



**Agência Nacional  
de Vigilância Sanitária**



**MINISTÉRIO  
DA SAÚDE**

## **Relatório de Atividades 2002**

---

### **Gerência-Geral de Alimentos**

[www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br)

Brasília, janeiro de 2003



Diretor-Presidente  
**Cláudio Maierovitch P. Henriques**

Diretores  
**Luis Carlos Wanderley Lima**  
**Luiz Milton Veloso Costa**  
**Ricardo Oliva**

Diretor de Alimentos e Toxicologia  
**Ricardo Oliva**

Diretor Adjunto  
**Marcelo Azalin**

Gerente-Geral de Alimentos  
**Cleber Ferreira dos Santos**

Gerente de Ações de Ciência e Tecnologia de Alimentos  
**Fabiana Reis**

Gerente de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos  
**Ana Virgínia de Almeida Figueiredo**

Gerente de Produtos Especiais  
**Antonia Maria de Aquino**

Gerente de Qualificação Técnica em Segurança de Alimentos  
**Fernando Antônio Viga Magalhães**

## **APRESENTAÇÃO**

Este relatório de atividades da Gerência Geral de alimentos demonstra o avanço que a área obteve no decorrer do ano de 2002. Mais do que isso, aponta o caminho que devemos tomar para os anos seguintes, fortalecendo o objetivo principal que é o de buscar garantias para que os alimentos expostos ao consumo da população estejam seguros e não causem danos à saúde.

As ações macro desenvolvidas tais como legislação com o foco no risco à saúde pública; capacitação técnica em modernas técnicas de inspeção; intervenção no processo produtivo e não só produto final; desenvolvimento de metodologias analíticas para controle de resíduos; e, responsabilização do produtor pela qualidade e segurança, devem ser considerados como premissas básicas dessa política.

Mais uma vez, registramos o papel fundamental que as Vigilâncias Sanitárias Estaduais e os Laboratórios Centrais de Saúde – LACEN's têm na implementação dessas medidas, sem as quais não teríamos realizado todo esse trabalho.

**Ricardo Oliva**

Diretor de Alimentos e Toxicologia

## INTRODUÇÃO

Este é o segundo ano que a Gerência Geral de alimentos apresenta seu relatório de atividades anual.

Esse registro permite uma revisão das principais atividades que tomaram o tempo dos técnicos das Gerências, possibilitando uma reflexão para as ações a serem desenvolvidas nos anos seguintes e incorporando uma prática de planejamento.

Destacamos a continuidade na prática de envolver os interessados, sejam representantes do setor regulado, dos consumidores, das universidades, dos institutos de pesquisa e em alguns casos até de sindicatos de trabalhadores e patronais, para as discussões de aprovação e implementação de novos Regulamentos.

Não temos a intenção de fazer uma análise sobre os dados e ações aqui registradas, pois os relatos já dizem por si mesmo, mas de chamar atenção que continuamos firmes nos propósitos de fortalecer as ações das Vigilâncias Sanitárias Estaduais, executoras principais das atividades registradas nesse relatório.

# **RELATÓRIO DE ATIVIDADES 2002**

**Gerência de Ações de Ciência e  
Tecnologia de Alimentos**

Brasília, janeiro de 2003.



Gerente de Ações de Ciência e Tecnologia de Alimentos  
**Fabiana Reis**

Equipe Técnica:  
**Lucas Medeiros Dantas**  
**Cintia Ayako Nagano**  
**Patricia de Campos Couto**  
**Alexandre Mugnatto Pacheco**

E-mail: [gacta@anvisa.gov.br](mailto:gacta@anvisa.gov.br)  
Copyright@ ANVISA, 2003

## Índice

<u>I. INTRODUÇÃO</u>	<u>08</u>
<u>II. ATIVIDADES 2002</u>	<u>10</u>
I. Atualização de Legislação.....	10
II. Programas de Monitoramento .....	10
III. Atividades de capacitação.....	12
IV. Reuniões, pareceres e palestras técnicas .....	13
V. Atendimento ao público.....	14
<u>III. CONCLUSÕES</u>	<u>15</u>

# RELATÓRIO DE ATIVIDADES / GACTA - 2002

## I. Introdução

---

Como parte integrante da estrutura de funcionamento da Gerência Geral de Alimentos (GGALI), a Gerência de Ações de Ciência e Tecnologia de Alimentos (GACTA) desenvolve suas atividades com a atenção voltada, particularmente, para as questões relacionadas com o segmento de avaliação de risco dentro do contexto da análise de risco em todas as etapas da produção de alimentos.

Entende-se por etapas de produção: produção no campo ou produção primária; processamento da matéria-prima; uso de tecnologias na fabricação; uso de aditivos e coadjuvantes de tecnologia; e, o uso de embalagens.

Estas atividades podem ser diretas quando a GACTA atua coordenando, ou indiretas quando a GACTA atua junto a outras Gerências e outros órgãos do Governo.

Com relação à produção no campo são tratados os seguintes assuntos:

- Resíduo de agrotóxicos em alimentos;
- Resíduos de Medicamentos Veterinários em alimentos;
- Resíduos de dioxina e furanos em alimentos;
- Contaminantes Orgânicos em Alimentos – Micotoxinas;
- Contaminantes Inorgânicos em Alimentos – Metais Pesados.

Com relação ao processamento e uso de tecnologias na fabricação são tratados os seguintes pontos:

- Toxinas ou substâncias nocivas à saúde humana, produzida no processamento dos alimentos ou do uso de tecnologias de produção inadequada;
- Tecnologias novas, como, por exemplo, a Irradiação de Alimentos;
- Padrões Microbiológicos dos Alimentos;
- Padrões Microscópicos dos Alimentos;

Com relação ao uso de aditivos e coadjuvantes de tecnologia são tratados os seguintes assuntos:

- Avaliação de pedidos de extensão e inclusão de substâncias;
- Reavaliação de substâncias frente a novos dados toxicológicos (referência internacional, estudos científicos etc.);
- Reações de hipersensibilidade – Alergias;

Com relação ao uso de embalagens são tratados os seguintes temas:

- Avaliação de pedidos de inclusão de substâncias para serem usadas nas embalagens em contato com alimento;
- Avaliação de tecnologias de produção;
- Avaliação de novas embalagens;
- Reavaliação de substâncias frente a novos dados toxicológicos (referência internacional, estudos científicos etc.);



O tratamento que é dado pela GACTA aos citados assuntos programáticos ocorre de forma articulada com áreas afins da ANVISA, ou através da convocação de grupos técnicos para discussão de temas específicos da área de competência da gerência. Há, também, o envolvimento interinstitucional e intersetorial incluindo a participação em fóruns internacionais como CODEX ALIMENTARIUS e Mercosul.

O presente relatório faz um balanço das realizações da GACTA no ano de 2002 e trás uma análise comparativa em relação a 2001. Os resultados estão agrupados nos seguintes temas:

- Atualização de Legislação;
- Programas de Monitoramento;
- Atividades de capacitação;
- Reuniões, pareceres e palestras técnicas;
- Atendimento ao público.

## II. Atividades 2002

### I. Atualização de Legislação

Assunto	Indicador	2001	2002
Aditivos	- Regulamento Técnico elaborado e publicado	10	6
	- Consulta Pública elaborada e publicada	4	2
	- Medida Sanitária elaborada e publicada	0	2
	- Pedidos de inclusão/extensão de uso de aditivos	15	14
Embalagens	- Regulamento Técnico elaborado e publicado	8	5
	- Consulta Pública elaborada e publicada	3	1
	- Pedidos de inclusão em listas positivas e novas tecnologias	5	7
Microscopia de alimentos	- Consulta Pública elaborada e publicada	0	1
Alimentos irradiados	- Regulamento Técnico elaborado e publicado	1	0

### Análise dos resultados:

A atualização da legislação é um ponto importante dentre as atividades desenvolvidas pela GACTA. Verifica-se pelo quadro acima que em 2002 a Gerência continuou dando seqüência a revisão e atualização da legislação referente aos assuntos de sua área de competência, como aditivos, embalagens e microscopia de alimentos. Houve a publicação de mais 11 regulamentos técnicos, 4 consultas públicas e 1 medida sanitária e, assim, todas as consultas públicas encaminhadas em 2001 foram publicadas como resoluções finais em 2002. Quanto aos pedidos de inclusão/extensão de uso relativos a aditivos (14 pedidos em 2002) e embalagens (7 pedidos em 2002), observa-se que a demanda foi praticamente a mesma de 2001.

### II. Programas de Monitoramento

Programa/Indicador	2001	2002
1) Programa Nacional de Controle de Resíduos de Medicamentos Veterinários em Alimentos (PAMVet):		
- Desenho e aprovação do Programa		
- Elaboração do Manual de Procedimentos		
- Implantação (capacitação de VISAs e LACENS)		
- Implantação (colheita de amostras e análise química)		
2) Programa Nacional de Monitoramento de Resistência Bacteriana em Alimentos de Origem Animal:		
- Esboço do Programa		
- Revisão, adequação e aprovação do Programa		
- Definição de metodologia para Salmonella e Enterococci		
- Elaboração de cronograma 2003		

## Análise dos resultados:

Esses dois programas representam o ponto de partida para uma ação de vigilância sanitária no Brasil visando avaliar os riscos à saúde humana associados ao uso de medicamentos veterinários em animais produtores de alimentos, tendo sido incorporados às atividades programáticas da GACTA com o objetivo de gerar dados sobre o grau de exposição da população e de capacitar os LACEN's em metodologias de análise específicas para resíduos e perfil de resistência antimicrobiana.

Assim, em 2002 o Programa Nacional de Controle de Resíduos de Medicamentos Veterinários em Alimentos (PAMV'et) foi efetivamente implantado com a participação de VISAs e LACEN's dos estados de abrangência do Programa, iniciado com o PAMV'et – Leite nas capitais das regiões sudeste e sul. Os 7 laboratórios que participaram deste programa foram treinados para utilização de kits de triagem e a colheita de amostras de leite deu-se no período de agosto-outubro/02. A seguir um resumo do PAMV'et-Leite/ 2002:

### a) Seleção de Laboratórios

•**Para triagem:** IAL, INCQS, FUNED, CIENTEC, LACEN/ES, LACEN/PR, LACEN/SC

•**Para Confirmação:** INCQS (beta-lactâmicos, tetraciclinas)  
FUNED (aba e ivermectina, cloranfenicol)  
CIENTEC (sulfonamidas, eritromicina)  
IAL (estrepto/diistreptomicina, neomicina)

### b) Seleção dos medicamentos veterinários para pesquisa de resíduos em leite

- **Antimicrobianos:** Benzilpenicilina/benzilpenicilina procaína, Ampicilina, Amoxicilina, Ceftiofur, Diidroestreptomicina, Estreptomicina, Neomicina, Eritromicina, Tetraciclina, Oxitetraciclina, Clortetraciclina, Cloranfenicol, Sulfametazina, Sulfadimetoxina, Sulfatiazol
- **Antiparasitários:** Abamectina e Ivermectina.

c) Meta - 2002: fazer análises de triagem e confirmação de resíduos de beta-lactâmicos e tetraciclinas em leite exposto no comércio.

d) Quantidade de amostras: Foram analisadas 325 amostras de leite longa vida colhidas em supermercados, de um total de 300 amostras programadas em conformidade com plano de amostragem previamente estabelecido, tendo como referência o CODEX ALIMENTARIUS. Por se tratar de um programa com enfoque na avaliação do risco, as análises não tiveram um caráter fiscal e sim de orientação. Em função dos resultados, medidas corretivas junto ao setor produtivo estão previstas com o objetivo de assegurar as boas práticas veterinárias.

e) O relatório final com os resultados do PAMV'et-Leite 2002 será divulgado pela ANVISA em 2003, tão logo sejam liberados os laudos das análises de

confirmação a cargo do INCQS, referentes às análises de triagem com resultados positivos.

Quanto ao Programa Nacional de Monitoramento de Resistência Bacteriana em Alimentos de Origem Animal, as seguintes etapas foram desenvolvidas visando sua implantação a partir de 2003:

- a) Definição da abrangência do programa (16 estados/laboratórios, 10 amostras de frango/laboratório/mês durante 18 meses, pesquisa de Salmonella e Enterococci);
- b) Definição de metodologia para pesquisa, contagem e identificação de perfil de resistência antimicrobiana;
- c) Previsão orçamentária e cronograma de implantação.

### III. Atividades de capacitação

Indicador	2001	2002
1) Cursos externos, com participação da equipe da GACTA		
- N° de treinamentos	4	14
- N° de participantes (GACTA)	4	5
2) Cursos promovidos pela GACTA		
- N° de treinamentos realizados	1	1
- N° de participantes (laboratórios)	4	5
3) Congressos, Simpósios, Workshops		
- N° de eventos com participação da GACTA	5	2
- N° de participantes da GACTA	4	5

### Análise dos resultados:

A GACTA participou em 2002 de 14 treinamentos externos, propiciando à sua equipe técnica ampliar seu conhecimento dadas as várias abordagens dos cursos em que participou, citando-se como exemplo os seguintes temas: Estudos de Dieta, Avaliação de Risco, Boas Práticas de Fabricação/Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle, Gerenciamento para Resultados, Sistema de Informação PRODIR, Agrotóxicos (equivalência, análise de resíduos, amostragem). Nos treinamentos acima (2002) estão incluídos dois cursos em nível de especialização, a saber:

- Curso de Especialização em Saúde Pública/Vigilância Sanitária (3 técnicos da GACTA);
- Curso de especialização em toxicologia aplicada à vigilância sanitária (2 técnicos da GACTA).

Um curso foi promovido pela GACTA e realizado no INCQS para capacitação dos Laboratórios (LACEN's) que participam do PAMV'et-Leite, e teve como tema a utilização de kits de triagem para análise de resíduos de medicamentos veterinários.

#### IV. Reuniões, pareceres e palestras técnicas

Indicador	2001	2002
4) Reuniões		
- CODEX ALIMENTARIUS (reuniões preparatórias internas)	11	15
- CODEX ALIMENTARIUS (reuniões plenárias internacionais)	3	3
- Grupos Técnicos específicos	13	18
- Programas de Monitoramento	7	3
5) Pareceres e notas técnicas	50	31
6) Palestras em cursos e outros eventos	3	6

#### Análise dos resultados:

A GACTA participou em 2002 de três reuniões internacionais no âmbito do CODEX ALIMENTARIUS, relacionadas abaixo:

- 34ª reunião do Comitê do CODEX sobre Aditivos e Contaminantes em Alimentos – CCFAC, Rotterdam, Holanda, março/02;
- 34ª reunião do Comitê do CODEX sobre Resíduos de Pesticidas – CCPR, Haia, Holanda, maio/02;
- 3ª reunião do Grupo Tarefa Ad Hoc Intergovernamental sobre Alimentação Animal, Copenhague, Dinamarca, junho/02.

A elaboração da posição brasileira para cada uma destas reuniões, com prévia aprovação do Comitê do CODEX ALIMENTARIUS do Brasil (CCAB/INMETRO) foi precedida de reuniões preparatórias (total de 15) com a participação da ANVISA, MAPA e representantes do setor produtivo.

Os grupos Técnicos coordenados pela GACTA realizaram onze reuniões para tratar de atualização de legislação e outros temas de interesse da gerência, sendo: 7 reuniões do GT - Aditivos alimentares, 9 reuniões do GT - Embalagens e 2 reuniões do GT – Microscopia.

Quanto aos dois programas de monitoramento coordenados pela GACTA (resíduos de medicamentos veterinários em alimentos e resistência antimicrobiana), foram realizadas 3 reuniões com envolvimento das VISAs e laboratórios.

A GACTA elaborou, ainda, 31 pareceres e notas técnicas em 2002 sobre diversos assuntos e temas que são demandadas pelas demais gerências da GGALI e outras áreas da ANVISA, ou originários de encaminhamentos externos. Sua equipe também ministrou 6 palestras em cursos e eventos externos com múltiplas abordagens sobre inocuidade de alimentos (Aplicação de Princípios de Análise de Risco, Alimentos Irrradiados, Controle de Alimentos, CODEX ALIMENTARIUS, Monitoramento de Resíduos).

## V. Atendimento ao público

Indicador	2001	2002
Carta	33	08
Ofício	26	19
Memorando	38	42
Fax	90	64
Pareceres e Notas Técnicas	50	31
Despacho	23	03
Consultas pelo e-mail da GACTA	340	672

### Análise dos resultados:

São mantidos registro e controle sistemático dos atendimentos feitos pela gerência referentes às consultas externas e internas sobre ciência e tecnologia de alimentos aplicada à vigilância sanitária. Embora os dados acima não se constituam em indicadores programáticos de desempenho, observa-se que em 2002 houve um crescimento significativo do atendimento técnico às consultas feitas por meio eletrônico, provenientes de vários segmentos da sociedade.

### **III. Conclusões**

---

No aspecto geral houve cumprimento das metas estabelecidas pela GACTA para o ano de 2002, considerando-se como tema maior de sua atuação as questões relacionadas com avaliação de risco aplicável a alimentos. Em relação aos avanços obtidos no ano, um destaque especial deve ser dado para a efetiva implantação do Programa Nacional de Controle de Resíduos de Medicamentos Veterinários em Alimentos (PAMV'et) e aos preparativos para a implantação, em 2003, do Programa Nacional de Monitoramento e Controle de Resistência Bacteriana em Alimentos de Origem Animal.

# **RELATÓRIO DE ATIVIDADES 2002**

---

**Gerência de Inspeção e Controle  
de Riscos de Alimentos**

Brasília, fevereiro de 2003





**Agência Nacional  
de Vigilância Sanitária**

Gerente de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos  
**Ana Virgínia de Almeida Figueiredo**

Gerente-Substituta de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos  
**Reginalice Maria da Graça Bueno Saab**

Equipe Técnica

**Alúcio Franklin de Araújo Caldas<sup>1</sup>**

**Andrea Regina de Oliveira Silva<sup>2</sup>**

**Ângela Karinne Fagundes de Castro**

**Daniela Ferraz Amaral<sup>3</sup>**

**Laura Misk de Faria<sup>2</sup>**

**Rosane Maria Franklin Pinto**

Apoio Administrativo

**José Lopes de Oliveira Filho**

E-mail: [gicra@anvisa.gov.br](mailto:gicra@anvisa.gov.br)  
Copyright@ ANVISA, 2003

---

<sup>1</sup> Técnico desligado da Gerência de Inspeção e Controle de Riscos em Maio/2002.

<sup>2</sup> Técnicos admitidos na Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos em Out/2002.

<sup>3</sup> Técnico desligado da Gerência de Inspeção e Controle de Riscos em Jul/2002.

## ÍNDICE

### I- INTRODUÇÃO

ERRO! INDICADOR NÃO DEFINIDO.

### II – ESTRUTURA DO RELATÓRIO 21

### III – PROGRAMAS 22

#### III.1 - PROGRAMA NACIONAL DE INSPEÇÃO DE ALIMENTOS PALMITO EM CONSERVA 22

1 - Apresentação .....	22
2 - Principais Considerações do Ano de 2002 .....	22
3. Resultados do Programa Nacional de Inspeção de alimentos – Palmito em Conserva .....	25
4 – Considerações Finais .....	28

#### III.2 - PROGRAMA NACIONAL DE INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS ESTABELECIMENTOS BENEFICIADORES DE SAL DESTINADO AO CONSUMO HUMANO 29

1- Apresentação .....	29
2- Resultados do Programa Nacional.....	30
2.1- RESULTADOS DAS INSPEÇÕES SANITÁRIAS – 1ª ETAPA .....	30
2.2- RESULTADOS DAS INSPEÇÕES SANITÁRIAS – 2ª ETAPA .....	33
2.3 – RESULTADOS DAS ANÁLISES FISCAIS .....	35
3- Programa Nacional de Monitoramento da Qualidade Sanitária de Alimentos – Situação do Sal.....	37
4- Comissão Interinstitucional para o Controle dos Distúrbios por Deficiência de Iodo .....	38
5 – Considerações Finais .....	39

#### III.3 - PROGRAMA NACIONAL DE MONITORAMENTO DA QUALIDADE SANITÁRIA DE ALIMENTOS 40

<b>1- Apresentação .....</b>	<b>40</b>
<b>2- Avaliação dos Resultados.....</b>	<b>42</b>
<b>3 – Ações realizadas e entraves observados.....</b>	<b>56</b>
<b><u>III.4 - PROGRAMA NACIONAL DE MONITORAMENTO DE <i>SALMONELLA SPP.</i> EM CARCAÇAS DE FRANGO CONGELADO</u></b>	<b><u>60</u></b>
<b><u>IV – AÇÕES DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE ABRANGÊNCIA NACIONAL</u></b>	<b><u>62</u></b>
<b><u>V – REGULAMENTAÇÕES</u></b>	<b><u>65</u></b>
<b>V.1 – Resolução-RE ANVISA nº 59, de 24 de maio .....</b>	<b>65</b>
<b>V.2 – Consulta Pública nº 45, de 20 de maio e Resolução- RDC ANVISA nº 275, de 21 de outubro .....</b>	<b>66</b>
<b>V.3 – Resolução-RDC ANVISA nº 352, de 23 de dezembro.....</b>	<b>68</b>
<b>1 - Apresentação .....</b>	<b>68</b>
<b>2- Avaliação dos Resultados.....</b>	<b>68</b>
<b>3- Conclusão.....</b>	<b>71</b>
<b>V.4 – Consulta-Pública ANVISA nº 106, de 23 de dezembro.....</b>	<b>72</b>
<b>V.5 – Consulta-Pública ANVISA nº 107, de 23 de dezembro.....</b>	<b>72</b>
<b>1 - Apresentação .....</b>	<b>72</b>
<b>2 - Ações Desenvolvidas .....</b>	<b>73</b>
<b>3 - Resultados alcançados .....</b>	<b>73</b>
<b>4 - Conclusão.....</b>	<b>74</b>
<b>V.6 – Consulta-Pública ANVISA nº 108, de 23 de dezembro.....</b>	<b>74</b>
<b>V.7 – Consulta-Pública ANVISA nº 109, de 23 de dezembro.....</b>	<b>75</b>
<b><u>VI – PARTICIPAÇÃO NO COMITÊ DO CODEX ALIMENTARIUS</u></b>	<b><u>77</u></b>
<b>VI.1 - Grupo Técnico de Sistemas de Inspeção e Certificação de Importações e Exportações de Alimentos .....</b>	<b>77</b>
<b>VI.2 - Grupo Técnico de Higiene dos Alimentos.....</b>	<b>Erro! Indicador não definido.</b>
<b><u>VII – AÇÕES DE CAPACITAÇÃO TÉCNICA</u></b>	<b><u>81</u></b>

**VII.1 – CAPACITAÇÃO TÉCNICA NO SISTEMA PRODIR** **81**

**VIII - DIAGNÓSTICO DOS SERVIÇOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA ESTADUAIS – SETOR DE ALIMENTOS** **82**

**IX - PROJETO DE MELHORIA DA GESTÃO** **87**

**ANEXO 1 – PROGRAMA DE TREINAMENTO** **90**

# RELATÓRIO DE ATIVIDADE / GICRA – 2002

## I - INTRODUÇÃO

No ano de 2002, a Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos – GICRA esteve empenhada em dar prosseguimento aos Programas em andamento e consolidar suas atribuições, com o seguinte espectro de atuação: a) atendimento à demanda técnico-científico-administrativa oriunda das vigilâncias sanitárias estaduais, de órgãos pares do poder público, de entidades representativas da sociedade e de prestar informações diretamente a consumidores; b) proposição de regulamentos técnicos complementares à legislação sanitária em vigor; c) harmonização de procedimentos administrativos e operacionais dentro do sistema nacional de vigilância sanitária em alimentos; d) colaboração e participação em reuniões técnicas, de caráter periódico e eventual, em fóruns nacionais e internacionais; e) treinamento e capacitação de multiplicadores, nas unidades federadas, nas áreas de conhecimento de interesse; f) visitas técnicas aos serviços de vigilância sanitária estaduais e g) redesenho das atividades executadas pela Gerência, com estabelecimento de procedimentos operacionais.

