria Municipal de Saúde de São Paulo (Covisa/SMS/SP).

O programa conta com uma equipe de gestores regionais, constituída por 24 profissionais das Visa/DIR, e uma equipe de executores, formada por profissionais de Visa's municipais, dos laboratórios do IAL, da Covisa/SMS/SP e do Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde, do Ministério da Saúde (INCQS/MS).

Os principais critérios para seleção dos 55 municípios participantes do programa foram:

- disponibilidade de computador e Internet em suas unidades de trabalho;
- estar entre as maiores densidades populacionais do Estado (alto grau de exposição de consumidores aos produtos);
- ser sede de Regional de Saúde, ou possuir uma unidade do Instituto Adolfo Lutz.

Os municípios envolvidos: Americana, Araçatuba, Araraquara, Assis, Atibaia, Barretos, Barueri, Bauru, Botucatu, Campinas, Catanduva, Cotia, Cubatão, Diadema, Dracena, Embu das Artes, Franca, Franco da Rocha, Guarulhos, Hortolândia, Iguape, Itapetininga, Itapeva, Itapevi, Jales, Jaú, José Bonifácio, Jundiaí, Limeira, Marília, Mogi das Cruzes, Osasco, Ourinhos, Piracicaba, Presidente Prudente, Presidente Venceslau, Registro, Ribeirão Preto, Rio Claro, São André, São Bernardo do Campo, São José Rio Preto, São Joaquim da Barra, Santana do Parnaíba, São Carlos, São João da Boa Vista, São José dos Campos, São Paulo, São Sebastião, São Vicente, Sorocaba, Taboão da Serra, Taubaté, Tupã e Valinhos.

Os principais critérios para selecionar os produtos e respectivas determinações analíticas foram:

- potencial risco à saúde;
- categorias alimentícias com elevado percentual de resultados insatisfatórios revelados pelo Programa Paulista 2002;
- sugestões apresentadas na Oficina Preparatória do PP0304, conforme a experiência dos profissionais em relação à frequência de não conformidades apresentada em denúncias ou resultados analíticos;
- produtos do Programa Anvisa definidos para o Estado de São Paulo.

Além das análises microbiológica, físico-química e de rotulagem, foram incluídas as pesquisas de organismos geneticamente modificados (INCQS) e de resíduos de agrotóxicos em hortifrutícolas. O PP0304 foi dividido em cinco subprogramas: Clássico, Verão, Anvisa, Transgênicos e Resíduos de Agrotóxicos, totalizando 836 amostras.

O subprograma Clássico contempla oito categorias de produtos (coletas realizadas de agosto a novembro de 2003). Produtos: apesuntado fatiado; espetinho de carne temperado congelado para churrasco ou espetinho de carne temperado resfriado para churrasco; queijo minas frescal; palmito em conserva; doce de leite dietético; doce em massa tipo junino; e leite UHT.

O subprograma Verão contempla seis categorias de produtos (coletas: janeiro e fevereiro de 2004). Produtos: gelo; peixe resfriado ou congelado; picolé de frutas; água mineral; mistura de aditivos para o preparo de pão; e massa fresca para pão.

O subprograma Anvisa foi planejado pelo órgão com o objetivo de monitorar a qualidade sanitária dos produtos alimentícios dispensados de registro. Produtos: alimentos infantis à base de leite; alimentos infantis à base de cereais; pós para sobremesas com restrição de açúcar; hambúrguer congelado; e charque embalado.

O subprograma Transgênicos tem por objetivo detectar a presença de Organismos Geneticamente Modificados (OGM) em produtos alimentícios que contenham soja na formulação<sup>(9)</sup>, e verificar o cumprimento das legislações relativas à rotulagem<sup>(1,2,5)</sup>. Produtos: hambúrguer congelado; salsicha embalada; quibe congelado; almôndega congelada; proteína isolada e texturizada de soja; farinha de soja; grãos de soja tipo aperitivo; extrato em pó à base de soja; farelo de soja; fórmulas infantis à base de proteína de soja; alimento para ingestão controlada de açúcares; cereal matinal à base de proteína de soja; biscoitos que contenham soja na relação de ingredientes; temperos em pó; misturas para o preparo de sopas; misturas para o preparo de bolos; e macarrão instantâneo.