## II – ESTRUTURA DO RELATÓRIO

O presente relatório está subdividido em seis áreas de atuação, a saber:

- programas, no qual há toda uma estrutura pré-definida com intuito de se alcançar resultados de forma planejada;
- ações de vigilância sanitária de abrangência nacional, são ações imediatas voltadas para coibir ou prevenir riscos advindos de produtos ou práticas que possam trazer prejuízos à saúde da população;
- regulamentações, são proposições no qual pretende-se estabelecer regras para o exercício de determinada atividade de vigilância sanitária em alimentos;
- Ações de capacitação técnica são ações voltadas para qualificar os profissionais de vigilância sanitária;
- Diagnósticos dos serviços de vigilância sanitária estadual, consiste em uma avaliação da estrutura físico-funcional realizada *in loco*.
- Projeto de melhoria de gestão, no qual há uma síntese das atividades desenvolvidas durante o redesenho dos processos.

### **III – PROGRAMAS**

#### **III.1 - Programa Nacional de Inspeção de Alimentos - Palmito em conserva**

##### **1 - Apresentação**

---

Foi criado, em meados de 1999, em decorrência dos surtos de botulismo alimentares ocorridos no Estado de São Paulo, entre 1997 e 1999 envolvendo o produto palmito em conserva e tem como principal objetivo o controle sanitário do processo produtivo, de forma a garantir a segurança microbiológica do produto.

A Resolução/RDC nº 18 de 19/11/1999 que instituiu o programa tornando obrigatório a inspeção sanitária para as unidades fabris processadoras do produto, com aplicação do Roteiro de Inspeção, anexo à Resolução e o recadastramento das empresas existentes que foram obrigadas a cumprir os dispositivos previstos nesse regulamento.

Deste modo, no início do programa foram inspecionados todos os estabelecimentos produtores, com equipe formada por técnicos, de diversos serviços de Vigilância Sanitária capacitados em cursos específicos sobre processamento de palmito. Essas ações contaram com recursos financeiros da ANVISA.

Na seqüência, houve o processo de recadastramento das empresas que cumpriram os dispositivos legais e o cancelamento do registro do produto das demais.

Na atualidade, as ações de inspeção são executadas pelos serviços de vigilância sanitária das unidades federadas, sendo que a ANVISA coordena as ações.

##### **2 - Principais Considerações do Ano de 2002**

---

Destacamos, resumidamente, os principais fatos ocorridos no ano de 2002:

- O produto palmito em conserva integrou a relação dos produtos inseridos no Programa Nacional de Monitoramento da Qualidade Sanitária de Alimentos, desenvolvido em todas as unidades federadas. Como o referido Programa compreende a coleta de amostras fiscais no comércio para a realização da análise do pH e de rotulagem foram detectados várias amostras com resultados insatisfatórios, resultando na publicação de quatro atos para a

- interdição cautelar de quatro marcas diferentes, sendo que uma das marcas apresentou dois lotes distintos com pH acima do permitido;
- Publicação de duas resoluções de apreensão de produtos procedentes de São Paulo e Mato Grosso, sem registro na ANVISA, fruto de denúncias enviadas pelos serviços de vigilância sanitária;
  - Realização de duas reuniões, promovidas pela ANVISA com associações e sindicatos do setor produtivo e de supermercados para discutir as questões de interesse tanto para a Vigilância Sanitária como para o setor regulado. Essas reuniões foram motivadas para buscar alternativas no combate às denúncias que recaíam, sobretudo em produto processado em fábricas não autorizadas e na utilização de tampografia em substituição à litografia e deliberação para a continuidade desses eventos;
  - Publicação das Consultas Públicas nº 106 e 109, de 23/12/2002, sendo que a primeira propõe ampliar a capacidade das embalagens metálicas e a segunda torna obrigatória tanto a litografia na parte lateral da tampa metálica da embalagem de vidro, como obriga as empresas a elaborarem e implementarem os Procedimentos Operacionais Padronizados – POP's, para as operações de acidificação e tratamento térmico do produto;
  - Continuidade da correção do cadastro das empresas no SIVS. Essa ação foi desenvolvida apenas no início do ano, sem alcançar resultados expressivos e interrompida quando da implementação do sistema DATAVISA;
  - Continuidade da medida compreendida em somente aprovar empresa que solicitam os procedimentos previstos no Anexo III da Resolução nº 23/00 quando for apresentado o relatório de inspeção sanitária atualizado;
  - Notificação de seis empresas, 3 empresas de São Paulo, 2 do Pará e 1 do Mato Grosso, para manifestarem-se sobre o cancelamento do registro do produto, culminando no cancelamento de registro de 5 empresas, situadas nos Estados do Pará(1), Mato Grosso(1) e São Paulo (3) e recadastramento de 3 empresas, duas de Santa Catarina e uma do Paraná, restando 12, considerando desde o início do Programa, onde, conforme relatório do SIVS, existiam cerca de 428 empresas que possuíam registros do produto obtidos anterior a 1999. As empresas restantes, que não foram recadastradas nem canceladas apresentaram vencimento do registro, incorporação ou fusão de empresa (**Quadro 1 e 2**).

**Quadro 1 – Situação por UF e Geral do Recadastramento e Cancelamento das Empresas Fabricantes de Palmito em Conserva**

UF	FALTA RECADASTRAR	RECADASTRADAS	CANCELAMENTO	NOTIFICAÇÕES
Amapá	1	0	0	0
Bahia	1	0	0	0
Mato Grosso	0	0	1	1
Pará	5	0	1	2
Paraná	4	1	0	0
Rio de Janeiro	0	0	0	0
Santa Catarina	1	2	0	0
São Paulo	0	0	3	3
<b>TOTAL</b>	<b>12</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>6</b>

Fonte: ANVISA/ Vigilâncias Sanitárias das Unidades Federadas

**Quadro 2 – Panorama geral do Recadastramento das Empresas nos anos de 2000 a 2002**

Nº de empresas	Recadastradas	Canceladas
ANO 2000	72	215
ANO 2001	8	18
ANO 2002	3	5
<b>TOTAL</b>	<b>83</b>	<b>238</b>

Fonte: ANVISA/ Vigilâncias Sanitárias das Unidades Federadas

- Notificação de cinco empresas, duas do PA, e as demais do MT, BA e SP, sobre irregularidades diversas e uma do RJ, para cumprimento de determinação judicial, a empresa foi notificada a respeito do cancelamento de registro (**Quadro 1**);
- Notificação de quatro empresas do Estado do PA sobre a utilização indevida de tampografia na tampa metálica da embalagem de vidro;
- Financiamento das inspeções a cargo dos serviços de Vigilância Sanitária das Unidades Federadas, com exceção do Estado do Goiás. Este financiamento pelos próprios estados, na medida que facilitou e agilizou as ações de inspeção, foi interpretado de maneira a não haver necessidade de encaminhar os relatórios de inspeção para a Gerência, privando a ANVISA dessas informações;
- Nos dois casos de botulismo de origem alimentar relatados a essa Gerência, no ano de 2002, apenas um esteve envolvido com o produto palmito em



conserva, no entanto não foi detectada a presença da toxina botulínica neste produto por análise laboratorial.

### **3. Resultados do Programa Nacional de Inspeção de Alimentos – Palmito em Conserva**

---

No **Quadro 3**, é necessário esclarecer que o número referente às empresas sem inspeção significa que os relatórios das mesmas não foram recebidos por essa Gerência. Existe a possibilidade que estas empresas tenham sido submetidas à inspeção, particularmente para a renovação da Licença de Funcionamento ou Alvará Sanitário. Essa situação reflete um dos principais entraves na coordenação do Programa, na medida que as ações são desenvolvidos pelos serviços de vigilância sanitária das unidades federadas e nem sempre os dados são informados para a ANVISA.

Foram inspecionadas ainda 23 unidades fabris, que estão em processo de petição de registro, como pode ser verificado no **Quadro 3**.

Destacamos ainda que nos Estados do Espírito Santo, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Paraná e São Paulo apresentam as maiores pendências relativas ao envio dos Roteiros de Inspeção Sanitária (**Quadro 3**).

Na **Figura 1**, notamos que apenas 6% das unidades fabris do Estado de São Paulo foram inspecionadas, no entanto encontramos índices de 100% de inspeções no Amazonas, Minas Gerais, Pernambuco, Rio de Janeiro e Tocantins. O Estado de Santa Catarina apresenta o segundo maior número de empresas cadastradas e alcançou 97% de unidades fabris inspecionadas (**Figura 1**).

Considerando que o Estado do Pará detêm o maior número de unidades fabris produtoras de palmito em conserva, mostramos no Quadro 4, detalhadamente, os dados pertinentes às empresas deste Estado.

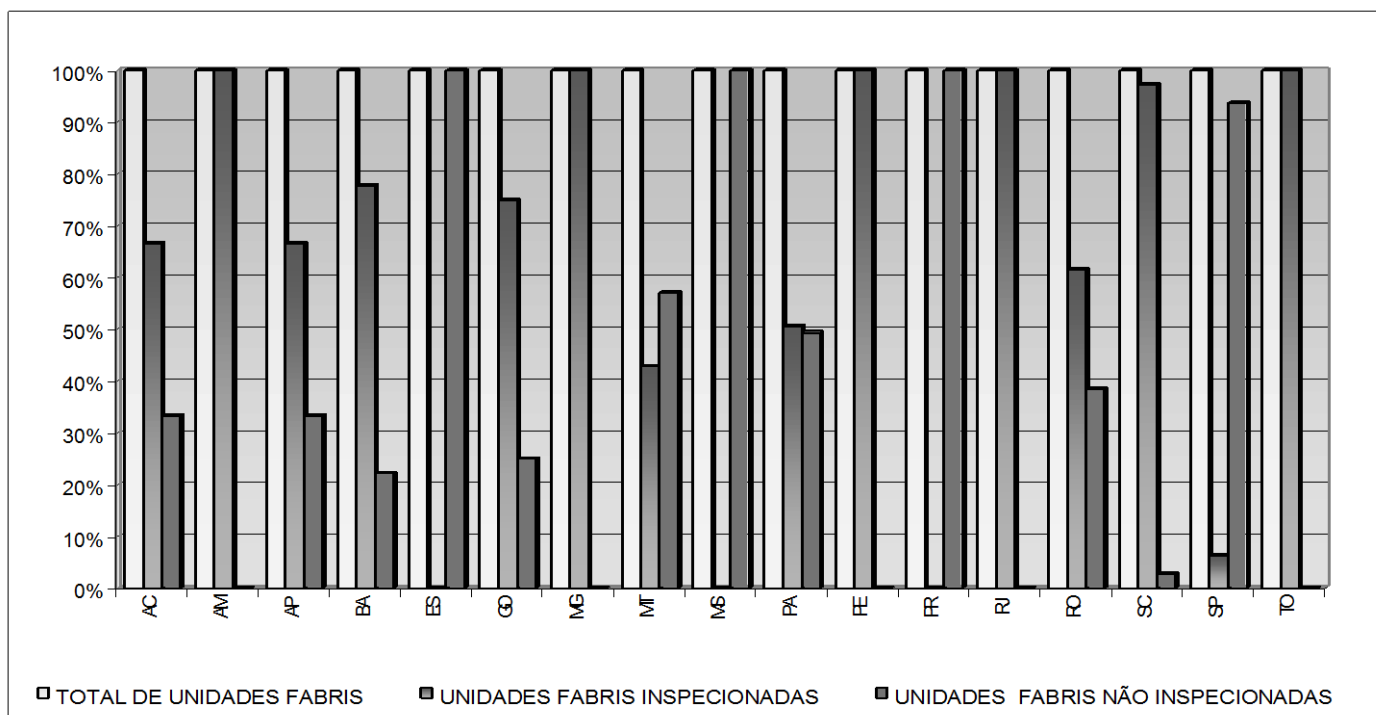
No Quadro 5, observamos 31 empresas, do Estado do Mato Grosso, Pará, Paraná, Santa Catarina, São Paulo e Rondônia, que não foram inspecionadas em 2001 e 2002. Destacamos ainda que 14% do total de unidades fabris não foram inspecionadas nos anos de 2001 e 2002 (Figura 2).

**Quadro 3 – Situação por UF e Geral do Programa Nacional de Inspeção Sanitária – Palmito em Conserva**

UF	EMPRESAS	UNIDADES FABRIS	INSPEÇÕES	EMPRESAS SEM INSPEÇÃO	REGISTROS EM 2002	INSPEÇÕES EM UNIDADES FABRIS PARA PETIÇÃO DE REGISTRO (*)
AC	3	3	4	1	1	0
AM	1	1	1	0	0	0
AP	7	9	6	3	0	0
BA	9	8	10	1	0	2
ES	1	1	0	1	0	0
GO	4	4	3	1	0	0
MG	2	2	2	0	1	0
MT	20	20	9	11	4	4
MS	1	1	0	1	0	0
PA	65	81	44	41	11	11
PE	2	2	2	0	0	1
PR	14	13	0	13	1	0
RJ	1	1	1	0	0	0
RO	13	13	8	5	1	1
SC	37**	37	43	3	2	6
SP	17**	15	1	14	0	0
TO	2	2	2	0	0	0
<b>TOTAL</b>	<b>200</b>	<b>214</b>	<b>135</b>	<b>96</b>	<b>19</b>	<b>23</b>

Fonte: ANVISA/ Vigilâncias Sanitárias das Unidades Federadas

(\*) Dados não totalizados nas inspeções das empresas com registro



Fonte: ANVISA/ Vigilâncias Sanitárias das Unidades Federadas

Figura 1 – **Percentual de Unidades fabris de palmito em conserva Inspeccionadas, em relação ao Total de Unidades Fabris por UF**

Quadro 4 – **Situação das Empresas Produtoras de Palmito em Conserva no Pará**

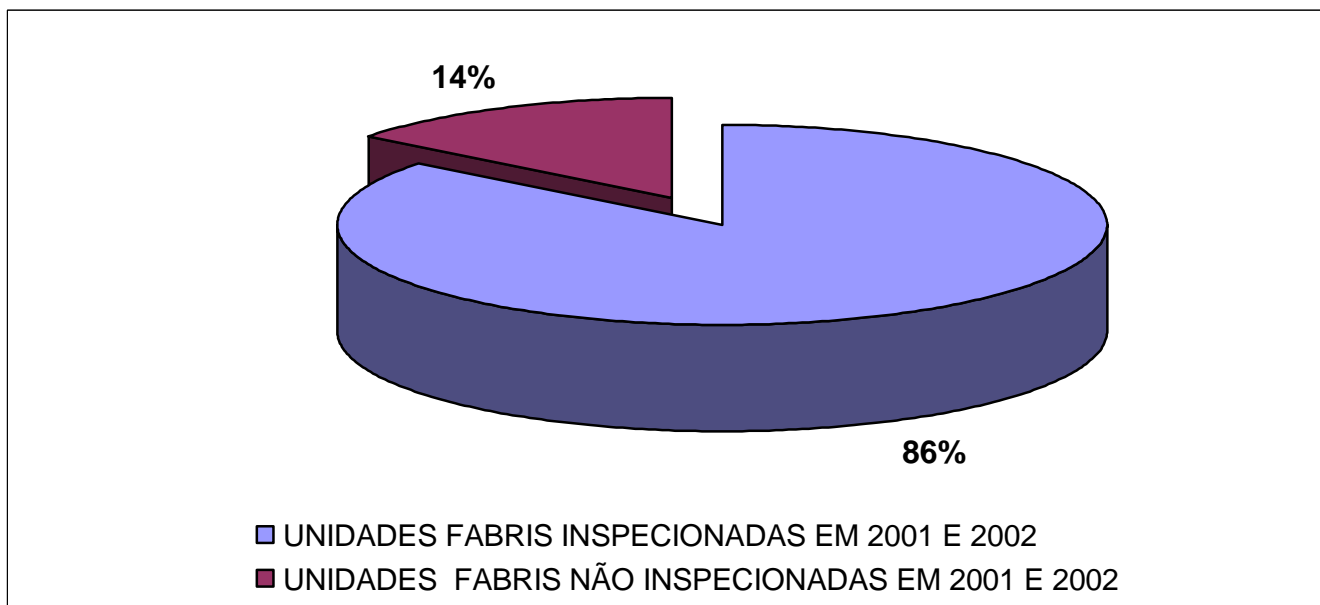
PARÁ	
FILIAIS	19
DISTRIBUIDORAS	9
INSPEÇÕES	44
UNIDADES FABRIS SEM INSPEÇÃO	40
UNIDADES FABRIS COM INSPEÇÃO	41
INSPEÇÕES EM DISTRIBUIDORAS	8
REGISTROS PUBLICADOS EM 2002	11
REGISTROS PUBLICADOS EM 2003	1
EMPRESAS SEM UNIDADE FABRIL E COM REGISTRO	3
<b>TOTAL DE EMPRESAS</b>	<b>65</b>

Fonte: ANVISA/ Vigilâncias Sanitárias das Unidades Federadas

Quadro 5 – **Situação por UF de empresas produtoras de palmito em conserva não inspeccionadas no ano de 2001 e 2002**

UF	EMPRESAS NÃO INSPECIONADAS EM 2001 E 2002
MT	2
PA	22
PR	2
SC	2
SP	1
RO	2
<b>TOTAL</b>	<b>31</b>

Fonte: ANVISA/ Vigilâncias Sanitárias das Unidades Federadas



Fonte: ANVISA/ Vigilâncias Sanitárias das Unidades Federadas

**Figura 2 – Percentual de Unidades Fabris de palmito em conserva Inspeccionadas e não Inspeccionadas em 2001 e 2002, em Relação ao Total de Unidades Fabris.**

#### **4 – Considerações Finais**

Na continuidade do Programa, as principais deliberações a serem alcançadas para o ano de 2003, abrangem:

- 1- Inspeções em todas as unidades fabris, com estratégias a serem traçadas visando, sobretudo aquelas empresas que não foram inspeccionadas nos dois últimos anos.
- 2- Aprimoramento das inspeções, ressaltando-se a exigência da implementação do sistema de APPCC,
- 3- Adaptação do sistema PRODIR para cadastrar os dados referentes às inspeções e às empresas, sobretudo no tocante a existência de filiais.
- 4- Alimentação dos dados das inspeções no sistema de informação PRODIR, sendo o encargo dessa atividade, de responsabilidade dos serviços de vigilância sanitária das unidades federadas,
- 4- Atualização e correção dos dados cadastrais no sistema,
- 5- Estabelecimento de estratégias para apurar as denúncias de irregularidades na comercialização e produção,
- 6- Monitoramento do produto, com colheita de amostra o ato das inspeções .

- 7- Continuação do processo de recadastramento ou cancelamento de registros, para concluir a etapa de adequação das indústrias existentes quando da criação do Programa.
- 8- Prosseguimento das reuniões com os sindicatos, do setor produtivo, de supermercados, de atacadistas e as vigilâncias sanitárias estaduais buscando estratégias para coibir comercialização, distribuição e fabricação de produtos irregulares.

## **III.2 - Programa Nacional de Inspeção Sanitária dos Estabelecimentos Beneficiadores de Sal Destinado ao Consumo Humano<sup>4</sup>**

### **1- Apresentação**

---

O Programa Nacional de Inspeção Sanitária dos Estabelecimentos Beneficiadores de Sal destinado ao Consumo Humano foi iniciado no ano de 2000, mais precisamente no mês de maio. Por meio desse Programa pretende-se inspecionar a totalidade de estabelecimentos que beneficiam sal destinado ao consumo humano, utilizando como instrumento de avaliação um roteiro específico que abrange, entre outros aspectos sanitários, a iodação do sal. O referido instrumento está regulamentado pela Resolução RDC ANVISA nº 28, de 28 de março de 2000.

Está definido que, caso os estabelecimentos em desacordo com os itens do roteiro específico, serão concedido um prazo de adequação equivalente a cento e oitenta dias após a primeira inspeção. Ao conjunto de primeiras inspeções realizadas nos estabelecimentos beneficiadores de sal deu-se o nome de Primeira Etapa do Programa Nacional, por conseqüência, o conjunto de inspeções realizadas após o decurso do prazo de adequação foi denominado de Segunda Etapa do Programa Nacional.

Concomitantemente à realização da inspeção sanitária, determinou-se que seriam colhidas amostras dos produtos beneficiados nos estabelecimentos inspecionados para fins de análise fiscal.

---

<sup>4</sup> Os resultados apresentados no presente relatório referem-se exclusivamente ao ano de 2002 e, portanto, não fornecem a visão global deste Programa Nacional.

## **2- Resultados do Programa Nacional**

---

### **2.1- Resultados das Inspeções Sanitárias – 1ª Etapa**

No ano de 2002, os serviços de vigilância sanitária vistoriaram 33 estabelecimentos, dentre os quais 11 efetivamente beneficiavam sal destinado ao consumo humano, sendo estes inspecionados nos termos da Resolução RDC ANVISA nº 28/00.

Dos 22 estabelecimentos remanescentes, 7 haviam encerrado suas atividades, 10 beneficiavam sal para fins industriais e ou destinado ao consumo animal e 05 estabelecimentos somente distribuía sal, conforme disposto no Quadro 6 e ilustrado na Figura 3. Outros 07 estabelecimentos que seriam inspecionados na primeira etapa não foram localizados nos respectivos endereços pelos serviços de vigilância sanitária.

Entre os 22 estabelecimentos visitados que não beneficiavam sal para consumo humano e os 07 estabelecimentos não localizados, 14 detinham registros vigentes de produtos da categoria sal. Esses estabelecimentos foram notificados para manifestar-se quanto ao cancelamento dos registros, sendo que, até o final do ano, foi cancelado o registro sob detenção de apenas um dos 14 estabelecimentos em questão.

Entre os 11 estabelecimentos efetivamente inspecionados, apenas um estabelecimento foi aprovado de imediato na inspeção sanitária, aos demais foi concedido o prazo de adequação determinado pela Resolução RDC ANVISA nº 28/00. Após análise mais apurada da composição dos produtos de um dos estabelecimentos inspecionados, ficou entendido que os mesmos tratavam-se de condimentos preparados, sendo, portanto, o estabelecimento excluído do Programa Nacional.

Consta do instrumento específico, utilizado para inspeção, 03 classificações dos estabelecimentos em função das condições sanitárias de beneficiamento do sal, tais sejam: baixo-risco, médio-risco e alto-risco. Conforme Resolução supra citada **A Figura 4** ilustra a distribuição dos estabelecimentos beneficiadoras de sal inspecionados na primeira etapa conforme perfil de classificação descrito. Os 02 estabelecimentos classificados como ALTO-RISCO encontravam-se no Estado de São Paulo, sendo estes interditados cautelarmente e autuados pela autoridade sanitária competente.

A distribuição por ramos de atividades dos estabelecimentos inspecionados encontra-se ilustrada na Figura 5. O maior percentual de ocorrência de estabelecimentos embaladores se deve ao fato de que a maioria das inspeções realizadas no ano de 2002 se deu no estado de São Paulo, estado este que se caracteriza pela concentração de empresas que reembalam sal a granel beneficiado em outros estados.

**Quadro 6 - Resultado da Primeira Etapa do Programa Nacional de Inspeção Sanitária em Estabelecimentos Beneficiadores de Sal Destinado ao Consumo Humano – Situação dos Estabelecimentos - Ano 2002**

UF	Não localizados	Atividade encerrada	Distribuição de sal	Beneficiamento de sal		Total
				Consumo animal e ou fins industriais	Consumo humano	
BA	--	01	--	--	--	01
CE	--	--	--	04	01	05
RJ	--	01	01	06	--	08
RN	--	--	--	--	02	02
SP	07	05	04	--	08	24
<b>Total</b>	<b>07</b>	<b>07</b>	<b>05</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>40</b>

Fonte: ANVISA/ Vigilâncias Sanitárias das Unidades Federadas

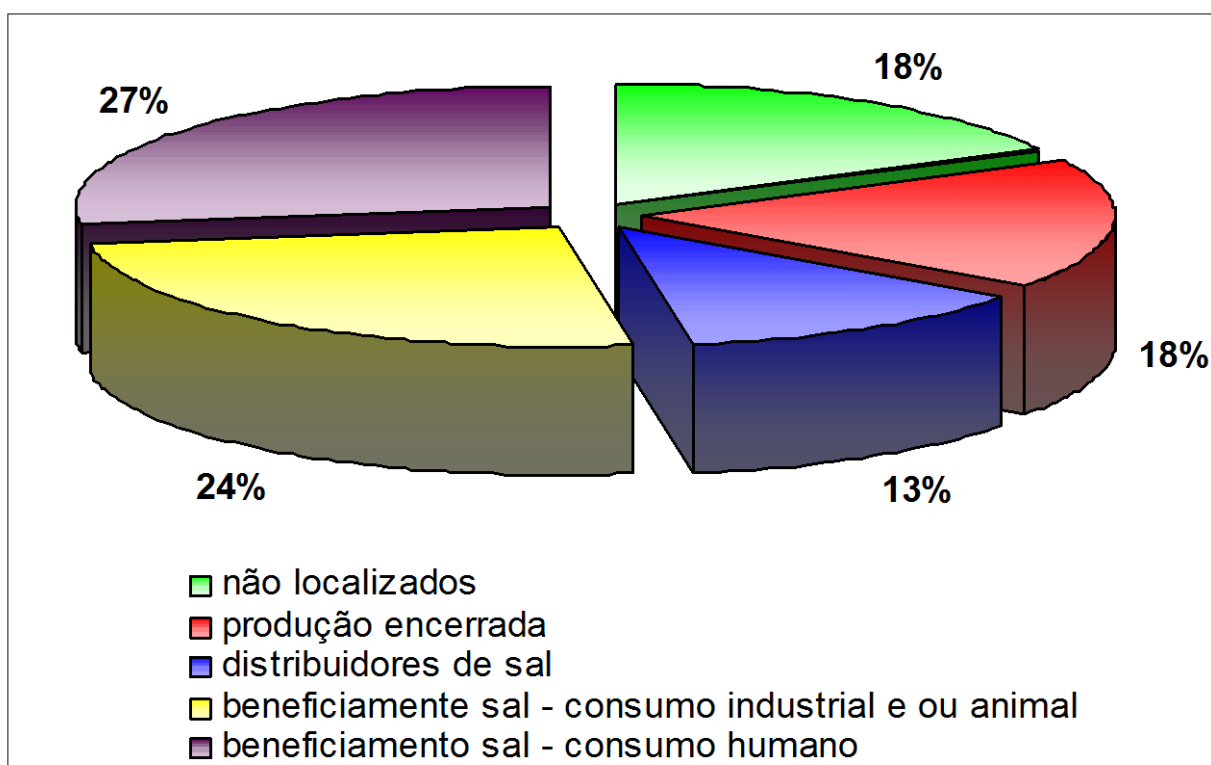
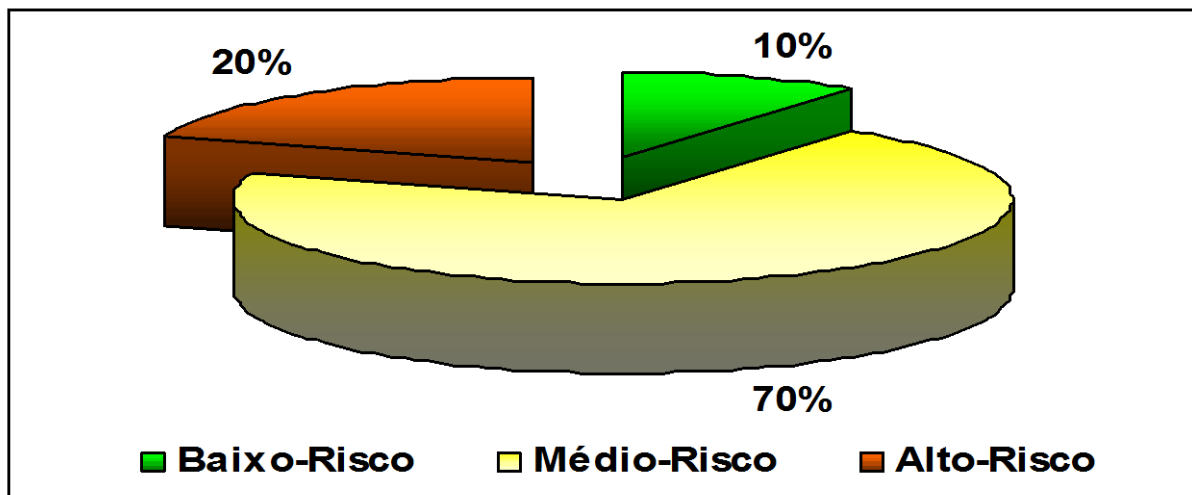
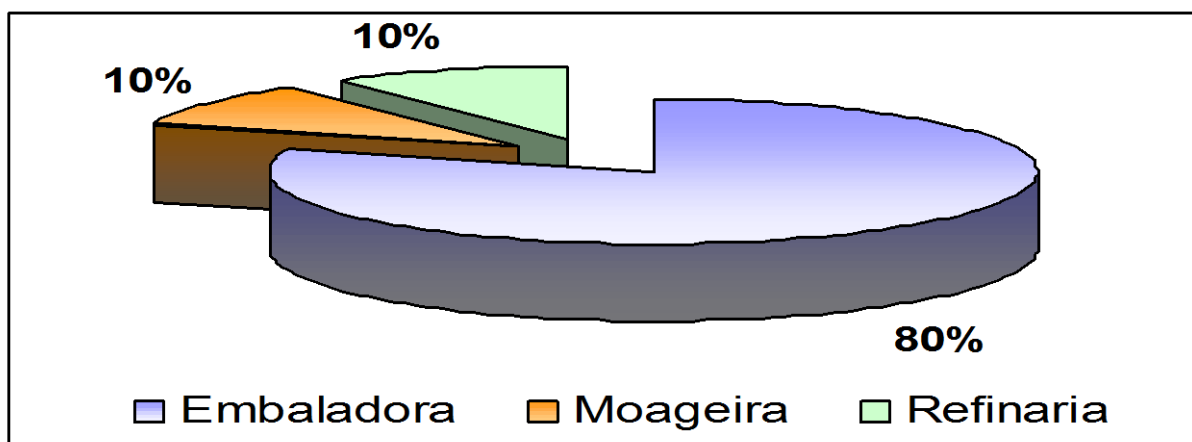


Figura 3 - *Resultado da Primeira Etapa do Programa Nacional de Inspeção Sanitária em Estabelecimentos Beneficiadores de Sal Destinado ao Consumo Humano – Situação dos Estabelecimentos - Ano 2002*



Fonte: ANVISA/ Vigilâncias Sanitárias das Unidades Federadas

Figura 4 - *Distribuição da Classificação dos Estabelecimentos Beneficiadores de Sal Destinado ao Consumo Humano Inspeccionados - 2002*



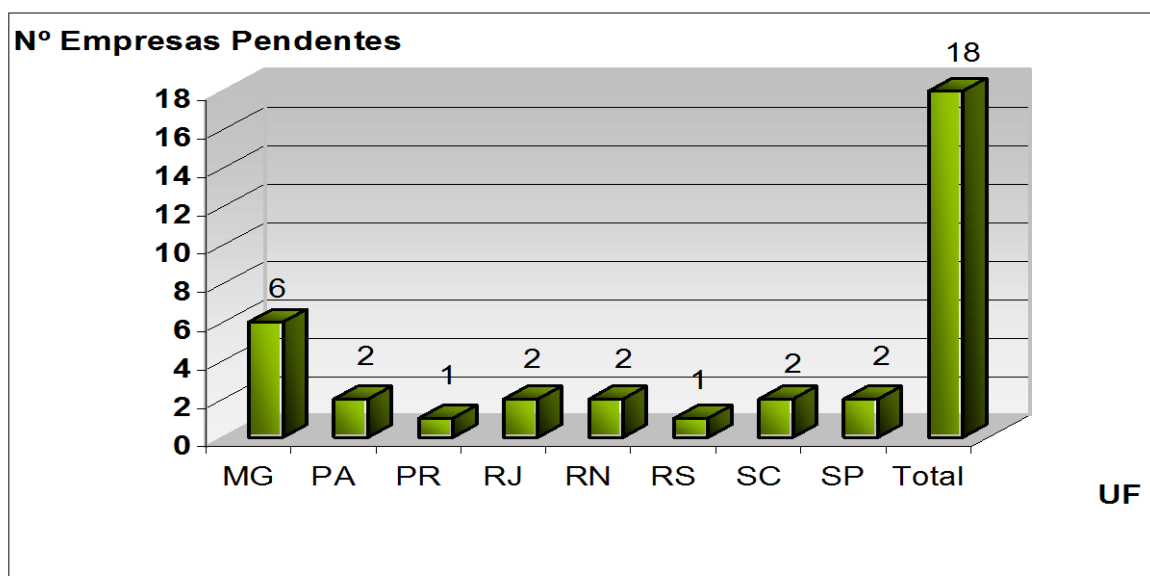
Fonte: ANVISA/ Vigilâncias Sanitárias das Unidades Federadas

Figura 5 - *Distribuição dos Estabelecimentos Beneficiadores de Sal destinado ao Consumo Humano Inspeccionados por Ramo de Atividade – 2002*

Existe um universo de 18 empresas que não foram submetidas a qualquer inspeção sanitária nos moldes preconizados pelo Programa Nacional. Essa relação de empresas consideradas pendentes primeira etapa do Programa foi obtida por meio de consultas aos sistemas de informação do âmbito federal, SIVS e



DATAVISA, e do âmbito estadual. A essa relação foram agregadas empresas não constantes dos sistemas de informação que foram identificadas por meio do Programa Nacional de Monitoramento da Qualidade Sanitária dos Alimentos. Na Figura 6 foi ilustrada a distribuição das empresas pendentes na primeira etapa do



Programa pelos estados da federação.

Fonte: ANVISA/ Vigilâncias Sanitárias das Unidades Federadas

Figura 6 - Distribuição das Empresas Pendentes na Primeira Etapa do Programa Nacional de Inspeção Sanitária de Estabelecimentos Beneficiadores de Sal destinado ao Consumo Humano – 2002

## 2.2- Resultados das Inspeções Sanitárias – 2ª Etapa

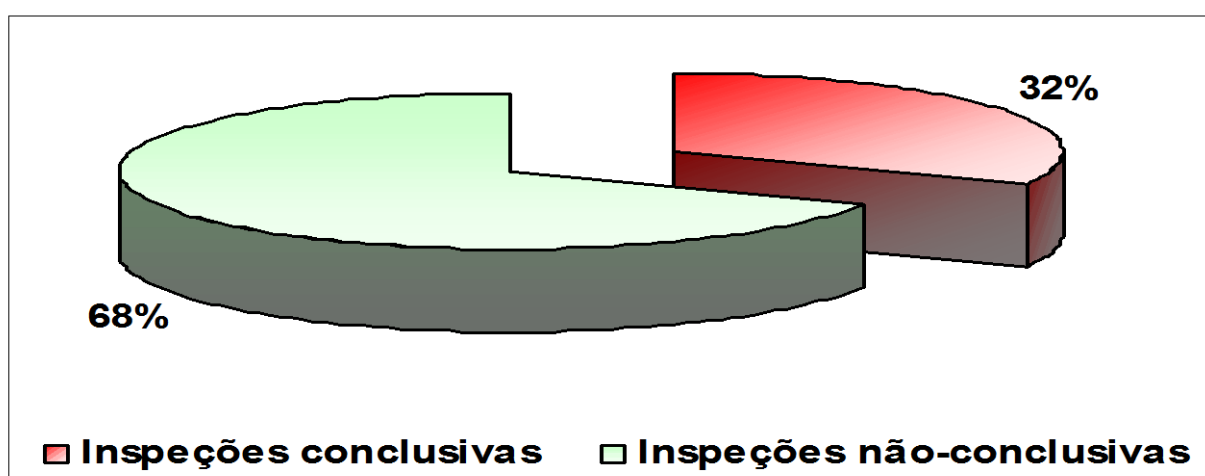
Conforme demonstrado no Quadro 7, no ano de 2002, foi realizado um total de 44 inspeções sanitárias em estabelecimentos na segunda etapa desse Programa. Entretanto, apenas em 13 casos as inspeções sanitárias foram conclusivas, tendo 08 estabelecimentos encerrado suas atividades e 05 estabelecimentos atendido a todos os requisitos sanitários constantes do roteiro de inspeção. Nos demais casos, as inspeções foram não-conclusivas<sup>5</sup>, sendo constatado que os estabelecimentos não conseguiram se adequar no **tempo concedido**. **A relação entre inspeções conclusivas e não-conclusivas encontra-se ilustrada na Figura 7.**

<sup>5</sup> Entende-se por inspeção não conclusiva aquela realizada após decurso do prazo de adequação sem todavia apresentar posicionamento definitivo quanto a aprovação ou não do estabelecimento inspecionado.

Quadro 7 - *Resultado da Segunda Etapa do Programa Nacional de Inspeção Sanitária em Estabelecimentos Beneficiadores de Sal Destinado ao Consumo Humano – 2002*

UF	Inspeções Conclusivas		Inspeções não-conclusivas	Total de Inspeções
	Estabelecimentos Desativados	Estabelecimentos aprovados		
CE	07	--	08	15
RJ	01	--	02	03
RN	--	04	20	24
RS	--	01	--	01
SP	--	01	--	01
Total	08	06	30	44

Fonte: ANVISA/ Vigilâncias Sanitárias das Unidades Federadas



Fonte: ANVISA/ Vigilâncias Sanitárias das Unidades Federadas

Figura 7 - *Relação entre inspeções conclusivas e não-conclusivas na segunda etapa do Programa Nacional de Inspeção Sanitária em Estabelecimentos Beneficiadores de Sal Destinado ao Consumo Humano – 2002*

Em justificativa à não-adequação em tempo hábil foi apresentada pelos estabelecimentos uma diversidade de motivos, como dificuldade de obtenção de recursos, necessidade de grandes reformas estruturais, dificuldade na elaboração e implantação do manual de Boas Práticas de Fabricação e das planilhas de registro, necessidade de treinamento dos técnicos e apoio de entidades consultivas, dentre outros.

Face ao exposto, em 2 de agosto de 2002, foi publicada a Resolução RDC ANVISA nº 215 prorrogando de forma generalizada o referido prazo de adequação por **mais cento e oitenta dias**. Esta prorrogação do prazo se aplica aos estabelecimentos que haviam sido submetidos à primeira inspeção do Programa, quer o prazo concedido no ato da inspeção sanitária tenha vencido ou não. Para os

estabelecimentos pendentes quanto a primeira inspeção e para os estabelecimentos que iniciarem sua produção após a publicação da Resolução RDC ANVISA nº 28/02 prevaleceram os termos anteriores.

A iniciativa de publicação da Resolução RDC ANVISA nº 215/02 visou primeiramente abarcar o universo de empresas que tem se mobilizado sem todavia conseguirem atingir em tempo hábil o cumprimento total do referido Regulamento Técnico. Foram ainda incluídos como fatores motivadores para a adoção da medida a dificuldade da operacionalização do Programa Nacional deparada por alguns serviços de vigilância sanitária e a necessidade de compatibilização do andamento desse Programa aos treinamentos de técnicos dos estabelecimentos promovidos por meio do Convênio estabelecido entre esta Agência e o Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial – SENAI.

Ao final do ano 2002, continuaram pendentes de uma inspeção sanitária conclusiva 60 estabelecimentos, conforme Quadro 8. Esse número é formado pelo somatório de estabelecimentos que foram inspecionados sem um resultado conclusivo mais aqueles que deveriam ter sido inspecionados e, em função da capacidade operacional dos serviços de vigilância sanitária, não foram.

Para efeito do Programa Nacional, atualmente o universo de estabelecimentos que beneficiam sal destinado ao consumo humano, incluindo os dados da primeira e segunda etapa deste Programa, resume-se a 97 empresas.

### **2.3 – Resultados das Análises Fiscais**

Durante a primeira etapa do Programa Nacional – Ano 2002, foram colhidas 08 amostras de sal destinado ao consumo humano e, até o presente momento, foi encaminhado o resultado analítico de três destas amostras. Conforme **Quadro 9**, dentre estas amostras, duas apresentaram resultado condenatório quanto ao teor de iodo e uma apresentou iodo dentro dos padrões legais.

**Ainda em relação ao Quadro 9, destaca-se que a amostra com ausência de iodo correspondia a um sal classificado como grosso e a amostra com teor de iodo inferior à legislação correspondia a um sal moído.** Foi determinada a apreensão, em todo o território nacional, do lote correspondente à amostra com ausência de iodo.

**Quadro 8 - Distribuição por UF e Total dos Estabelecimentos Beneficiadores de Sal Destinado ao Consumo Humano Pendentes na Segunda Etapa do Programa Nacional – 2002**

UF	Estabelecimentos Pendentes		Total
	Estabelecimentos inspecionados sem resultado conclusivo	Estabelecimentos não inspecionados	
CE	08	01	09
PI	--	5	05
PR	02	--	02
RJ	02	--	02
RN	21	10	31
RS	--	--	--
SC	--	01	01
SP	--	10	10
Total	33	27	60

Fonte: ANVISA/ Vigilâncias Sanitárias das Unidades Federadas

**Quadro 9 - Distribuição por UF das Amostras de Sal Destinado ao Consumo Humano colhidas na Primeira Etapa do Programa Nacional – 2002**

UF	Amostras com resultado analítico pendente	Amostras com resultado analítico concluído Teor de iodo (mg/Kg)			
		= 0	> 0 até < 40	≥ 40 até ≤ 100	> 100
RN	--	--	01	--	--
SP	05	01	--	01	--
Total	05	01	01	01	--

Fonte: ANVISA/ Vigilâncias Sanitárias das Unidades Federadas

No que se refere à segunda etapa do Programa Nacional foram colhidas 74 amostras de sal destinado ao consumo humano, tendo sido encaminhado os resultados analíticos de 55 destas amostras. Conforme disposto no Quadro 10 e ilustrado na Figura 8, deste quantitativo analisado, 10 amostras apresentaram resultado condenatório quanto ao teor de iodo.

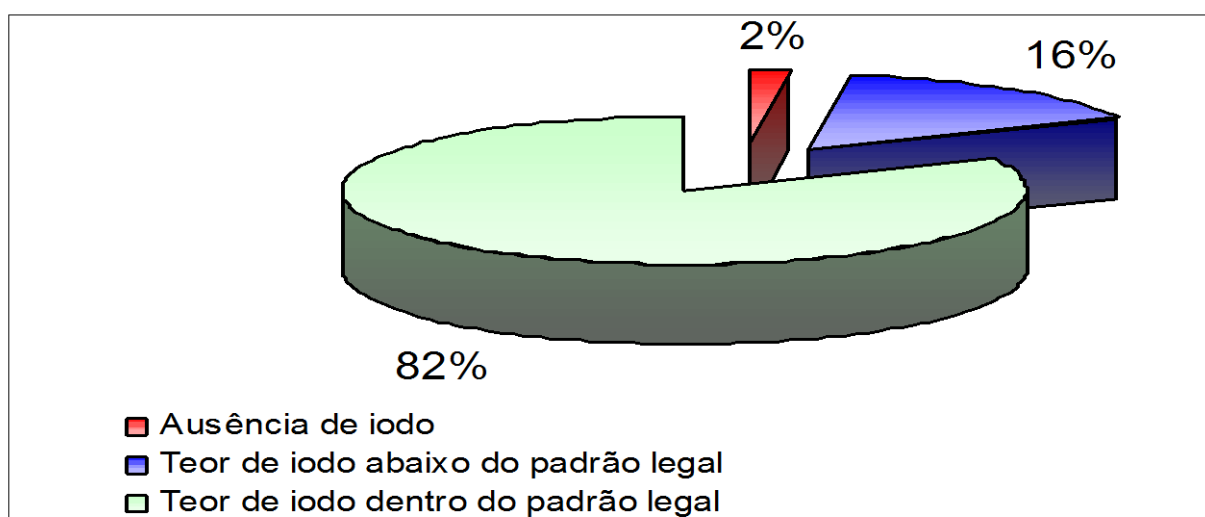
Os estabelecimentos responsáveis pelo beneficiamento de oito produtos com resultado condenatório foram autuados estando aguardando a conclusão do processo para adoção das medidas em âmbito nacional. Até o momento, o resultado condenatório de duas amostras não tem caráter definitivo.

A média global do teor de iodo entre as amostras analisadas na segunda etapa do Programa Nacional foi de 49,3 ppm ou mg/kg de sal. Analisando as médias do teor de iodo distribuídas entre os tipos de sal analisados obtêm-se os seguintes resultados: sal refinado – 53,9 ppm, sal moído – 40,5 ppm e sal grosso – 70,9 ppm.