O subprograma Resíduos de Agrotóxicos foi instituído para estender a pesquisa de resíduos de agrotóxicos em hortifrutícolas, pois a Capital paulista já vem sendo monitorada pelo Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos (Para), da Anvisa, desde junho de 2001. Produtos: laranja, morango, tomate, mamão e pimentão.

### **Entrada de Dados e Fluxograma de Procedimentos**

Na página da Internet do CVS ( [www.cvs.saude.sp.gov.br](http://www.cvs.saude.sp.gov.br) ) foi criado um Sistema de Informações, acessível aos participantes do programa, com a finalidade de gerenciar as atividades de trabalho das equipes e desenvolver uma base de dados com informações sobre:

- os estabelecimentos comerciais envolvidos;
- as amostras dos produtos colhidos e seus respectivos resultados analíticos;
- as ações sanitárias desenvolvidas pelos grupos de Visão, sobre os estabelecimentos inspecionados e sobre os alimentos analisados, cujos resultados revelaram-se em desacordo com a legislação.

O Sistema de Informações pode ser acessado tanto pelas equipes que realizam as inspeções e as colheitas de amostras, para entrar com os dados relativos a estes procedimentos, como pelas equipes que realizam a análise laboratorial das amostras, para a entrada de dados dos resultados obtidos.

A utilização deste recurso permite a obtenção de informações em tempo real, a comunicação rápida (via e-mail) com todas as equipes de Visa/DIR e a agilização da tomada de decisões, além de disponibilizar as informações a todos os participantes do projeto, servindo como sistema de alerta a partir dos resultados das análises consideradas insatisfatórias.

A seguir, apresentamos o fluxograma definido para o PP0304 em relação aos procedimentos a serem realizados pelas equipes participantes:



**Alguns resultados do Programa Paulista 2002**

Como o PP0304 está em andamento e seus resultados ainda não estão disponíveis, apresentamos alguns resultados do Programa Paulista 2002, a fim de demonstrar as potencialidades deste tipo de ação, programadas em conjunto entre as várias esferas de governo. Vale à pena alertar que a versão do programa 2002 não contemplou os subprogramas dos Transgênicos, Resíduos de Agrotóxicos e da Anvisa.



Do total de 1.553 amostras programadas, foram colhidas 1.495, representando o cumprimento de 96% da meta estabelecida para o PP 2002. Do total das amostras colhidas, foram analisadas 1.447, das quais 473 (33%) apresentaram resultados insatisfatórios.

Para cada laudo insatisfatório definitivo, após todos os recursos legais previstos, as Visa's/DIR's desenvolveram ações sanitárias corretivas, por notificação aos fabricantes, para correção da rotulagem em desacordo com a legislação, ou pela realização de inspeções nas indústrias fabricantes, ou ainda por imposição de penalidades, no caso de produtos com irregularidades consideradas de risco à saúde. Isto demonstra o empenho dos profissionais das equipes de vigilância sanitária em corrigir e eliminar as irregularidades dos produtos que representam risco direto à saúde da população, ou que comprometam a rastreabilidade na ocorrência de surtos epidemiológicos, ou ainda que possam ferir os direitos do consumidor.

Para o PP0304 a expectativa é de que a meta seja cumprida em 100%, e que as ações originadas a partir deste monitoramento revertam-se na melhoria dos indicadores da qualidade sanitária dos alimentos comercializados no Estado.