**Quadro 10** - Distribuição por UF das Amostras de Sal Destinado ao Consumo Humano colhidas na Segunda Etapa do Programa Nacional – 2002

UF	Amostras com resultado Analítico pendente	Amostras com resultado analítico concluído Teor de Iodo (mg/Kg)			
		= 0	> 0 até < 40	≥ 40 até ≤ 100	> 100
RJ	06	--	--	01	--
RN	13	01	09	44	--
Total	05	01	09	45	--

Fonte: ANVISA/ Vigilâncias Sanitárias das Unidades Federadas



Fonte: ANVISA/ Vigilâncias Sanitárias das Unidades Federadas

Figura 8 - *Distribuição do resultado analítico quanto ao teor de iodo das amostras de sal analisadas durante a segunda etapa do Programa Nacional – Ano 2002*

### 3- Programa Nacional de Monitoramento da Qualidade Sanitária de Alimentos – Situação do Sal

Além das amostras de sal destinado ao consumo humano colhido como parte integrante do Programa Nacional, foi estabelecido um controle planejado do sal exposto ao consumo humano por meio do Programa Nacional de Monitoramento da Qualidade Sanitária de Alimentos (ver item III.3).

Nas situações em que a amostra colhida apresentou resultado condenatório quanto ao teor de iodo, o serviço de vigilância sanitária competente foi contatado

para apresentar, tão logo concluídas cópias autenticadas dos documentos que compõem o procedimento ou processo administrativo. Paralelamente, os serviços de vigilância sanitária onde se localizam os estabelecimentos responsáveis pelo beneficiamento das amostras com resultado condenatório foram informados sobre os resultados analíticos; sendo, ainda, solicitado que esses estabelecimentos fossem considerados prioridade no cronograma de inspeção sanitária.

Até o momento, foi determinada a apreensão, em todo o território nacional, de um lote de sal que apresentou teor de iodo inferior ao definido legalmente.

#### **4- Comissão Interinstitucional para o Controle dos Distúrbios por Deficiência de Iodo**

---

A Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos participou da reunião promovida no ano de 2002 pela coordenação desta Comissão em 22.04.02. Além de informar aos membros do Comitê sobre o andamento do Programa Nacional e do Convênio ANVISA/SENAI, os representantes desta Gerência apresentaram a posição da Instituição em relação a outros temas de pauta.

Como principal tema discutido no âmbito da Comissão destaca-se a revisão dos teores de iodo legalmente estabelecidos. Esta proposta decorre da análise dos resultados obtidos no Projeto *Thyromobil* que apontam uma ingestão excessiva de iodo entre o grupo populacional selecionado. No relatório fruto do Projeto consta recomendação que o novo limite de iodo situe-se na faixa entre 30 a 50 ppm.

Quando o tema foi discutido na reunião plenária da Comissão, o setor produtivo expôs ponderação que, para manter o produto dentro dos limites legais, faz-se necessária que a relação entre valor mínimo e máximo de iodo adicionado ao sal seja de 1:3. Nesse sentido, foi recomendado que o novo teor de iodo a ser estabelecido pela legislação deveria estar entre 20 a 60 ppm.

Após referendo de especialistas em distúrbios por deficiência de iodo, a Coordenação-Geral de Política de Alimentação e Nutrição solicitou à ANVISA que publicasse consulta pública propondo como nova faixa de iodação a recomendação da Comissão Interinstitucional. A Consulta Pública ANVISA nº 93 foi publicada em 29.11.02. Findo o prazo para sugestões e não havendo posição contrária à faixa proposta, foi publicada, em 25.02.03, a versão definitiva por meio da Resolução RDC

ANVISA nº 32. Nas disposições, ficou estabelecido que as empresas têm noventa dias para adequação aos novos termos do ato publicado.

Além do novo teor de iodo, outra alteração significativa introduzida pela Resolução é que as empresas industrializadoras de alimentos podem utilizar, como ingrediente, sal sem a adição de iodo desde que mantenham à disposição da autoridade sanitária os estudos que comprovem que o iodo causa interferência no alimento industrializado e conste nesse alimento a advertência “Contém sal não iodado”.

## **5 – Considerações Finais**

---

Na continuidade do Programa, as principais deliberações a serem alcançadas para o ano de 2003 encontram-se descritas abaixo:

- *Finalização do Programa Nacional de Inspeção Sanitária* – Inspeção das empresas pendentes na primeira etapa (21 estabelecimentos) e na segunda etapa deste Programa (60 estabelecimentos) com prioridade para as empresas que apresentaram resultado condenatório no Programa Nacional de Monitoramento da Qualidade Sanitária de Alimentos.
- *Reinspeção dos estabelecimentos aprovados* – Inspeção por equipe interestadual dos estabelecimentos aprovados com prioridade para aqueles que apresentaram resultado condenatório no Programa Nacional de Monitoramento da Qualidade Sanitária de Alimentos.

### III.3 - Programa Nacional de Monitoramento da Qualidade Sanitária de Alimentos

#### 1- Apresentação

Considerando que o Programa Nacional de Monitoramento de Produtos Alimentícios Dispensados de Registro/PNMQSA instituído em outubro de 2000 pela Diretoria de Alimentos como um instrumento efetivo para controle e fiscalização dos produtos alimentícios, foi dado prosseguimento ao mesmo tornando-o mais abrangente de forma a integrar os alimentos em geral.

O Programa iniciou a segunda etapa contemplando também categorias de alimentos com obrigatoriedade de registro, tendo como consequência alteração de sua denominação para Programa Nacional de Monitoramento da Qualidade Sanitária de Alimentos. Além disso, foram incluídas categorias de alimentos cuja competência para a concessão do registro e inspeção do estabelecimento produtor pertence ao Ministério da Agricultura, da Pecuária e do Abastecimento.

Sendo assim, a segunda etapa, teve início em maio e finalização em dezembro de 2002 e foi desenvolvido em âmbito nacional.

Para a implantação do Programa, foram realizadas 3 (três) reuniões que ocorreram em Salvador-BA (11/04/02), Belém-PA (18/04/02) e João Pessoa/PB (30/04/02), as quais contaram com a participação dos representantes dos Serviços de Vigilância Sanitária Estaduais e Distrital e dos Laboratórios Centrais de Saúde Pública.

A seleção das categorias foi realizada nas reuniões e definiu-se 10 categorias de alimentos a serem monitoradas, diferentes das categorias da primeira etapa e foram assim distribuídas: produtos dispensados de registro: Biscoitos com Recheio, Produtos de Coco, Polpa de Frutas e Farinha de Mandioca e produtos com registro obrigatório: Sal, Palmito em Conserva, Água Mineral, Água Adicionada de Sais, Leite em Pó, Leite UHT/UAT.

Os princípios deste programa fundamentam-se na avaliação do padrão sanitário por meio dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos, contaminantes e dos dizeres de rotulagem dos produtos alimentícios, conforme apresentado no **Quadro 11**. A execução do Programa coube às unidades federadas que ficaram encarregadas de coletar as amostras, mensalmente, e submetê-las à análise, conforme disposto no **Quadro 12**.

**Quadro 11 - Parâmetros a serem analisados por categoria de produtos**

<b>Categoria</b>	<b>Parâmetro</b>
1. Biscoitos com recheio	<ul style="list-style-type: none"><li>• Microbiologia (Coliformes a 45°C/g, Estaf.coag.positiva/g, Salmonella sp/25g)</li><li>• Análise de rotulagem</li></ul>
2. Farinha de Mandioca	<ul style="list-style-type: none"><li>• Microbiologia (B.cereus/g, Coliformes a 45°C/g, Salmonella sp/25g)</li><li>• Análise de rotulagem</li></ul>
3. Produtos de Coco	<ul style="list-style-type: none"><li>• Microbiologia (Coliformes a 45°C/g, Estaf. coag. positiva/g, Salmonella sp/25g)</li><li>• Análise de rotulagem</li></ul>
4. Polpa de frutas	<ul style="list-style-type: none"><li>• Microbiologia (Coliformes a 45°C/g, Salmonella sp/25g)</li><li>• Análise de rotulagem</li></ul>



5. Leite em pó	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Microbiologia (B. cereus/g, Coliformes a 45°C/g, Estaf.coag.positiva/g, Salmonella sp/25g)</li> <li>• Teor de cádmio e chumbo</li> <li>• Análise de rotulagem</li> </ul>
6. Leite UHT/UAT	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Microbiologia (Coliformes a 45°C/mL, Salmonella sp/25mL)</li> <li>• Análise de rotulagem</li> </ul>
7. Palmito em conserva	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Físico químico – pH</li> <li>• Análise de rotulagem</li> </ul>
8. Água adicionadas de sais	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Microbiologia (Escherichia coli ou coliformes termotolerantes, Coliformes totais, Enterococos, Pseudomonas aeruginosa, Clostrídios sulfito redutores ou C. perfringens )</li> <li>• Minerais (bário, cálcio, cobre, potássio, magnésio e sódio)</li> <li>• Contaminantes (chumbo e cádmio)</li> <li>• Análise de rotulagem</li> </ul>
9. Água mineral	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Microbiologia (Escherichia coli ou coliformes termotolerantes, Coliformes totais, Enterococos, Pseudomonas aeruginosa, Clostrídios sulfito redutores ou C. perfringens )</li> <li>• Minerais (bário, cálcio, cobre, potássio, magnésio e sódio)</li> <li>• Contaminantes (chumbo e cádmio)</li> <li>• Análise de rotulagem</li> </ul>
10. Sal	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Físico químico – Iodo</li> <li>• Teor de cádmio, chumbo, cobre e zinco</li> <li>• Análise de rotulagem</li> </ul>

Fonte: ANVISA, Vigilâncias Sanitárias e Laboratórios de Saúde Pública dos Estados e do Distrito Federal

Quadro 12 - Quantitativo mensal de amostras a serem analisadas por categoria e por Unidade Federada

Região	UF	Categoria de Alimentos										Total por UF	Total por Reg.
		Água Mineral	Água Adic. de Sais	Biscoito com Recheio	Farinha de Mandioca	Leite em Pó	Leite UHT	Palmito em Conserva	Polpa de Fruta	Produtos de Coco	Sal		
Sul	PR	3	2	2	1	2	4	2	3	2	4	25	77
	SC	3	-	3	2	1	3	3	-	-	3	18	
	RS	4	2	6	2	2	6	2	4	4	2	34	
Sudeste	RJ	4	4	4	2	4	4	4	4	4	4	38	135
	SP	18	-	4	4	-	-	18	-	-	-	44	
	MG	3	1	3	2	3	5	5	2	3	6	33	
	ES	3	1	2	-	2	1	2	4	2	3	20	
Nordeste	AL	4	1	2	4	2	3	6	5	4	8	39	159
	BA	10	10	10	3	5	5	10	5	10	10	78	
	SE	2	1	2	1	1	1	1	1	2	4	16	
	PE	8	1	2	2	2	2	3	2	2	2	26	
	CE	6	3	5	5	5	5	5	5	5	5	49	
	MA	2	1	1	1	1	1	1	2	1	4	15	
	PI	1	-	1	-	2	2	-	2	1	1	10	
	PB	2	1	3	2	1	2	2	1	2	2	18	
RN	3	3	-	-	-	1	-	3	2	20	32		
Centro-oeste	DF	5	2	5	4	4	4	5	2	5	5	41	111
	GO	2	1	4	4	2	2	3	4	4	4	30	
	MS	3	-	3	1	-	1	1	1	1	3	14	
	MT	5	-	2	3	-	1	8	2	3	2	26	
Norte	AC	2	-	1	1	1	1	3	1	1	1	12	122
	AM	2	2	4	2	1	1	10	1	4	10	37	
	AP	-	-	1	2	1	1	2	1	1	2	11	
	PA	2	2	3	2	2	2	4	1	2	4	24	

	RO	2	-	1	1	1	1	2	1	1	1	11	
	RR	1	-	2	1	-	1	1	2	1	2	11	
	TO	2	-	2	1	1	1	2	2	2	3	16	
Total		102	38	78	53	46	61	105	61	69	115	728	728

Fonte: ANVISA, Vigilâncias Sanitárias e Laboratórios de Saúde Pública dos Estados e do Distrito Federal

## 2- Avaliação dos Resultados

Foram programadas para serem colhidas e analisadas durante o período de duração da segunda etapa do Programa, de maio a dezembro, 5824 amostras. Desse total, foram realizadas 3411 amostras (resultado consolidado até a data de conclusão desse relatório) que representam 59% do cumprimento da meta acordada com as unidades federadas, segundo apresentado no **Quadro 13**.

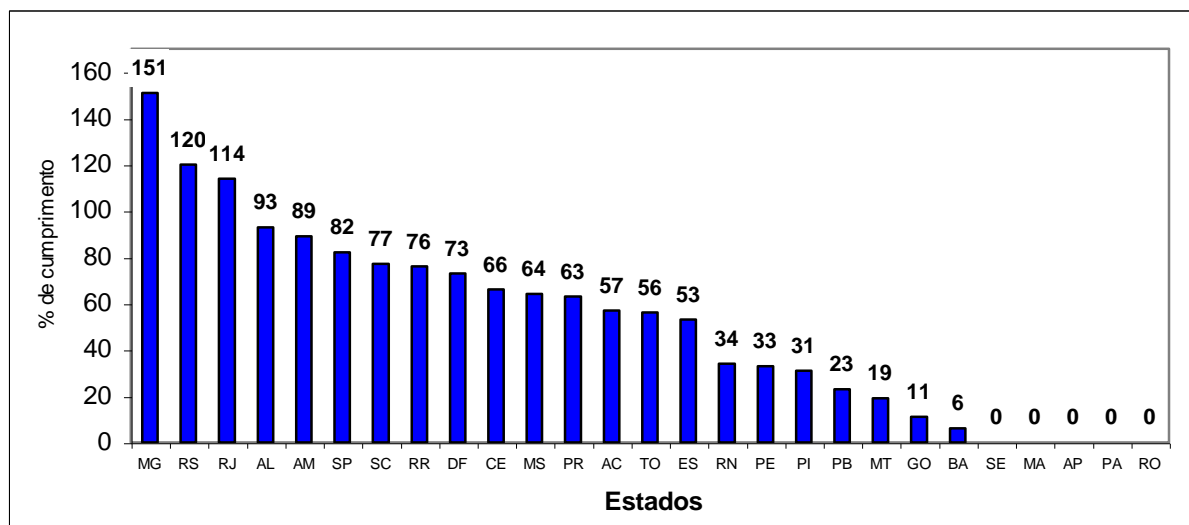
As planilhas do PNMQSA referentes à consolidação dos resultados laboratoriais satisfatórios e dos resultados laboratoriais condenatórios definitivos foram encaminhadas pelos seguintes Estados: PR, SC, RS, RJ, SP, MG, ES, AL, BA, PE, CE, PI, PB, RN DF, GO, MS, MT, AC, AM, AP, PA, e TO. Esse quantitativo corresponde a 85% do total de unidades da federação, incluindo o Distrito Federal.

Os Estados que efetuaram o cumprimento da meta foram: MG, RS e RJ, os quais atingiram o percentual de 151%, 120% e 114% respectivamente, conforme exibido no Quadro 13 e na Figura 9. Em contrapartida, houve estados que não enviaram dados do Programa até a presente data, foram eles: SE, MA, RO e RR.

Houve justificativas por parte dos laboratórios centrais de saúde pública e órgãos de vigilância sanitária para esclarecer os motivos que levaram ao não atendimento ao PNMQSA. O Laboratório de Saúde Pública do Estado de Goiás comunicou que em virtude de obras de adequação da área física, as atividades foram suspensas no período de agosto até outubro de 2002. Da mesma forma, o Laboratório Central Dr. Almino Fernandes- LACEN/RN informou que a Divisão de Análises de Produtos estaria com os serviços suspensos, por um período aproximado de 60 dias face à realização de uma reforma física e nas instalações elétricas da referida Divisão. A Vigilância do Estado da Paraíba também apresentou as devidas explicações.

O percentual de cumprimento das metas por região foi assim distribuído Sudeste (103%), Sul (92%), Norte (56%), Centro-Oeste (43%) e Nordeste (35%), conforme disposto no **Quadro 13** e na **Figura 10**.

A região que obteve o maior percentual de cumprimento da meta



estabelecida, superando inclusive o quantitativo assumido quanto à colheita e análise das amostras foi à região Sudeste.

Fonte: ANVISA, Vigilâncias Sanitárias e Laboratórios de Saúde Pública dos Estados e do Distrito Federal  
 Figura 9 - **Percentual de realização por Estado das amostras acordadas**

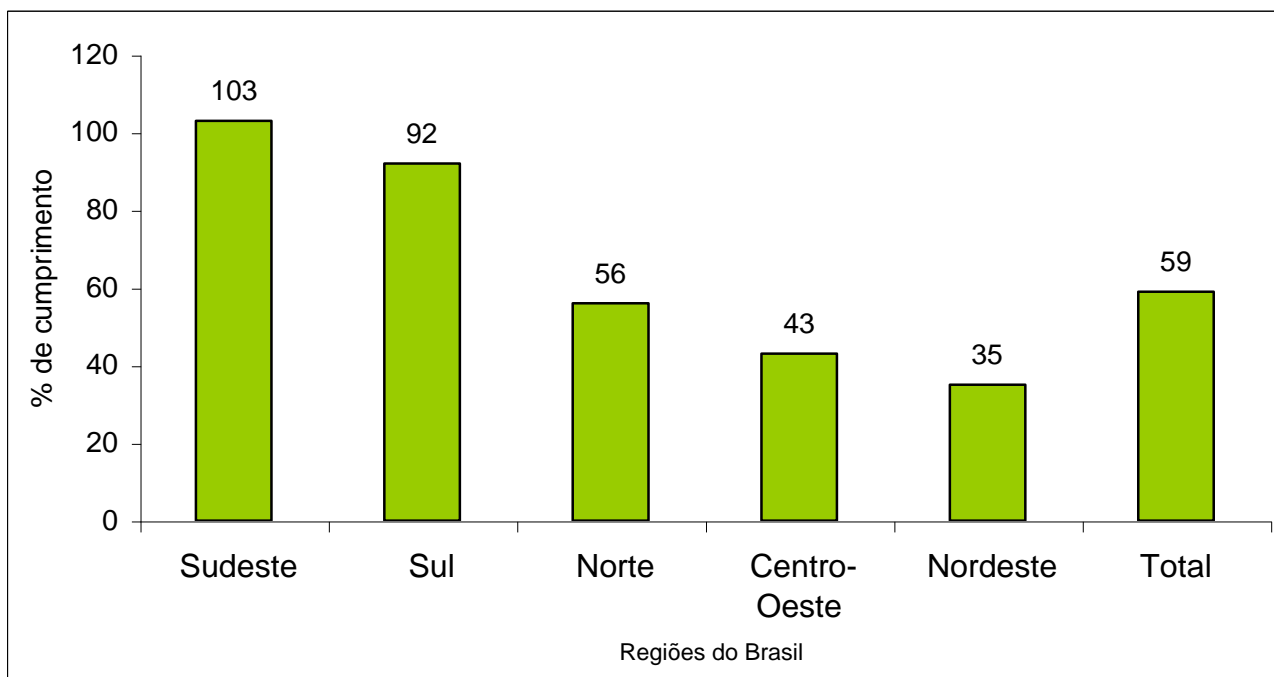
Quadro 13 - *Quantitativo de amostras acordadas e realizadas por categoria de alimento, de acordo com a região e unidade federada, no período de maio a dezembro de 2002.*

UF	Água Mineral		Água Pur. Adic. de Sais		Biscoito com Recheio		Farinha de Mandioca		Leite em Pó		Leite UHT		Palmito em Conserva		Polpa de Fruta		Produtos de Coco		Sal		Total de amostras acordadas e realizadas e % de cumprimento das metas.		
	AC	AR	AC	AR	AC	AR	AC	AR	AC	AR	AC	AR	AC	AR	AC	AR	AC	AR	AC	AR	ACT	ART	%
PR	24	6	16	2	16	12	8	12	16	12	32	26	16	12	24	12	16	13	32	18	200	125	63%
SC	24	21	0	0	24	20	16	13	8	6	24	16	24	17	0	0	0	0	24	18	144	111	77%
RS	36	68	16	13	48	53	16	19	16	22	48	51	16	27	32	32	32	27	16	20	276	332	120%
S	84	95	32	15	88	85	40	44	40	40	104	93	56	56	56	44	48	40	72	56	620	568	92%
RJ	36	78	32	8	32	34	16	25	32	37	32	45	32	32	32	20	32	43	32	29	308	351	114%
SP	144	148	0	0	32	0	32	0	0	0	0	0	144	139	0	0	0	0	0	0	352	287	82%
MG	24	89	8	5	24	61	16	47	24	25	40	79	40	27	16	13	24	10	48	43	264	399	151%
ES	24	4	8	2	16	8	0	9	16	4	8	4	16	12	32	15	16	12	24	14	160	84	53%
SE	228	319	48	15	104	103	64	81	72	66	80	128	232	210	80	48	72	65	104	86	1084	1121	103%
AL	36	46	8	0	16	12	32	23	16	15	24	28	48	51	40	17	32	36	64	66	316	294	93%
BA	80	6	80	0	80	0	24	0	40	0	40	0	80	20	40	0	80	0	80	14	624	40	6%
SE	16	0	8	0	16	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	16	0	32	0	128	0	0%
PE	64	9	8	1	16	8	16	4	16	8	16	10	24	9	16	7	16	7	16	6	208	69	33%
CE	36	40	24	3	40	30	40	24	40	31	40	31	40	11	40	28	40	30	40	21	380	249	66%
MA	16	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	16	0	8	0	32	0	120	0	0%
PI	8	0	0	0	8	3	0	0	16	4	16	4	0	0	16	9	8	5	8	0	80	25	31%
PB	16	4	8	2	24	6	16	4	8	2	16	2	16	4	8	2	16	4	16	3	144	33	23%
RN	24	5	24	6	0	0	0	2	0	0	8	1	0	0	24	9	16	3	160	60	256	86	34%
NE	296	110	168	12	208	59	144	57	152	60	176	76	224	95	208	72	232	85	448	170	2256	796	35%
DF	40	13	16	0	40	52	32	30	32	19	32	24	40	29	16	25	40	20	40	29	328	241	73%
GO	16	0	8	0	32	4	32	2	16	2	16	3	24	3	32	3	32	5	32	4	240	26	11%
MS	24	14	0	0	24	12	8	2	0	0	8	16	8	5	8	3	8	6	24	14	112	72	64%
MT	40	4	0	0	16	2	24	11	0	0	8	1	64	5	16	6	24	9	16	1	208	39	19%
CO	120	31	24	0	112	70	96	45	48	21	64	44	136	42	72	37	104	40	112	48	888	378	43%
AC	16	5	0	0	8	6	8	4	8	4	8	5	24	11	8	6	8	8	8	6	96	55	57%
AM	16	4	16	0	32	22	16	13	8	9	8	5	80	36	8	8	32	19	80	60	296	176	59%
AP	0	0	0	0	8	3	16	4	8	7	8	7	16	10	8	3	8	3	16	13	88	50	57%
PA	16	12	16	1	24	27	16	5	16	13	16	12	32	54	8	3	16	13	32	30	192	170	89%
RO	16	0	0	0	8	0	8	0	8	0	8	0	16	0	8	0	8	0	8	0	88	0	0%
RR	8	0	0	0	16	0	8	0	0	0	8	0	8	0	16	0	8	0	16	0	88	0	0%
TO	16	11	0	0	16	10	8	5	8	5	8	5	16	22	16	11	16	4	24	24	128	97	76%
N	88	32	32	1	112	68	80	31	56	38	64	34	192	133	72	31	96	47	184	133	976	548	56%
Total	1544	587	576	43	1136	385	768	258	680	225	912	375	1488	536	904	232	1008	277	1656	493	5824	3411	59%

Fonte: ANVISA, Vigilâncias Sanitárias e Laboratórios de Saúde Pública dos Estados e do Distrito Federal

Legenda: (AC) Amostras Acordadas; (AR) Amostras Realizadas .

S: Região Sul; SE: Região Sudeste; NE: Região Nordeste, CO: Região Centro-oeste; N : Região Norte



Fonte: ANVISA, Vigilâncias Sanitárias e Laboratórios de Saúde Pública dos Estados e do Distrito Federal

Figura 10: **Percentual de realização por região do Brasil das amostras acordadas**

Cabe destacar que nesta região concentra-se maior número de indústrias alimentícias, contribuindo para aumentar a disponibilidade de amostras de alimentos no comércio para colheita.

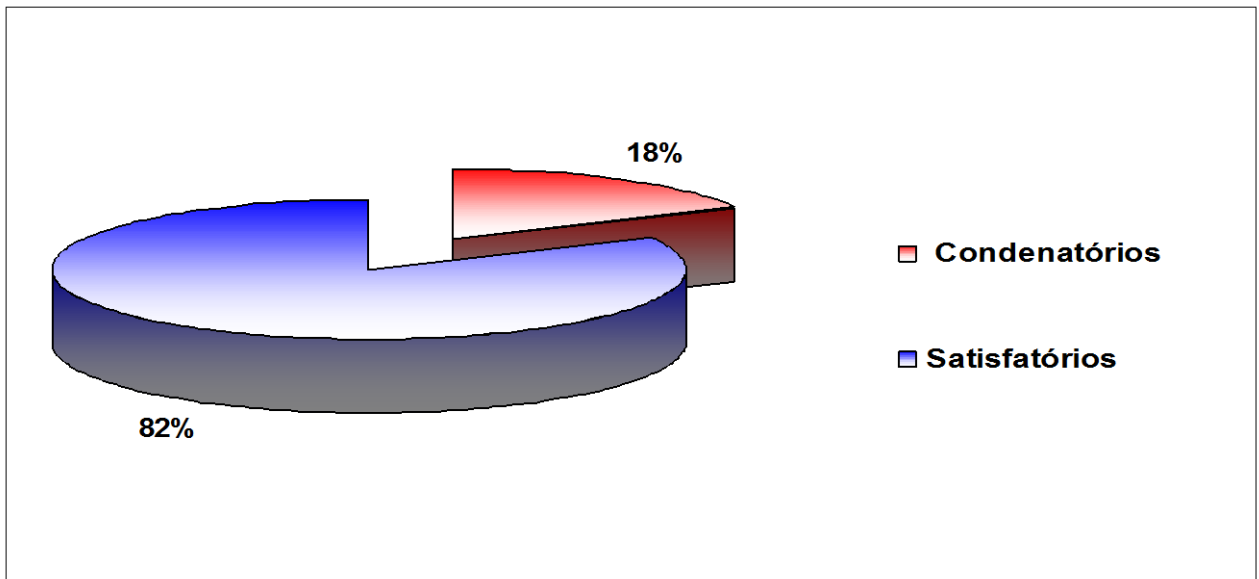
A região Nordeste foi prejudicada quanto ao cumprimento das metas, em vista dos Estados de Sergipe e Maranhão não terem enviado dados ao PNMQSA. Apesar dos Estados de Roraima e Rondônia não terem contribuído com análises de amostras ao Programa, a região Norte, alcançou o índice de 56% de atendimento da meta assumida.

Do quantitativo realizado de 3411 amostras, 82% apresentaram resultados laboratoriais satisfatórios (2814), conforme retrata a **Figura 11**.

Das amostras com resultados condenatórios definitivos, que correspondem a 18% (597), verificou-se que 71% (426) apresentaram rotulagem em desacordo, 22% (129) irregularidades no padrão sanitário, 3% (18) padrão sanitário e rotulagem concomitantemente e 4% (24) apresentaram outras irregularidades que se referem a ensaios que não foram objetos deste Programa, segundo pode ser observado na **Figura 12**.

As categorias de produto acordadas com maior quantitativo amostra foram na seguinte ordem decrescente: Sal, Água Mineral e Palmito em Conserva.

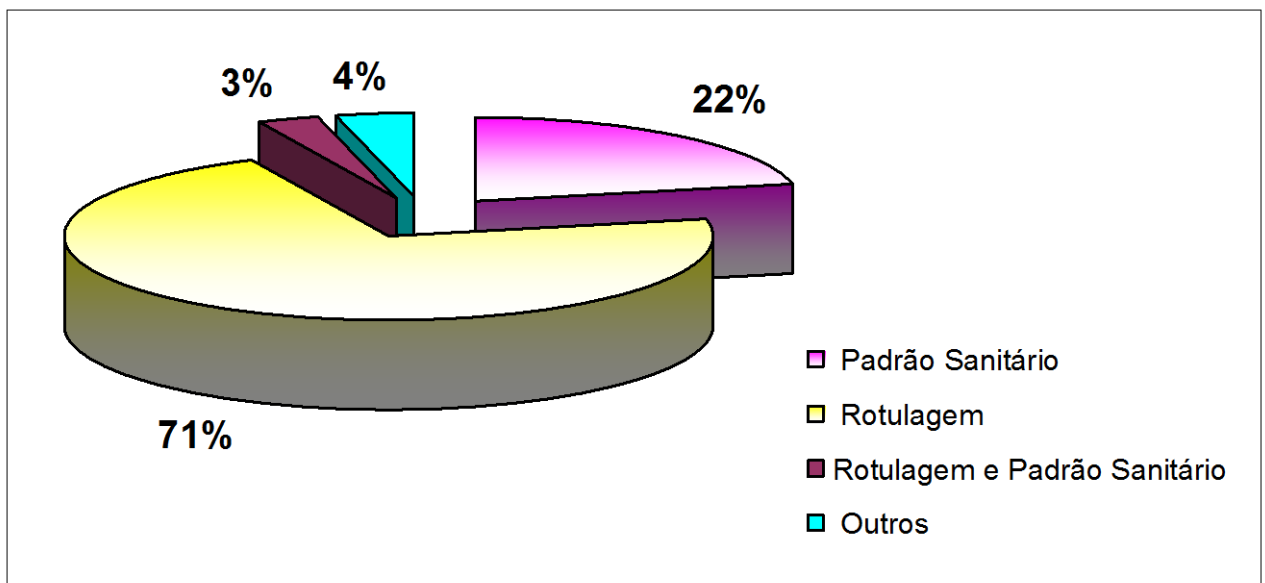
Fonte: ANVISA, Vigilâncias Sanitárias e Laboratórios de Saúde Pública dos



Estados e do Distrito Federal

**Figura 11 - Percentual dos resultados laboratoriais condenatórios e satisfatórios**

Fonte: ANVISA, Vigilâncias Sanitárias e Laboratórios de Saúde Pública dos Estados e do Distrito Federal



**Figura 12 - Percentual dos resultados condenatórios por motivos de condenação**

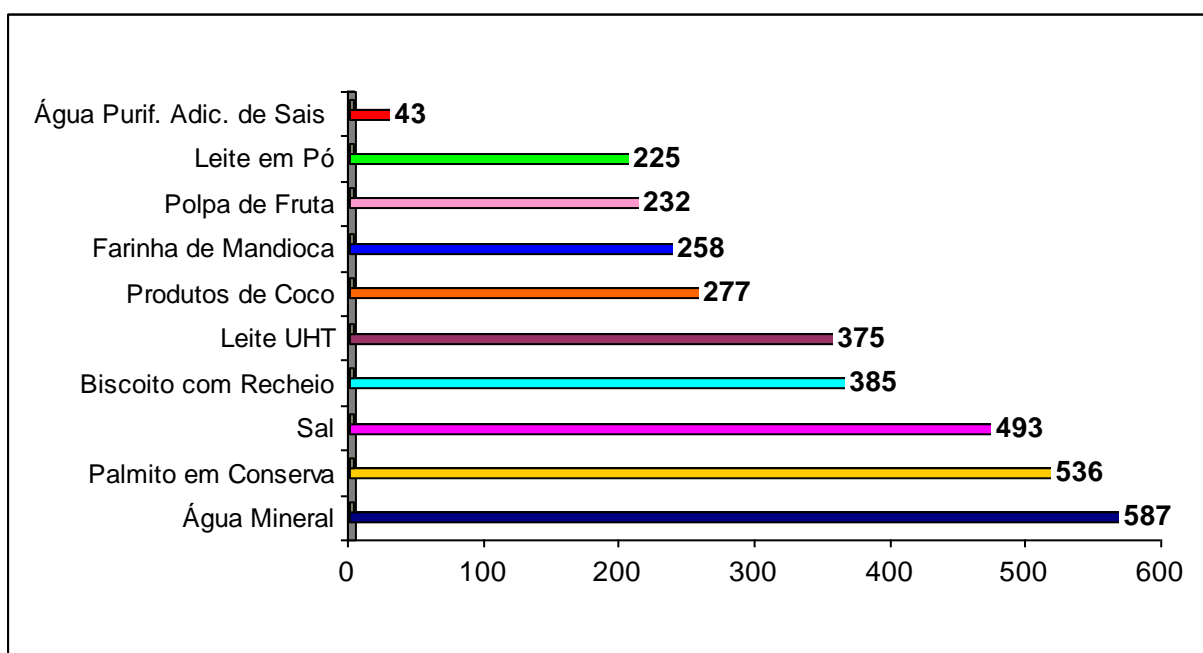


Figura 13 - Quantidade de amostras de categorias de alimentos colhidas e analisadas durante o período de maio a dezembro de 2002.

Verificou-se, no entanto, que as categorias de alimentos com maior número de amostras colhidas foram: Água Mineral (587), Palmito em Conserva (536), Sal (493), Biscoito com Recheio (385), Leite UHT (375), Produtos de Coco (277), Farinha de Mandioca (258), Polpa de Fruta (232), Leite em Pó (225) e Água Purificada Adicionada de Sais (43), conforme exposto na **Figura 13** e no **Quadro 12**.

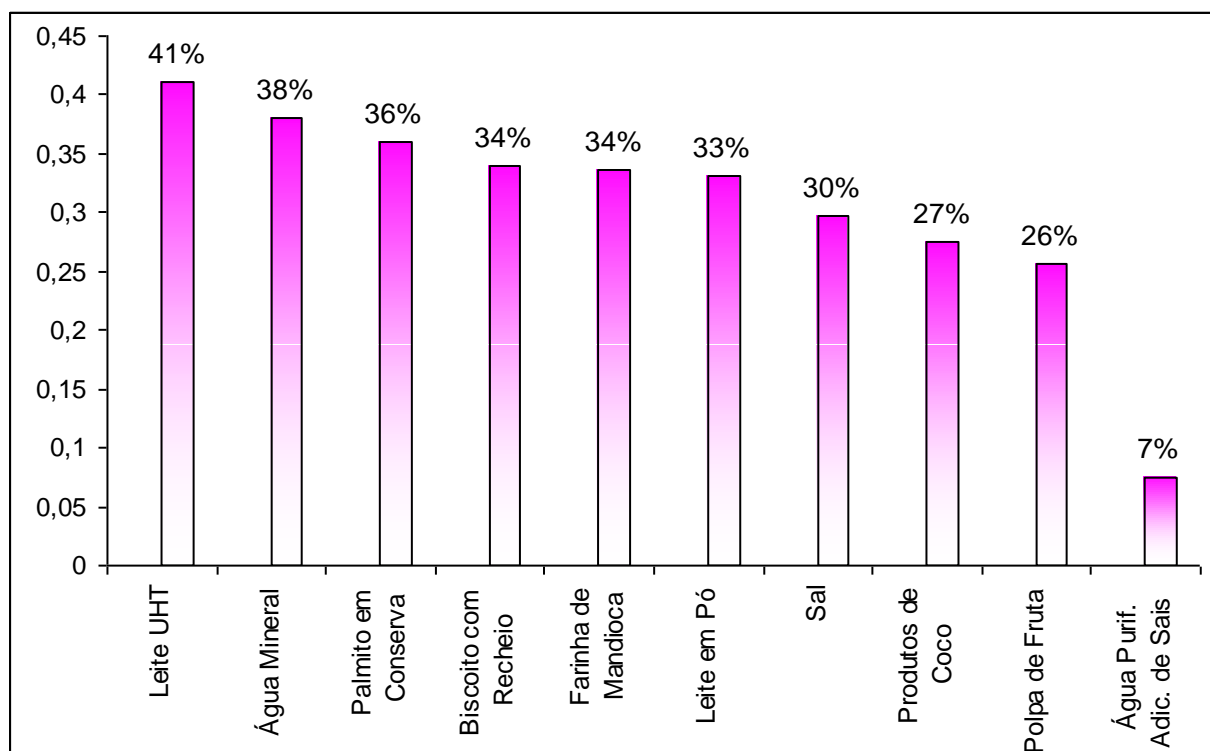
As categorias de alimentos Palmito em Conserva e Sal foram destacadas no tocante ao monitoramento devido ao risco à saúde associado aos referidos produtos. e em prol do fortalecimento dos programas nacionais de inspeção sanitária.

O produto com menor número de amostras colhidas foi a Água Purificada Adicionada de Sais (43), como pode ser observado na **Figura 13**. Não foram encontradas diversas amostras desse produto no mercado, conforme relatado pelo Estado do Paraná que coletou amostras de água mineral em substituição à Água Purificada Adicionada de Sais.

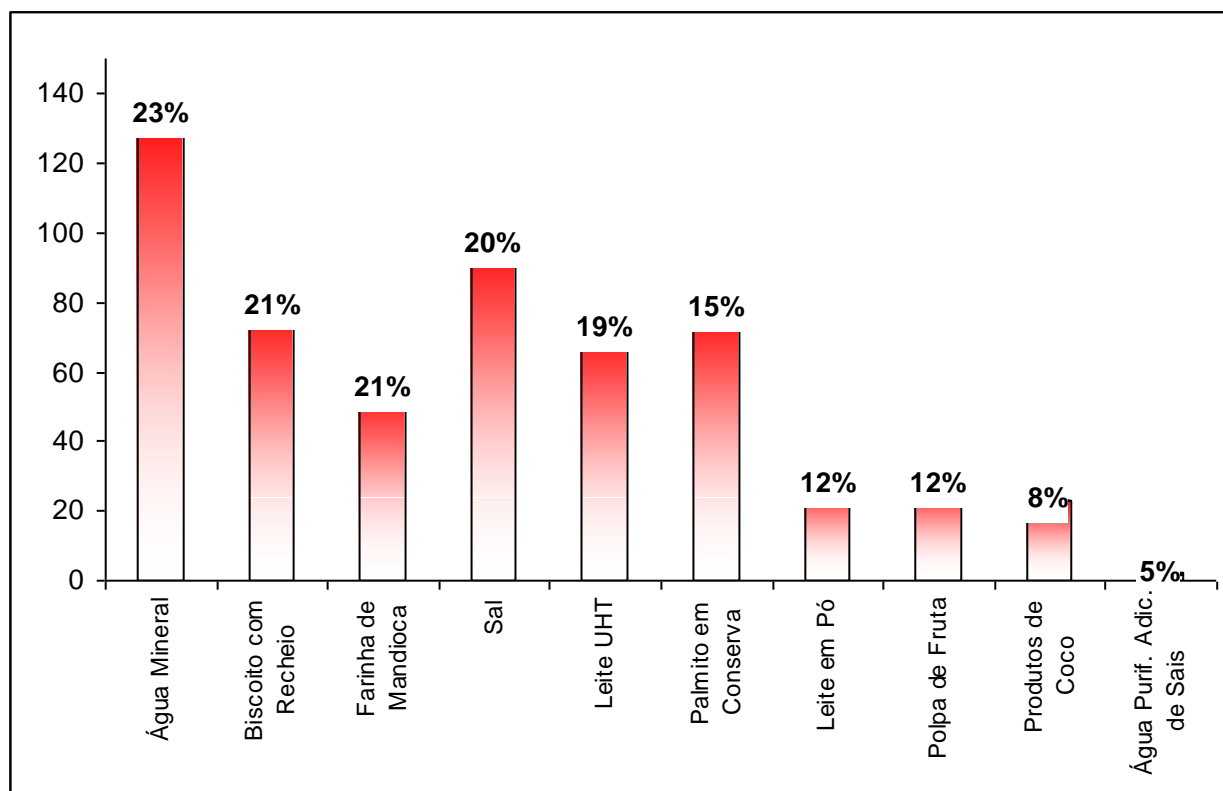
A **Figura 14** mostra os quantitativos de amostras colhidas das categorias de alimentos. As categorias de Leite UHT, Água Mineral e Palmito em Conserva que aproximaram-se mais do número acordado para colheita desses alimentos. O índice alcançado de colheita, anteriormente programado para a Água Purificada Adicionada de Sais (7%) foi o menor atingido, comparado com as demais categorias. O maior percentual de atendimento da meta coube à categoria de Leite UHT(41%).

As categorias de alimentos que apresentaram os maiores números de resultados condenatórios foram: Água Mineral com 23% de laudos insatisfatórios, Biscoito com Recheio, 21%, Farinha de Mandioca, 21%, Sal, 20%, Leite UHT, 19%, Palmito em Conserva, 15%, Leite em Pó, 12%, Polpa de Fruta, 12%, Produtos de Coco, 8% e Água Purificada de Sais, 5%, conforme demonstrado na **Figura 15**.

As principais irregularidades sanitárias por categoria de alimentos estão descritas no **Quadro 14**. Frisa-se que a categoria de alimentos: Leite em Pó, Biscoito com Recheio e Água Purificada Adicionada de Sais não apresentaram laudos condenatórios quanto ao padrão sanitário.



Fonte: ANVISA, Vigilâncias Sanitárias e Laboratórios de Saúde Pública dos Estados e do Distrito Federal  
**Figura 14** - Percentual de cumprimento da meta relativa à quantidade de amostras de acordadas de cada categoria de alimento.



**Figura 15** - Percentual de resultados condenatórios com base no total de amostras de cada categoria de alimentos analisadas até a data de conclusão deste relatório.

Os resultados condenatórios das amostras por região estão indicados na **Figura 16**, evidenciando que a região Sudeste apresentou o maior número de amostras condenatórias, 459 amostras com resultados condenatórios (incluindo rotulagem e padrão sanitário) e representando 77% do total de amostras com resultados condenatórios. As demais regiões apresentaram o seguinte quantitativo e percentual, respectivamente: região Norte, 99 amostras, equivalentes a 17%; região Centro-Oeste, 15 amostras que correspondem a 3% e as regiões Sul e Nordeste, 10 amostras cada que representam 2% dos laudos condenatórios.

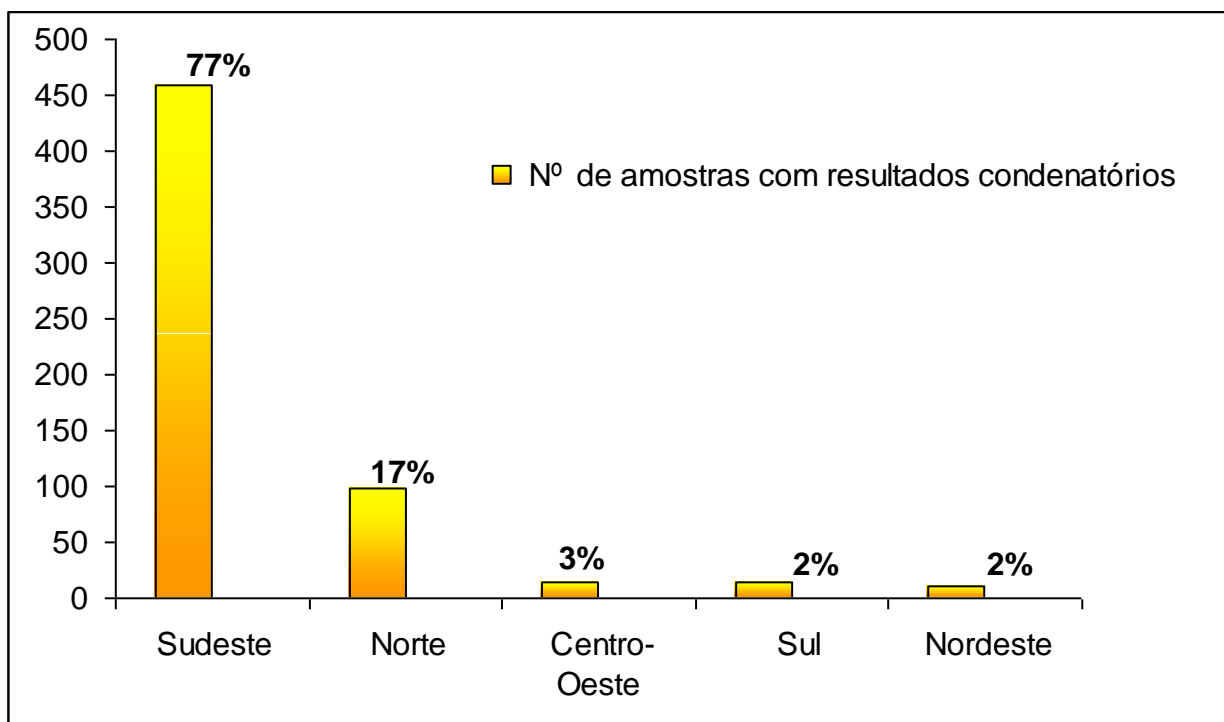
Os **Quadros de 15 a 24** apresentam o quantitativo de amostras analisadas das categorias de alimentos, como também a quantidade de amostras com resultados laboratoriais condenatórios definitivos, percentuais e os respectivos motivos de condenação possibilitando melhor visualização de cada categoria de alimentos, separadamente.