### Agradecimentos

Os autores agradecem a Marília Keiko Uehara, médica e socióloga do CVS, pelo auxílio na edição deste texto, e a Raphael Ramos, Analista de Sis-temas do CVS, pela elaboração do Sistema de Informações do Programa Paulista.

### Bibliografia

1. Brasil, 2003 A. Decreto Federal 4.680, de 24 de abril de 2003. Regulamenta o direito à informação assegurado pela Lei 8.078, de 11 de setembro de 1990, quanto aos alimentos e ingredientes alimentares destinados ao consumo humano ou animal que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados. Brasília, DF, Diário Oficial da União, de 28 de abril de 2003, nº 80, Seção 1, pág. 1.
2. Brasil, 2003 B. Ministério da Justiça, Portaria nº 2.658, de 22 de dezembro de 2003. Dispõe sobre o regulamento para o emprego do símbolo transgênico. Brasília, DF, Diário Oficial da União, de 26 de dezembro de 2003, nº 251, Seção 1, pág. 13-14.
3. Ribeiro, M.A.R. História Sem Fim... Inventário da saúde pública. São Paulo 1880-1930. São Paulo, SP. Editora da Universidade Estadual Paulista, 1993.
4. São Paulo, Estado, 1998. Lei Estadual 10.083, de 23 de setembro de 1998. Dispõe sobre o Código Sanitário do Estado de São Paulo. São Paulo, SP, Diário Oficial do Estado, de 24 de setembro de 1998, V. 108, nº 182, Seção 1, pág. 1.
5. São Paulo, Estado, 1999. Lei Estadual nº 10.467, de 20 de dezembro de 1999. Dispõe sobre a impressão de aviso nas embalagens que contenham alimentos geneticamente modificados. São Paulo, SP, Diário Oficial do Estado, de 21 de dezembro de 1999, V. 109, nº 240, Seção 1, pág. 4.
6. São Paulo, Estado, 2003 A. Secretaria de Estado da Saúde, Centro de Vigilância Sanitária. Portaria Conjunta CVS-IAL nº 1, de 28 de novembro de 2003. Dispõe sobre o Programa Paulista de Análise Fiscal de Alimentos Biênio 2003-2004. São Paulo, SP, Diário Oficial do Estado, de 29 de novembro de 2003, Volume 113, Número 228, Seção I, pág 36-49.
7. São Paulo, Estado, 2003 B. Secretaria de Estado da Saúde, Centro de Vigilância Sanitária. Portaria CVS nº 20, de 28 de novembro de 2003. Dispõe sobre o Roteiro de Verificação das Boas Práticas em Estabelecimentos Comerciais de Alimentos. São Paulo, SP, Diário Oficial do Estado, de 29 de novembro de 2003, Volume 113, Número 228, Seção I, pág. 27-29.
8. São Paulo, Estado, 2003 C. Secretaria de Estado da Saúde, Centro de Vigilância Sanitária. Portaria CVS nº 21, de 28 de novembro de 2003. Dispõe sobre os Procedimentos Operacionais Padronizados para Análise Fiscal de Alimentos. São Paulo, SP, Diário Oficial do Estado, de 29 de novembro de 2003, Volume 113, Número 228, Seção I, pág. 29-36.
9. São Paulo, Estado, 2003 D. Secretaria de Estado da Saúde, Centro de Vigilância Sanitária. Portaria CVS 03, de 3 de abril de 2003. Institui um programa específico para a colheita de amostras para análise fiscal em produtos que contenham soja, para detectar a presença de Organismos Geneticamente Modificados. São Paulo, SP, Diário Oficial do Estado, de 4 de abril de 2003, V.113 , nº 65, Seção 1, pág. 33.

Agência Paulista de Controle de Doenças

*Bepa - Av. Dr. Arnaldo, 351 - 12º andar, s. 1218  
Tel.: (11) 3066-8823 / 3066-8824  
e-mail: [bepa-agencia@saude.sp.gov.br](mailto:bepa-agencia@saude.sp.gov.br)*