Quadro 14 - Principais irregularidades sanitárias por categoria de alimentos

<b>Categoria</b>	<b>Motivos</b>
Leite em pó	Nenhum
Leite UHT/UAT	Alteração no teste de esterilidade comercial
Polpa de frutas	<i>Coliformes a 45°C</i>
Farinha de Mandioca	<i>Bacillus cereus</i>
Biscoitos com recheio	Nenhum
Produtos de Coco	<i>Coliformes a 45°C</i>
Água Mineral	<i>Pseudomonas aeruginosa, Coliformes a 45°C</i>
Água Purificada Adicionada de sais	Nenhum
Sal	Teor de iodo em desacordo com o limite permitido
Vegetais em Conserva (Palmito)	pH acima do limite máximo estabelecido

Fonte: ANVISA, Vigilâncias Sanitárias e Laboratórios de Saúde Pública dos Estados e do Distrito Federal





Fonte: ANVISA, Vigilâncias Sanitárias e Laboratórios de Saúde Pública dos Estados e do Distrito Federal

**Figura 16** - Quantidade e percentual dos resultados condenatórios por região do Brasil

Onze (11) amostras de Água Mineral que foram coletadas e analisadas pelas unidades da federação (exceto pelo Estado de São Paulo) apresentaram resultados condenatórios quanto ao padrão sanitário.

Os motivos das irregularidades sanitárias foram: 5 apresentaram resultados microbiológicos insatisfatórios no ensaio de *Pseudomonas aeruginosa*, 4 na pesquisa de *Coliformes totais* ou *Coliformes a 45°*, 1 na pesquisa de *Coliformes fecais* ou *Coliformes a 35°C* e 1 na pesquisa de *Coliformes totais e fecais*.

De acordo com os dados fornecidos pelo Estado de São Paulo 38 amostras de Água Mineral apresentaram laudos insatisfatórios por padrão sanitário quanto à análise microbiológica por conter *P. aeruginosa*, *Coliformes totais*, *Enterococos* ou *Clostrídio sulfito redutores* acima dos limites tolerados. Porém, esse Estado não forneceu os dados necessários ou os laudos laboratoriais dos produtos que relatassem os patógenos que foram motivos da condenação.

No total foi verificado que 49 amostras de Água Mineral apresentaram resultados de padrão sanitário insatisfatório. Foram observados outros fatores considerados como motivos de irregularidades em duas amostras distintas, uma foi constatada a presença de filamentos micelianos de fungos no ensaio de microscopia e na outra foi obtido resultado insatisfatório na inspeção, conforme descrito no **Quadro 15**.

Quadro 15 - **ÁGUA MINERAL: Quantidade e percentual de amostras que apresentaram resultados laboratoriais condenatórios definitivos.**

Total de Amostras Analisadas	Total de Amostras c/ Resultados Laboratoriais Condenatórios Definitivos		Amostras com Resultados Laboratoriais Condenatórios Definitivos por:							
			Padrão Sanitário		Rotulagem		Padrão Sanitário e Rotulagem		Outros	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%
587	134	23	49	36	82	61	1	1	2	1

Fonte: ANVISA, Vigilâncias Sanitárias e Laboratórios de Saúde Pública das Unidades Federadas

Sobre a categoria de Farinha de Mandioca, somente 1 amostra do produto apresentou resultado microbiológico insatisfatório por padrão sanitário quanto ao parâmetro para *Bacillus cereus* e concomitantemente por irregularidades de rotulagem.

Segundo o ensaio de microscopia, em 1 amostra, houve presença de insetos, fragmentos de insetos e perfurações de embalagens, 2 amostras tiveram resultados insatisfatórios na análise físico-química quanto à acidez em solução normal e 2 outras devido à presença de corantes artificiais, conforme pode ser observado no **Quadro 16.**

Quadro 16 - **FARINHA DE MANDIOCA: Quantidade e percentual de amostras que apresentaram resultados laboratoriais condenatórios definitivos**

Total de Amostras Analisadas	Total de Amostras c/ Resultados Laboratoriais Condenatórios Definitivos		Amostras com Resultados Laboratoriais Condenatórios Definitivos por:							
			Padrão Sanitário		Rotulagem		Padrão Sanitário e Rotulagem		Outros	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%
258	55	21	0	0	49	89	1	2	5	9

Fonte: ANVISA, Vigilâncias Sanitárias e Laboratórios de Saúde Pública das Unidades Federadas

As amostras das categorias de alimentos: Leite em Pó, Água Purificada Adicionada de Sais e Biscoito com Recheio não apresentaram resultados laboratoriais condenatórios definitivos quanto ao padrão sanitário, conforme disposto nos Quadros: 17, 18 e 19, respectivamente.

Uma (1) amostra de leite em pó apresentou resultados analíticos insatisfatórios quanto aos caracteres organolépticos em prova de reconstituição e umidade.

Quanto aos parâmetros físico-químicos constatou-se que 2 amostras apresentaram acidez em ácido láctico superior ao permitido e em 2 não foi observado o teor de matéria gorda, conforme determina a legislação. Em relação também à irregularidades de rotulagem, observou-se que 1 amostra apresentou teores de gorduras totais e proteínas em desacordo com o declarado no rótulo.

Foi verificado que 15 amostras de Leite UHT apresentaram resultados laboratoriais condenatórios definitivos quanto ao teste de esterilidade comercial. Uma (1) amostra de Leite UHT apresentou característica organoléptica alterada e 3 amostras tiveram resultados insatisfatórios nos ensaios de físico-química, conforme exposto no **Quadro 20**.

**Quadro 17- LEITE EM PÓ:** Quantidade e percentual de amostras que apresentaram resultados laboratoriais condenatórios definitivos

Total de Amostras Analisadas	Total de Amostras c/ Resultados Laboratoriais Condenatórios Definitivos		Amostras com Resultados Laboratoriais Condenatórios Definitivos por:							
			Padrão Sanitário		Rotulagem		Padrão Sanitário e Rotulagem		Outros	
			Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%
225	28	12	0	0	22	79	0	0	6	21

Fonte: ANVISA, Vigilâncias Sanitárias e Laboratórios de Saúde Pública das Unidades Federadas

**Quadro 18- ÁGUA PURIFICADA ADICIONADA DE SAIS:** Quantidade e percentual de amostras que apresentaram resultados condenatórios definitivos

Total de Amostras Analisadas	Total de Amostras c/ Resultados Laboratoriais Condenatórios Definitivos		Amostras com Resultados Laboratoriais Condenatórios Definitivos por:							
			Padrão Sanitário		Rotulagem		Padrão Sanitário e Rotulagem		Outros	
			Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%
43	2	5	0	0	2	100	0	0	0	0

Fonte: ANVISA, Vigilâncias Sanitárias e Laboratórios de Saúde Pública das Unidades Federadas

**Quadro 19- BISCOITO COM RECHEIO: Quantidade e percentual de amostras que apresentaram resultados laboratoriais condenatórios definitivos**

Total de Amostras Analisadas	Total de Amostras c/ Resultados Laboratoriais Condenatórios Definitivos		Amostras com Resultados Laboratoriais Condenatórios Definitivos por:							
			Padrão Sanitário		Rotulagem		Padrão Sanitário e Rotulagem		Outros	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%
385	79	21	0	0	79	100	0	0	0	0

Fonte: ANVISA, Vigilâncias Sanitárias e Laboratórios de Saúde Pública das Unidades Federadas

**Quadro 20 - LEITE UHT: Quantidade e percentual de amostras que apresentaram resultados laboratoriais condenatórios definitivos**

Total de Amostras Analisadas	Total de Amostras c/ Resultados Laboratoriais Condenatórios Definitivos		Amostras com Resultados Laboratoriais Condenatórios Definitivos por:							
			Padrão Sanitário		Rotulagem		Padrão Sanitário e Rotulagem		Outros	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%
375	73	19	2	3	54	74	13	18	4	5

Fonte: ANVISA, Vigilâncias Sanitárias e Laboratórios de Saúde Pública das Unidades Federadas

Os dados do Palmito em Conserva provenientes do Estado de São Paulo, apresentaram 12 amostras com resultado insatisfatório. Foi informado pelo Estado que os parâmetros em desacordo indicavam análises físico-químicas com pH acima do limite máximo estabelecido e características sensoriais alteradas tais como cor, textura e sensação bucal resistente, fibrosa e borrachenta.

Cinco (5) amostras coletadas e analisadas pelas demais unidades da federação tiveram pH acima do limite estabelecido pela legislação sanitária. No total, foram 17 amostras insatisfatórias que não atenderam ao padrão sanitário estabelecido para o produto.

Com referência aos demais aspectos analisados, 2 amostras apresentaram presença de detritos metálicos e sujidades, 1 com vácuo abaixo do limite e em 1 havia presença de dióxido de enxofre, segundo demonstrado no Quadro 21.

**Quadro 21 - PALMITO EM CONSERVA:** Quantidade e percentual de amostras que apresentaram resultados laboratoriais condenatórios definitivos

Total de Amostras Analisadas	Total de Amostras c/ Resultados Laboratoriais Condenatórios Definitivos		Amostras com Resultados Laboratoriais Condenatórios Definitivos por:							
			Padrão Sanitário		Rotulagem		Padrão Sanitário e Rotulagem		Outros	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%
375	78	15	17	22	57	73	0	0	4	5

Fonte: ANVISA, Vigilâncias Sanitárias e Laboratórios de Saúde Pública das Unidades Federadas

No tocante à categoria de Polpa de Frutas, 4 amostras apresentaram resultados laboratoriais condenatórios definitivos quanto ao padrão sanitário por conterem Coliformes a 45°C acima do permitido pela legislação sanitária.

Dentre os outros parâmetros analisados, 2 amostras apresentaram resultados insatisfatórios na análise físico-química: sólidos solúveis em brix a 20°C abaixo do permitido pela legislação, conforme observado no **Quadro 22**.

**Quadro 22 - POLPA DE FRUTA:** Quantidade e percentual de amostras que apresentaram resultados laboratoriais condenatórios definitivos

Total de Amostras Analisadas	Total de Amostras c/ Resultados Laboratoriais Condenatórios Definitivos		Amostras com Resultados Laboratoriais Condenatórios Definitivos por:							
			Padrão Sanitário		Rotulagem		Padrão Sanitário e Rotulagem		Outros	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%
232	28	12	4	14	22	79	0	0	2	7

Fonte: ANVISA, Vigilâncias Sanitárias e Laboratórios de Saúde Pública das Unidades Federadas

Quanto à categoria de Produtos de Coco, 1 amostra apresentou resultado laboratorial condenatório definitivo quanto ao padrão sanitário no parâmetro

microbiológico para Coliformes termotolerantes ou Coliformes a 45°C, de acordo com o demonstrado no **Quadro 23**.

**Quadro 23** - PRODUTOS DE COCO: Quantidade e percentual de amostras que apresentaram resultados laboratoriais condenatórios definitivos

Total de Amostras Analisadas	Total de Amostras c/ Resultados Laboratoriais Condenatórios Definitivos		Amostras com Resultados Laboratoriais Condenatórios Definitivos por:							
			Padrão Sanitário		Rotulagem		Padrão Sanitário e Rotulagem		Outros	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%
277	23	8	1	4	22	96	0	0	0	0

Fonte: ANVISA, Vigilâncias Sanitárias e Laboratórios de Saúde Pública das Unidades Federadas

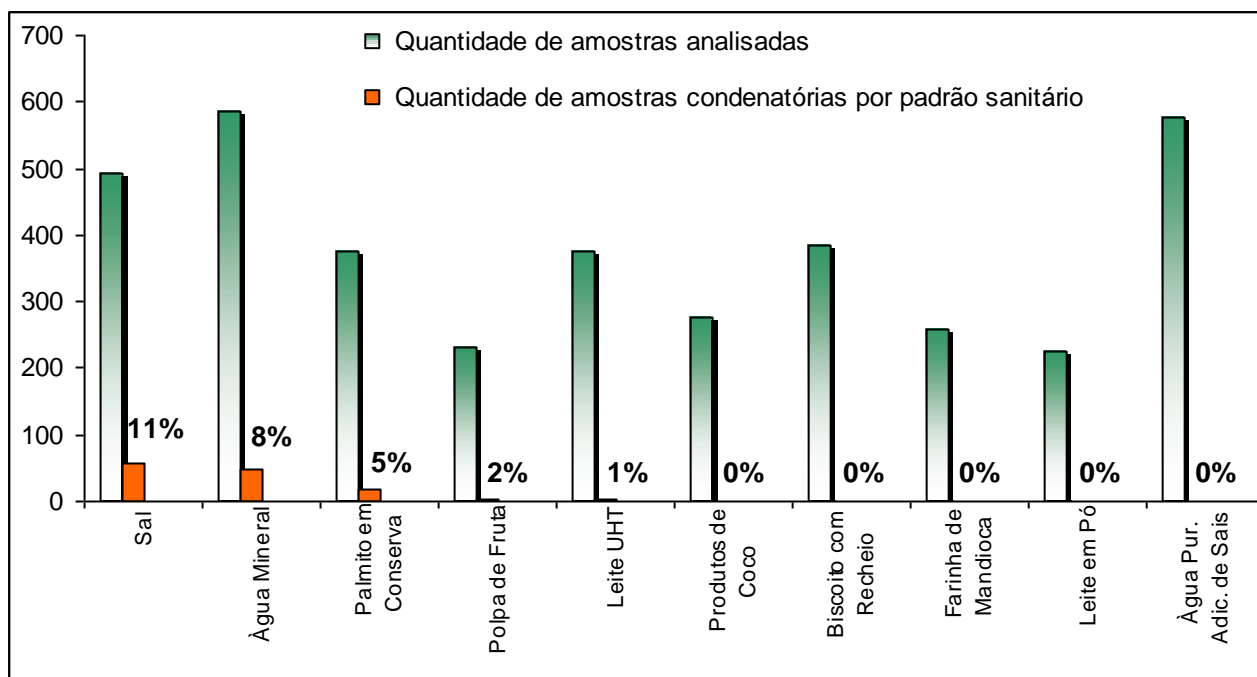
Para o produto Sal, 59 amostras apresentaram teor de iodo em desacordo com o limite estabelecido pela legislação sanitária, sendo que 3 amostras apresentaram também irregularidades por rotulagem. Foram ainda encontrados em uma amostra fragmentos rochosos (terra e areia), conforme exposto no **Quadro 24**.

**Quadro 24** - SAL: Quantidade e percentual de amostras que apresentaram resultados laboratoriais condenatórios definitivos

Total de Amostras Analisadas	Total de Amostras c/ Resultados Laboratoriais Condenatórios Definitivos		Amostras com Resultados Laboratoriais Condenatórios Definitivos por:							
			Padrão Sanitário		Rotulagem		Padrão Sanitário e Rotulagem		Outros	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%
493	97	20	56	58	37	38	3	3	1	1

Fonte: ANVISA, Vigilâncias Sanitárias e Laboratórios de Saúde Pública das Unidades Federadas

As categorias de Biscoito Com Recheio (21%), da Farinha de Mandioca (18%) e de Palmito em Conserva (15%) apresentaram maior percentual de irregularidades por rotulagem com base nas amostras analisadas. Entretanto, analisando os laudos condenatórios, as categorias que apresentaram maior percentual de irregularidades por rotulagem foram na seqüência: Biscoito Com Recheio (100%), Água Purificada Adicionada de Sais (100%) e Produtos de Coco (96%).



Os resultados laboratoriais condenatórios exclusivamente por padrão sanitário das categorias de alimentos estão apresentados na Figura 17 e Figura 18. A categoria de Sal, seguida da Água Mineral e Palmito em Conserva foram as que apresentaram maior percentual de irregularidades por padrão sanitário. Ainda, o sal e palmito juntos representam 57% dos laudos condenatórios exclusivamente por motivos sanitários, pois somente essas duas categorias foram avaliadas em relação ao parâmetro sanitário referente à análise físico-química.

Foi previsto, na reunião preparatória do Programa, o encaminhamento de amostras pelas vigilâncias sanitárias dos Estados da PB, RR, SC, AC, AP, MS, PI e RN para o Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde - INCQS das categorias de água para determinações dos seguintes cátions: Ba, Ca, Cu, K, Mg, Mn e Na. Da mesma forma, seriam analisadas as amostras de água, sal e leite em pó para determinação de chumbo e cádmio e avaliação do risco sanitário. Esses resultados não foram recebidos pela GICRA.

**Fonte: ANVISA, Vigilâncias Sanitárias e Laboratórios de Saúde Pública dos Estados e do Distrito Federal**

**Figura 17 - Percentual de amostras condenatórias exclusivamente por padrão sanitário com base no total de amostras analisadas de cada categoria de alimentos**

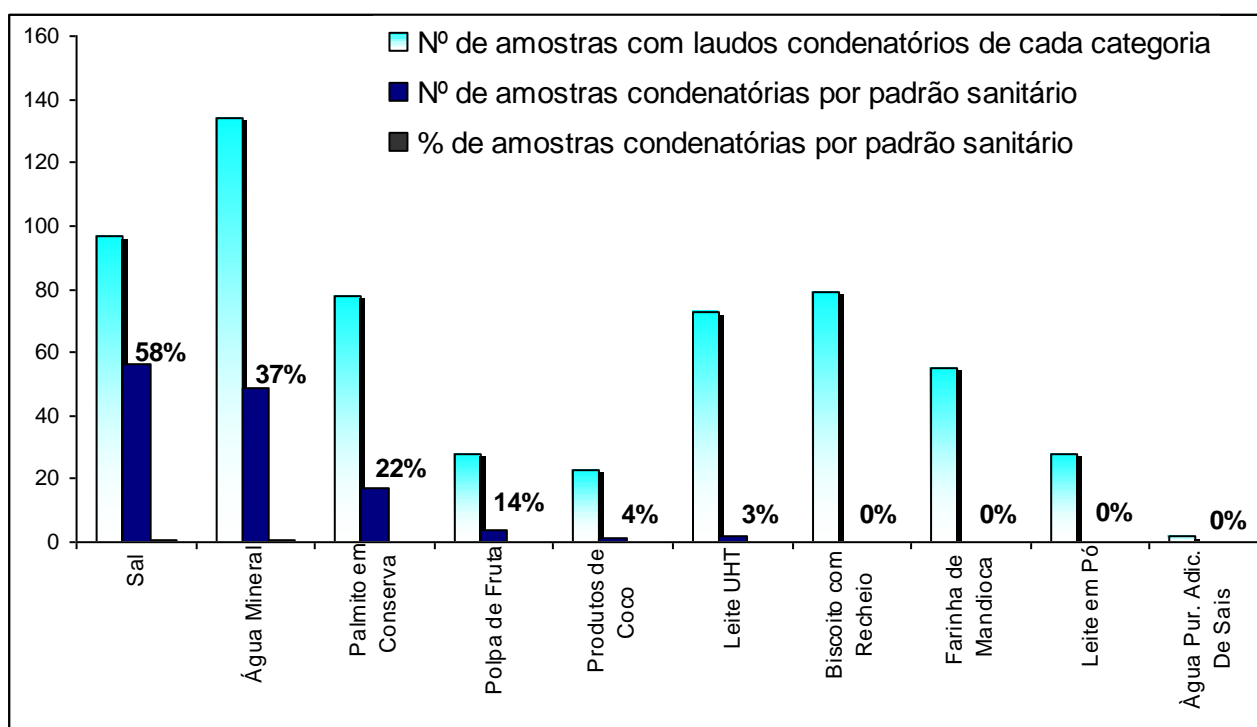
**Figura 18 -** Percentual de amostras condenatórias exclusivamente por padrão sanitário com base no total de amostras condenatórias de cada categoria de alimentos

### 3 – Ações realizadas e entraves observados

De acordo com as deliberações do Programa Nacional de Monitoramento da Qualidade Sanitária de Alimentos transcritas no Manual, foi ressaltada a necessidade de instaurar processo administrativo e cumprir ritos e prazos processuais, bem com realizar inspeções sanitárias nas unidades fabris produtoras dos alimentos com laudos condenatórios devido ao padrão sanitário.

Destacamos entre as ações realizadas pela ANVISA a publicação de ato de apreensão de um lote de sal com teor de iodo inferior ao definido legalmente e interdição de lotes de Palmito em Conserva com pH acima do permitido pela legislação sanitária.

Com referência às categorias de alimentos da área de competência do Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento – MAPA, Leite UHT, Leite em Pó e Polpa de Fruta, que representaram 30% do total das categorias monitoradas,



foram encaminhadas cópias dos laudos para adoção de ações cabíveis.

Não foram efetuadas ações fiscais pela ANVISA em decorrência do resultado condenatório definitivo por rotulagem, pois foi prorrogado o prazo previsto para a



implementação da rotulagem nutricional, sendo que o mesmo está em curso. Aliado a isso não havia respaldo legal para atuar com base na legislação sobre rotulagem de alimentos embalados, pois a mesma foi revogada. O Regulamento atual que trata do assunto ainda não está em vigor, apresentando-se dentro do prazo de adequação.

Os principais entraves ao Programa foram: envio de planilhas com preenchimento incorreto, dados satisfatórios inseridos na planilha de resultados condenatórios, laudos repetidos, envio dos resultados condenatórios definitivos sem os respectivos laudos condenatórios, encaminhamento das amostras feito de modo desordenado ao invés de ser feito bimestralmente (conforme acordado), ausência de informações relativa à finalização da ação fiscal de colheita de amostras dos laudos condenatórios, entre outros.

Seria importante prosseguir com a realização das visitas técnicas aos estados com objetivo de identificar as dificuldades surgidas no decorrer do Programa, conforme ocorreu na primeira etapa, visando o fortalecimento do mesmo e cumprimento das metas, fato este que não ocorreu nesta segunda fase, pois algumas visitas ocorreram à época das reuniões de planejamento da segunda etapa

#### **4- Conclusão**

Das categorias analisadas, considerando todos os parâmetros, foi observado que a categoria de Água Mineral foi a que apresentou maior percentual de resultados condenatórios seguida das categorias de Biscoito com Recheio e Farinha de Mandioca que apresentaram ambas 21% e Sal com 20%.

Do total de laudos condenatórios, incluindo todas as categorias de alimentos, observa-se que 71% apresentaram resultados condenatórios exclusivamente por rotulagem.

Das categorias analisadas as que apresentaram maior percentual de condenação exclusivamente por rotulagem foram: Biscoito com Recheio (21%), Farinha de Mandioca (19%) e Palmito em Conserva (15%).

Do total de laudos condenatórios de cada categoria, as que apresentaram maior percentual de condenação exclusivamente por rotulagem foram Biscoito com Recheio (100%), Água Purificada Adicionada de Sais (100%) e Produtos de Coco (96%).

Dessa forma, conclui-se que a principal irregularidade detectada por esse Programa foi o alto índice de condenação dos produtos alimentícios por rotulagem. É essencial a adoção de estratégias, em âmbito nacional para que os produtos cumpram ao disposto na legislação de rotulagem de alimentos.

Do total de laudos condenatórios, incluindo todas as categorias de alimentos, observa-se que 22% apresentaram resultados condenatórios exclusivamente por parâmetros sanitários.

Das categorias analisadas as que apresentaram maior percentual de condenação exclusivamente por padrão sanitário foram: Sal (11%), Água Mineral (8%) e Palmito em Conserva (5%).

Das categorias com resultados condenatórios por padrão sanitário, as que apresentaram maior percentual de condenação exclusivamente por parâmetro sanitário foram: Sal (58%), Água Mineral (37%) e Palmito em Conserva (22%).

Tendo em vista que as categorias de alimentos Sal e Palmito em Conserva apresentam programas nacionais de inspeção e Regulamentos Técnicos de Boas Práticas de Fabricação faz-se necessário implementar as deliberações para o presente ano apontadas no relatório dos programas específicos. Em vista dos resultados para água mineral há que se considerar a necessidade de aprovação de Regulamentos específicos de Boas Práticas de Envase de Água Mineral.

Cabe frisar que o sal e palmito concomitantemente representam 57% dos laudos condenatórios exclusivamente por motivos sanitários.

Do total de laudos condenatórios, incluindo todas as categorias de alimentos, observa-se que 3% apresentaram resultados condenatórios por padrão sanitário e rotulagem concomitantemente.

Do total de laudos condenatórios, incluindo todas as categorias de alimentos, observa-se que 4% apresentaram resultados condenatórios por outros fatores não referentes ao padrão sanitário e à rotulagem.

Das categorias analisadas as que apresentaram maior percentual de condenação padrão sanitário e rotulagem concomitantemente por rotulagem foram: Leite UHT (3%) e Sal (1%).

Do total de laudos condenatórios de cada categoria, as que apresentaram maior percentual de condenação por padrão sanitário e rotulagem concomitantemente foram: Leite UHT (18%), Sal (3%) e Água Mineral (1%).

Comparando os dados da 1º e 2º etapa do Programa temos que 82% das amostras das categorias de alimentos analisadas na 2º etapa do Programa apresentaram resultados satisfatórios, sendo que na 1º etapa foram 66%, conforme demonstrado no **Quadro 25**. Além disso, o percentual de resultados condenatórios que foram exclusivamente por parâmetros sanitários foi de 41% na primeira fase e 22% na segunda.

Os principais pontos de atuação para continuidade do Programa para o ano de 2003 abrangem:

- reformular o modelo das planilhas de envio dos resultados condenatórios criando um campo específico para o registro das ações efetuadas nas empresas com laudos condenatórios;
- simplificar o modelo das planilhas de envio dos resultados satisfatórios de forma a não contemplar dados que atualmente são exigidos e que não estão sendo aproveitados a fim de facilitar o preenchimento das mesmas;
- incentivar e propiciar os meios para a utilização efetiva do Sistema PRODIR visando a sistematização dos resultados e ações;
- verificar os motivos do não encaminhamento dos laudos condenatórios e buscar formas de reverter essa situação;

*Quadro 25- Quadro comparativo dos resultados do Programa obtidos na 1º e 2º etapa*

<b>Dados do Programa</b>	<b>1º Etapa</b>	<b>2º Etapa</b>
Quantidade de categorias de alimentos monitoradas.	6	10
Quantitativo total de amostras acordadas	6443	5824
Quantidade de amostras de alimentos realizadas.	5648	3411
Percentual de atendimento da meta	88%	59%
Percentual de amostras com resultados satisfatórios	66%	82%
Percentual de amostras com resultados condenatórios	34%	18%
Percentual de amostras com resultados condenatórios definitivos exclusivamente por padrão sanitário	41%	22%
Percentual de amostras com resultados condenatórios definitivos exclusivamente por rotulagem	45%	71%
Percentual de amostras com resultados condenatórios definitivos por padrão sanitário e rotulagem	8%	3%
Outros	6%	4%

*Fonte: ANVISA, Vigilâncias Sanitárias e Laboratórios de Saúde Pública dos Estados e do Distrito Federal*

- Efetuar um consolidado das ações sanitárias realizadas de forma a traçar um panorama sanitário das categorias monitoradas pelo Programa;
- Propor ações sanitárias visando sanar as irregularidades sanitárias;
- Alertar e motivar os executores do Programa nas reuniões preparatórias para a importância do atendimento aos procedimentos acordados;
- Aprimorar a divulgação dos resultados do Programa;
- Repassar ao Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial-SENAI e outras entidades afins, as categorias de alimentos que necessitam de apoio tecnológico para correção das irregularidades e atendimento às legislações sanitárias;
- Avaliar internamente os critérios para a seleção das categorias a serem monitoradas;
- Retomar as discussões sobre os procedimentos administrativos das ações fiscais na área de vigilância sanitária de alimentos;
- Propor Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para as categorias de alimentos com resultados condenatórios por padrão sanitário que requeiram uma norma específica.

#### **III.4 - Programa Nacional de Monitoramento de *Salmonella spp.* em Carcaças de Frango Congelado**

O Programa Nacional de Monitoramento de *Salmonella spp.* em Carcaças de Frango Congelado proposto pela GICRA foi delineado em conjunto com o Programa Nacional de Vigilância e Monitoramento de Resistência Bacteriana em Alimentos de Origem Animal exposto ao Consumo- Carne de Frango desenvolvido pela Gerência de Ações de Ciência e Tecnologia de Alimentos - GACTA.

Este Programa tem como objetivos determinar a prevalência do microrganismo *Salmonella spp* em carcaças de frango congeladas expostas à venda em estabelecimentos comerciais e verificar se os dizeres de rotulagem do produto atendem ao disposto na legislação. As medidas de intervenção a serem adotadas resumem-se à notificação aos estabelecimentos fabricantes, caso os produtos apresentem irregularidades na rotulagem, e à notificação ao MAPA caso os produtos apresentem resultado positivo para *Salmonella spp.*

No ano de 2002 foram realizadas duas reuniões que tinham como um dos temas da pauta o Programa em tela; a primeira delas foi realizada no Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde - INCQS, em 16.04.02, e a segunda na sede desta Agência, em 04.06.02. Essas reuniões tiveram como foco principal o desenvolvimento de um Procedimento Operacional Padronizado – POP para recepção e processamento inicial de amostras de carcaças congeladas de frango e outro POP para pesquisa e contagem do microrganismo *Salmonella sp.* a ser aplicado na análise das amostras colhidas.

Ao longo das discussões julgou-se oportuno que, paralelamente à análise de *Salmonella sp.*, fosse realizada nas amostras colhidas uma contagem de coliformes a 45°C. Neste novo contexto proposto estaria sendo utilizado o parâmetro contido na legislação sanitária e, além disso, poder-se-ia traçar um paralelo entre o indicador legal e a presença do microrganismo *Salmonella sp.* Após discussão, a sugestão foi acatada passando-se a desenvolver um POP para determinação do Número Mais Provável – NMP de coliformes a 45°C em carcaça congelada de frango.

Com base nos POP's desenvolvidos, foi elaborada uma planilha com o custo de execução do Programa, este documento foi analisado e aprovado pela Diretoria Colegiada da ANVISA, sendo proposto o início de sua operacionalização no segundo semestre de 2003.

## IV – AÇÕES DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE ABRANGÊNCIA NACIONAL

As notificações emitidas por esta Gerência tiveram o intuito de restringir ou coibir a comercialização de produtos alimentícios que de alguma forma acarretariam riscos à saúde da população e ou estavam em desacordo com a legislação vigente. No ano de 2002, foi expedido um total de 232 notificações, sendo que 69% tiveram seus procedimentos finalizados, permanecendo o restante em andamento.

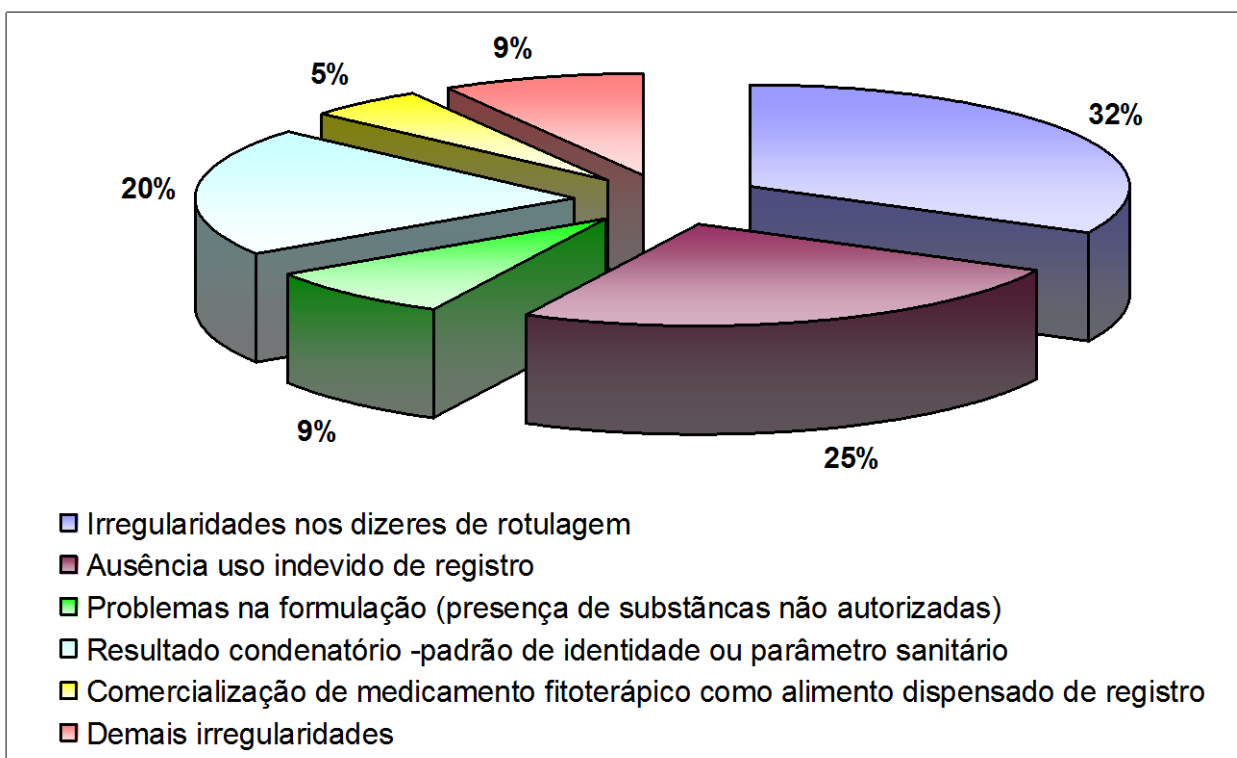
A maioria dos produtos alvo de notificação apresentavam irregularidades nos dizeres de rotulagem, conforme ilustrado na Figura 19, estando essas presentes em 32 % do total de documentos expedidos. Em segundo lugar, quanto ao percentual de ocorrência, observam-se as irregularidades associadas à ausência de registro ou o uso indevido do registro concedido<sup>6</sup>. Os demais casos mais expressivos envolvem, em ordem decrescente do percentual de ocorrência, as seguintes irregularidades: resultados de análise condenatórios por aspectos de identidade ou por parâmetro sanitário, problemas relativos à formulação (representada pelo uso de substâncias não autorizadas para o produto) e comercialização de medicamento fitoterápico como alimento dispensado de registro.

Avaliando de forma mais detalhada as irregularidades relativas aos dizeres de rotulagem, conforme Figura 20, conclui-se que a maior parte destas está associada às informações obrigatórias, sendo seguida pelo uso de expressões ou figuras que induzam o consumidor a erro e pela ausência ou inadequação da informação nutricional.

No que se refere à Figura 21, pode-se observar que a maioria dos produtos alvos de notificação referem-se às categorias de alimentos listadas a seguir em ordem decrescente de representatividade: sal, derivados de amendoim, chás, palmito em conserva e alimentos para fins especiais. Repetindo a tendência observada no ano anterior, nota-se que dentre as 06 principais categorias de alimentos alvo de notificações estão presentes àquelas envolvidas nos programas nacionais de inspeção sanitária (sal e palmito em conserva).

---

<sup>6</sup> Para efeito deste Relatório, a irregularidade uso indevido do registro abrange: uso do registro concedido para uma empresa por outra de diferente razão social sem solicitação de alteração de titularidade ou formalização de contrato de terceirização, uso do registro concedido para uma marca em outra sem regularização nesta Agência e uso do registro concedido para um tipo de produto em outro de diferente classificação.



Fonte: ANVISA

Figura 19 – Distribuição de irregularidades nas notificações

Fonte: ANVISA

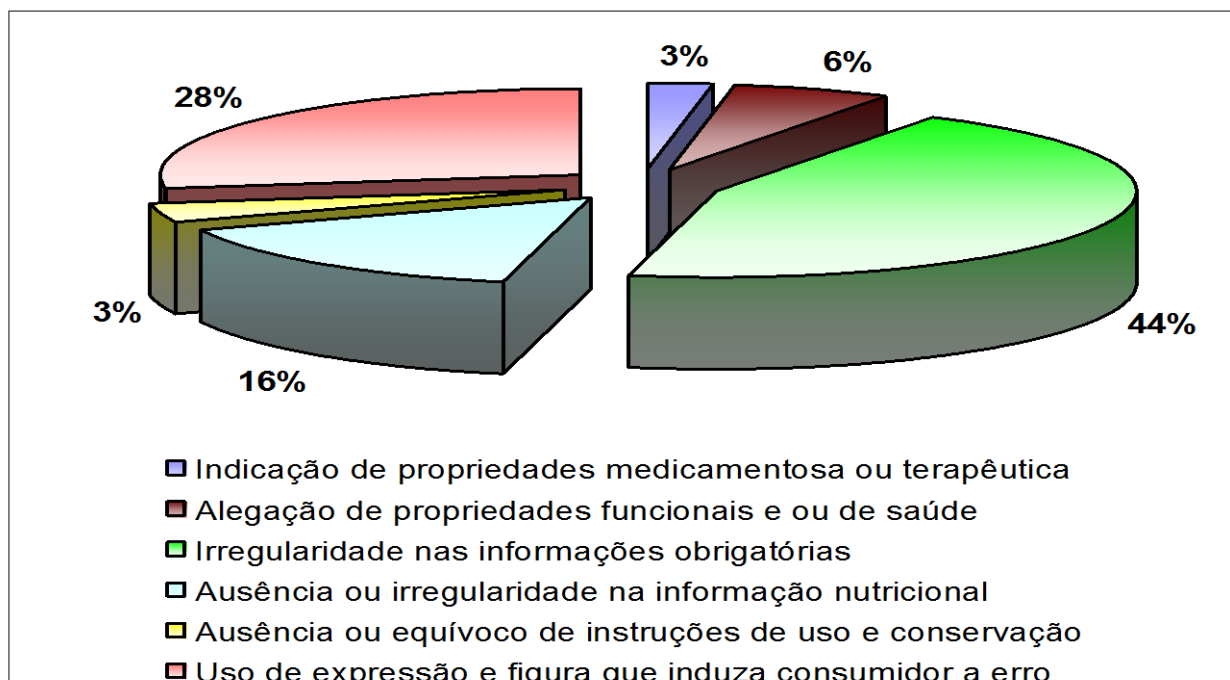
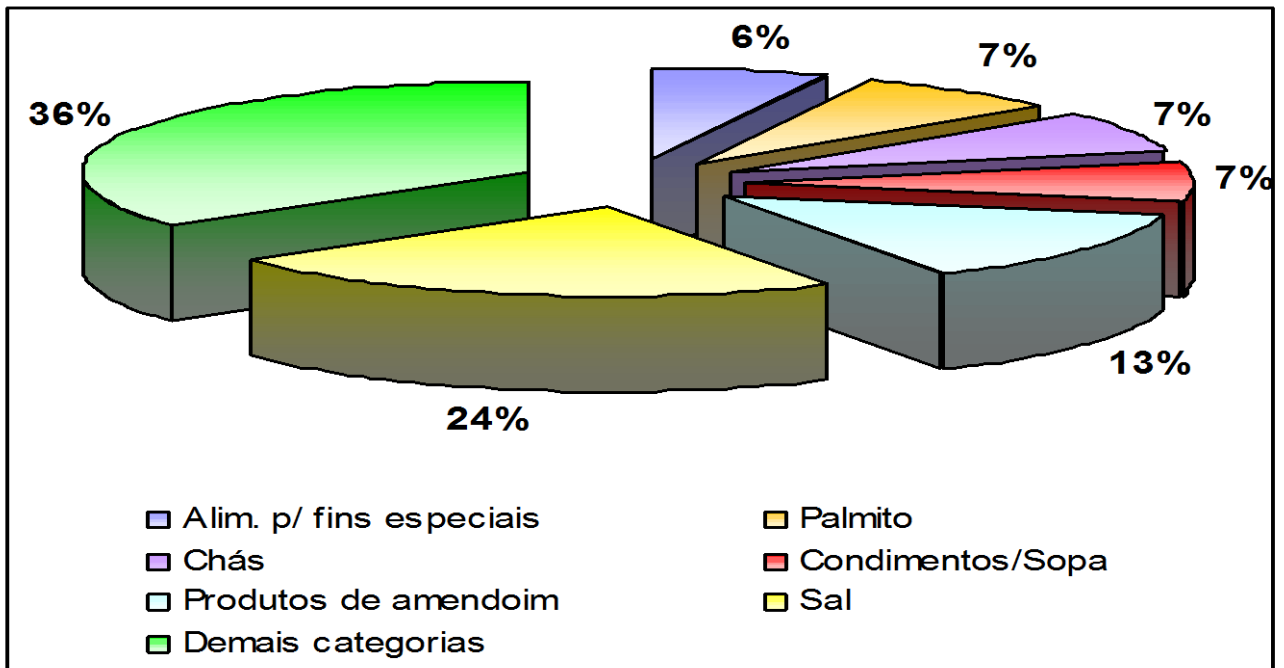


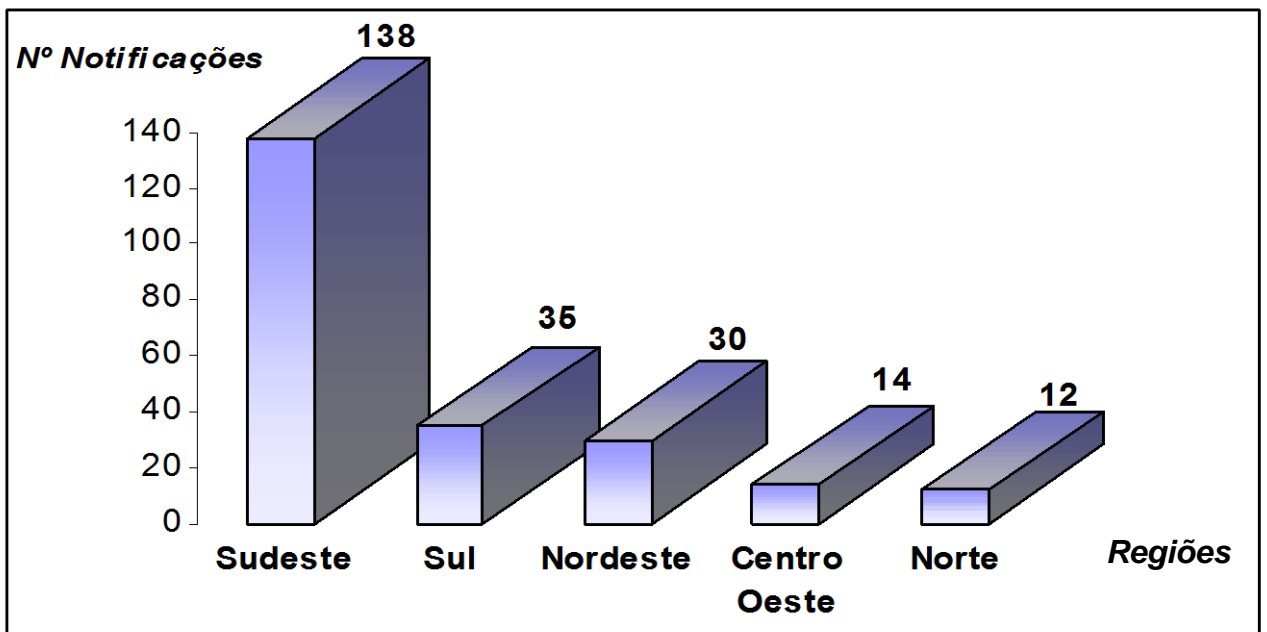
Figura 20 - Distribuição das irregularidades nos dizeres de rotulagem das notificações



Fonte: ANVISA

Figura 21 – *Notificações por categorias de produtos alimentícios*

A avaliação da Figura 22 pode-se obter importantes conclusões sobre a distribuição das empresas notificadas pelas regiões geográficas do país.



Fonte: ANVISA

Figura 22 - *Distribuição das empresas notificadas no ano de 2002 pelas regiões geográficas do país*



## V – REGULAMENTAÇÕES

### V.1 – Resolução RE ANVISA nº 59, de 24 de maio

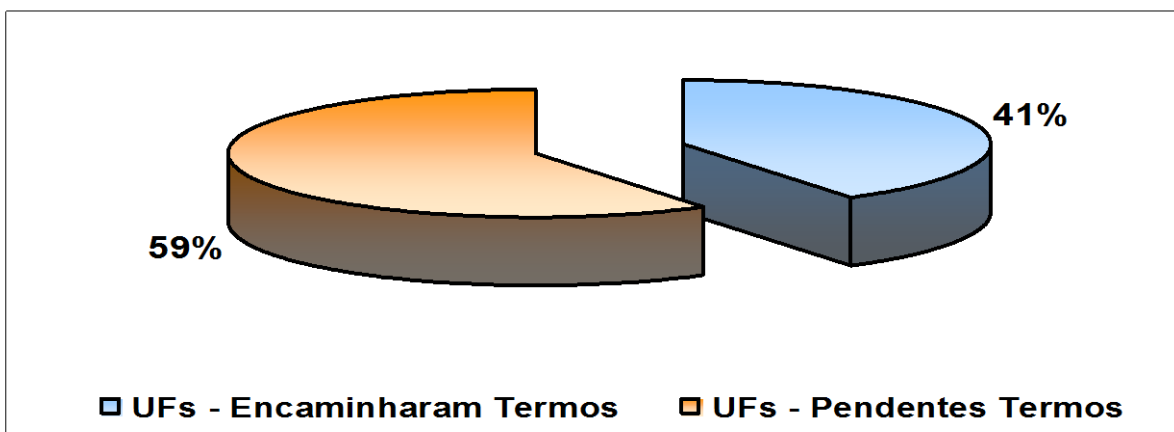
---

A Resolução - RE ANVISA nº 59, de 24 de maio de 2002, republicada no Diário Oficial da União em 07 de junho de 2002, define os procedimentos operacionais que deverão ser seguidos por todos os usuários do Sistema de Produtos Dispensados de Registro – PRODIR, incluindo os responsáveis legais das empresas e os técnicos dos laboratórios oficiais e dos serviços de vigilância sanitária municipais, distrital e estaduais.

As disposições do ato normativo em tela abrangem a forma de acesso aos arquivos de instalação, o cadastro dos usuários incluindo o termo de compromisso, os requisitos de segurança e as responsabilidades dos agentes envolvidos. Por meio desta Resolução fica instituída a figura do Gestor do Sistema representada por um usuário lotado na vigilância sanitária estadual ou distrital, designado pelo dirigente e responsável pela implantação e gerenciamento do Sistema PRODIR no âmbito de sua atuação.

Estabeleceu-se ainda como condição para acesso ao Sistema PRODIR pelos órgãos de vigilância sanitária estaduais e do Distrito Federal a apresentação de requerimento e dos Termos de Responsabilidade (constante no Anexo 1 do ato normativo) e de Compromisso do Gestor (constante no Anexo 2 do ato normativo) devidamente preenchidos e assinados.

No ano de 2002, o Distrito Federal e os seguintes estados: AC, AL, ES, MG, MT, PR, RJ, RS e SC receberam os CD-ROM's, para implementação do Programa contendo os arquivos de instalação do Sistema PRODIR. A **Figura 23** apresenta a proporção de Unidades Federadas – UF's que se adotaram as providências para a efetiva implantação do Sistema PRODIR, mediante solicitação dos arquivos de instalação, e a proporção de unidades federadas que não iniciaram esse processo.



Fonte: Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos

Figura 23 - Relação entre as UF's que encaminharam os termos de responsabilidade e de compromisso do gestor e aquelas que permanecem pendentes quanto a entrega da documentação

## V.2 – Consulta Pública nº 45, de 20 de maio e Resolução- RDC ANVISA nº 275, de 21 de outubro

Em 21 maio de 2002 foi publicada, por meio da Consulta Pública nº 45, de 20 de maio de 2002, uma proposta de Regulamento Técnico dispoendo sobre os Procedimentos Operacionais Padronizados – POP's a serem adotadas nos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e uma proposta de Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação a ser aplicada pelos serviços de vigilância sanitária nestes estabelecimentos. Estas propostas resultaram de um esforço conjunto entre a GICRA e os serviços de vigilância sanitária estaduais e distrital na tentativa de complementar o regulamento técnico vigente que estabelece as Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos industrializadores de alimentos e desenvolver um instrumento genérico e harmônico de verificação do cumprimento deste regulamento.

Nos quarenta e cinco dias em que o Regulamento Técnico e a Lista de Verificação estiveram em consulta pública foram recebidas aproximadamente 350 sugestões distribuídas entre 42 proponentes. Esses proponentes incluíam pessoas físicas, órgãos públicos, instituições de pesquisa, universidades, associações representativas do setor produtivo e de classes, serviços de vigilância sanitária, dentre outros.

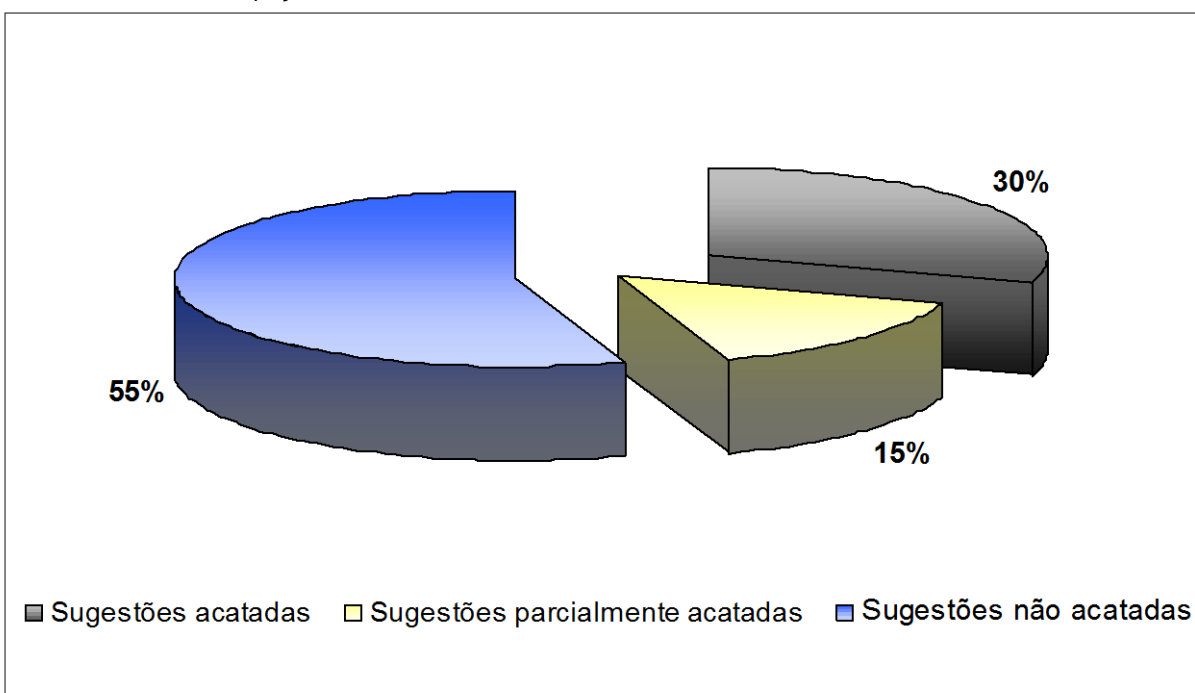
Para realização da consolidação da Consulta Pública nº 45/02, foram convidadas todas aquelas pessoas, físicas ou jurídicas, que encaminharam

sugestões no período regulamentar. Dentre os convidados, 18 proponentes compareceram à audiência pública.

Conforme ilustrado na **Figura 24**, após a referida audiência, 55% das sugestões foram acatadas em sua integridade, 15% foram parcialmente acatadas e 30% não foram acatadas.

A versão definitiva do Regulamento Técnico e da Lista de Verificação foi aprovada por meio da Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, republicada em 06 de novembro de 2002. Ficou estabelecido um prazo de cento e oitenta dias para adequação ao Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados e, por consequência, para adequação aos itens da Lista de Verificação relativos a este Regulamento. Quanto aos demais itens da Lista de Verificação, referente ao regulamento técnico de Boas Práticas de Fabricação vigente, não foram concedido prazo de adequação.

Fonte: Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos



**Figura 24** - Distribuição das sugestões recebidas quanto à deliberação final

#### **1 - Apresentação**

---

Considerando que não somente o palmito como os demais tipos de hortaliças, bem como as frutas, sob a forma de conserva, e em especial as conservas caseiras necessitam de uma atenção especial e de caráter preventivo, visto que são também motivos de preocupação de saúde pública, foi proposta legislação que regulamentasse as Boas Práticas de Fabricação desses alimentos.

Para justificar a importância do Regulamento Técnico sobre Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Frutas e ou Hortaliças em Conserva buscou-se demonstrar as condições higiênicas sanitárias das frutas e ou hortaliças em conserva fabricadas no Brasil, mediante a análise dos resultados analíticos emitidos pelos Laboratórios Centrais de Saúde Pública referentes às amostras desses alimentos, coletadas no comércio brasileiro pelas Vigilâncias Sanitárias Estaduais, no período de 1999 a 2001.

#### **2- Avaliação dos Resultados**

---

Quatorze (14) Vigilâncias Sanitárias Estaduais/VISA's responderam à solicitação de envio dos resultados analíticos referentes aos exames laboratoriais das frutas e ou hortaliças em conserva. O percentual dos Estados que informaram sobre a colheita de amostras desses alimentos, no período de 1999 a 2001, foi de 52%. As VISA's que se dispuseram a colaborar com o presente trabalho foram: Amazonas, Espírito Santo, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Pará, Paraíba, Paraná, Santa Catarina, São Paulo, Sergipe, Rio de Janeiro, Rio Grande do Sul, Rondônia e Tocantins.

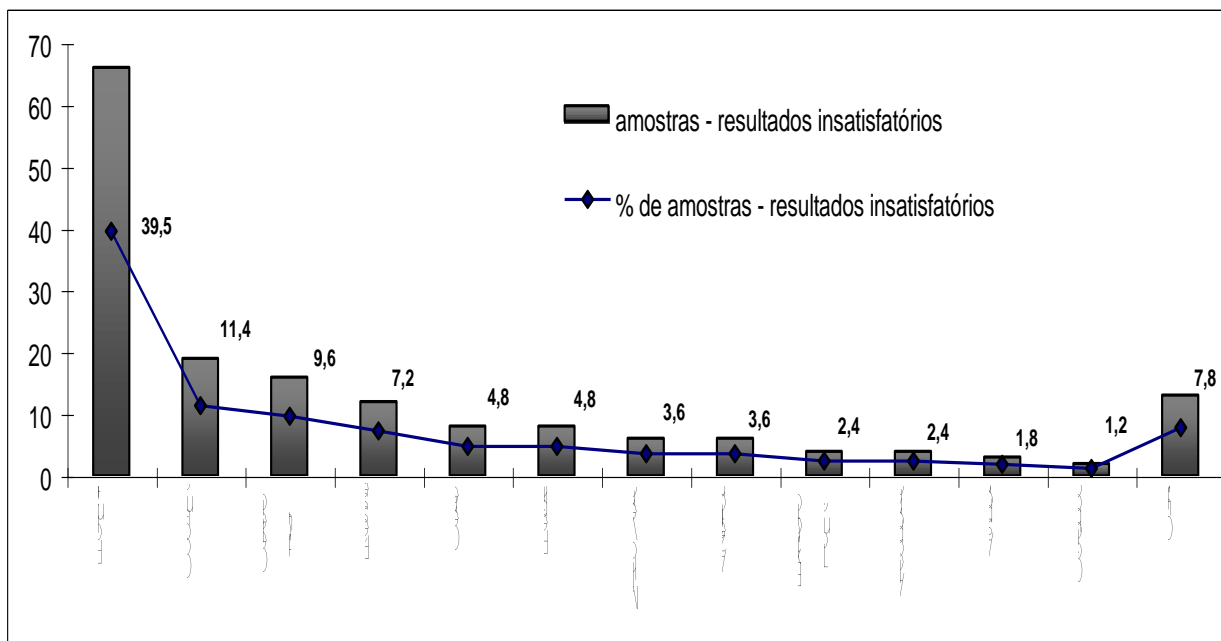
Entretanto, dentre o quantitativo anteriormente exposto, apenas sete(7) Vigilâncias realizaram colheita de amostras de frutas e ou hortaliças em conserva e conseqüentemente enviaram os dados relativos aos laudos de análise desses produtos que foram as VISAs dos Estados: Espírito Santo, Mato Grosso do Sul, Paraná, Santa Catarina, São Paulo, Rio de Janeiro e Rio Grande do Sul.

Foram colhidas no mercado, 570 amostras de frutas e ou hortaliças em conserva, das quais 33% tiveram resultados analíticos insatisfatórios. A **Figura 25** demonstra os tipos de conserva que foram analisadas e cujos laudos foram insatisfatórios, entre essas, o palmito em conserva ocupou o primeiro lugar, sendo 39,5% das amostras com resultados insatisfatórios, em segundo, o cogumelo em conserva com 11,4% e em terceiro, a geléia de frutas com 9,6%.

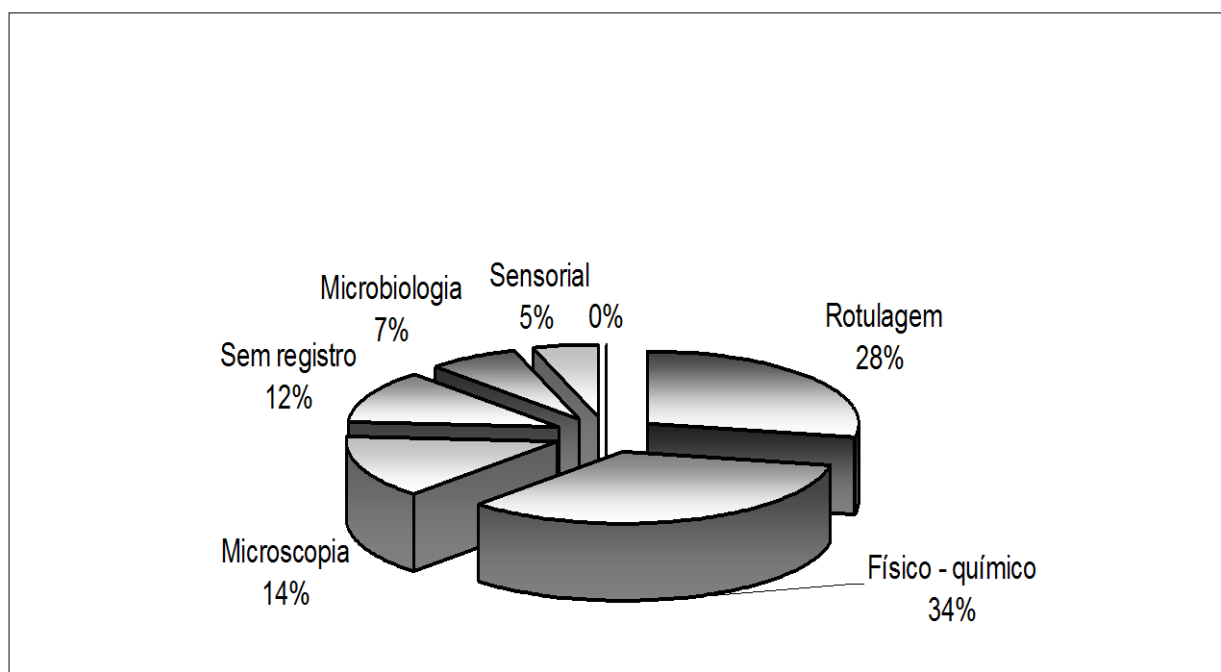
Em relação ao tipo de análise, a que mais apresentou resultados em desacordo com as legislações vigentes foi a análise físico-química, conforme pode ser verificado na **Figura 26**, com percentual igual a 34%, seguida da análise de rotulagem com 28% e, em terceiro lugar, a análise de microscopia com 14%. A respeito das características físicas e químicas a serem obedecidas, foi evidenciado que no estado do Mato Grosso, das 36 amostras de palmito em conserva coletadas no comércio, três (8%) apresentaram valores de pH acima do estabelecido pela legislação. Diante desse percentual, considerado alto quanto ao risco potencial à saúde, comprova-se que o palmito em conserva continua sendo uma das grandes preocupações de saúde pública.

Sobre os aspectos de rotulagem, a maioria das amostras não atendiam às informações obrigatórias constantes da Resolução- RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 que trata do Regulamento Técnico sobre Rotulagem dos Alimentos Embalados e também aos dizeres de rotulagem exigidos pelas legislações específicas. No tocante aos resultados microbiológicos, houve maior referência à contagem de bolores e leveduras acima dos limites determinados pela legislação em vigor, porém hoje, pelo que estabelece a legislação em vigor, não mais seriam considerados laudos impróprios. Houve amostra de palmito em conserva com resultado negativo quanto à prova de esterilidade comercial, no entanto, o número de amostras com resultado insatisfatório não foi considerado significativo.

O **Quadro 26** apresenta as características em desacordo com as legislações sanitárias, mais comumente encontradas nos resultados analíticos insatisfatórios das frutas e ou hortaliças em conserva, incluindo os laudos que apresentaram resultados em desacordo para bolores e leveduras, embora a legislação atual que estabelece os padrões microbiológicos não considere esse parâmetro como sanitário para as conservas vegetais em geral.



**Figura 25** - Percentual de Frutas e ou Hortaliças em Conserva com Resultados Analíticos Insatisfatórios, por Tipo de Conserva, no período de 1999 a 2001



**Figura 26** - Percentual de Frutas e ou Hortaliças em Conserva com Resultados Analíticos Insatisfatórios, por Tipo de Conserva, no período de 1999 a 2001

**Quadro 26** - Características em desacordo com as legislações sanitárias, mais comumente encontradas nos resultados analíticos insatisfatórios das frutas e ou hortaliças em conserva

Físicas e Químicas	Valor de pH acima do limite estabelecido
	Presença de fios metálicos e presença de sujidades de coloração escura na parte enroscável do frasco
Microbiologia	Presença de bolores e leveduras
	Teste de Esterilidade Comercial com alteração
Microscopia	Presença de matéria estranha
	Presença de ácaros morto e grão de arroz
	Presença de fragmentos de insetos
	Presença de larvas mortas
	Revestimento interno da embalagem encontra-se misturado ao líquido de conservação do produto
Sensoriais	Líquido turvo levemente amarelado e odor não característico
	Acondicionamento inadequado devido à insuficiência de líquido de cobertura
	Coloração alterada
	Líquido com depósito, apresentando uma película com ponta amarela
Rotulagem	Não continha informações obrigatórias

### 3- Conclusão

As amostras de conservas de frutas e ou hortaliças não evidenciaram a presença de microrganismos patogênicos, mas algumas amostras apresentaram bolores e leveduras, indicando adoção de práticas de higiene inadequadas no processamento. Além disso, foram encontradas amostras de palmito em conserva, com condições favoráveis para o desenvolvimento de microrganismos patogênicos, isto é, com pH acima de 4,5; e com resultado de esterilidade comercial insatisfatório.

Nesse sentido, foi publicada definitivamente a Resolução- RDC nº 352, de 23 de dezembro de 2002 que é o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Frutas e ou Hortaliças em Conserva, tendo em seu anexo uma lista de verificação do cumprimento deste Regulamento a ser utilizada pelos serviços de vigilância nos estabelecimentos em questão. Evidencia-se a necessidade de reforçar as ações sanitárias em prol do Programa Nacional de Inspeção Sanitária dos Estabelecimentos da Área de Alimentos- Palmito em Conserva.

#### **V.4 – Consulta Pública ANVISA nº 106, de 23 de dezembro**

---

A Consulta Pública nº 106 de 23/12/2002 propõe incluir a capacidade de 0,5 kg nas embalagens metálicas do produto palmito em conserva.

O regulamento técnico do produto palmito em conserva, Resolução RDC ANVISA nº 17, de 19 de novembro de 1999, no subitem 4.2.8 prevê que alterações nas capacidades das embalagens de vidro ou metálicas para acondicionar o produto palmito em conserva que apresentarem valores diferentes das aprovadas na Resolução devem ter comprovado as viabilidades técnicas, por meio de estudos científicos.

Em decorrência desse dispositivo o Sindicato da Indústria de Estamparia de Metais do Estado de São Paulo solicitou alterar o regulamento e enviou estudo elaborado pelo Instituto de Tecnologia de Alimentos / ITAL determinando a quantidade de vácuo, 254 mmHg para as embalagens metálicas com capacidade de 0,5 kg, para o produto palmito em conserva.

#### **V.5 – Consulta Pública ANVISA nº 107, de 23 de dezembro**

---

##### **1 - Apresentação**

---

De acordo com os resultados da primeira etapa do Programa Nacional de Monitoramento da Qualidade Sanitária de Alimentos, a categoria de alimentos: Gelados Comestíveis apresentou 47% de amostras com resultados condenatórios definitivos, dos quais 49% referiam-se exclusivamente às irregularidades decorrentes do não atendimento aos parâmetros sanitários estabelecidos para o produto. Ainda, das seis(6) categorias de alimentos analisadas, essa categoria situou-se no segundo lugar quanto aos maiores índices de amostras condenatórias.

Neste sentido, evidenciou a necessidade de elaboração de um Regulamento que tratasse das medidas sanitárias necessárias para a fabricação de um alimento seguro, pois que esse tipo de produto é apreciado pelo público infantil.



## **2 - Ações Desenvolvidas**

---

Sendo assim, para a elaboração da proposta de Consulta Pública sobre o Regulamento das Boas Práticas de Gelados Comestíveis foi formado um Grupo Técnico constituído pelos representantes das seguintes instituições: Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação ABIA, Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial-SENAI, Instituto de Tecnologia de Alimentos ITAL, Instituto de Defesa do Consumidor- IDEC, Fundação de Ciência e Tecnologia- CIENTEC e às vigilâncias sanitárias estaduais. A reunião aconteceu no dia 28 de maio de 2002 na sede da Agência Nacional de Vigilância Sanitária ANVISA.

Após esse episódio, a ANVISA foi convidada a ministrar uma palestra em São Paulo para um grupo de empresários e consumidores sobre os resultados do Programa Nacional de Monitoramento da Qualidade Sanitária de Alimentos, especificamente sobre a situação da categoria de alimentos: Gelados Comestíveis.

Nesta época é que se soube da criação de uma associação representativa do setor industrial de gelados comestíveis, isto é, da Associação Brasileira das Indústrias de Sorvetes - ABIS, cujo presidente se mostrou muito preocupado com os resultados e interessado em melhorar as condições de fabricação do referido alimento.

## **3 - Resultados alcançados**

---

Sendo assim, foi publicada no Diário Oficial da União em 30 de dezembro de 2002, a Consulta Pública nº 107, de 23 de dezembro de 2002 que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Gelados Comestíveis e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação para os Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Gelados Comestíveis.

O prazo para envio das sugestões foi de 90 dias da data de publicação da referida Consulta, todavia quase não foi enviada nenhuma contribuição até o presente momento.

#### **4 - Conclusão**

---

Diante do quadro apresentado faz-se necessário estimular a participação das empresas, vigilâncias sanitárias e consumidores em geral, no sentido de se explicar quer seja por meio de documentos, palestras, canais de comunicação, visitas técnicas aos estados, aos órgãos de pesquisa, inspeções em empresas e visitas aos lugares abertos ao público, a importância da contribuição de todos para a elaboração de um Regulamento sobre Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, especificamente de Gelados Comestíveis.

Em seguida à publicação definitiva do Regulamento deve-se efetuar a capacitação de todas as vigilâncias sanitárias na utilização da referida norma para fiscalização desse ramo da indústria de alimentos.

#### **V.6 – Consulta Pública ANVISA nº 108, de 23 de dezembro**

---

Diante dos resultados analíticos de amostras analisadas no âmbito da vigilância sanitária que reforçam o fato de que o amendoim e seus derivados constituem risco à saúde pública por serem possíveis vinculadores de aflatoxinas, esta Gerência se reuniu com Departamento de Defesa e Inspeção Vegetal - DDIV/SDA/MAPA, encarregado em controlar a produção primária e comercialização de grãos no país, na tentativa de discutir soluções que fossem capazes de prevenir ou reduzir esta contaminação. Como conclusão das reuniões que se seguiram tornou-se evidente a necessidade de desenvolvimento de legislação específica que regulamente as práticas higiênico-sanitárias a serem adotadas em toda cadeia produtiva a fim de dirimir o risco em discussão.

Neste contexto, e considerando a área de atuação da vigilância sanitária, a GICRA elaborou uma proposta de regulamento técnico que dispunha sobre Boas Práticas de Fabricação a serem adotadas nos estabelecimentos industrializadores de amendoim e derivados e uma proposta de Lista de Verificação a ser aplicada pelos serviços de vigilância sanitária nestes estabelecimentos.

Em 11.12.02, estas propostas foram apresentadas e discutidas por um grupo técnico que contou com a participação do especialista Dr. Homero Fonseca e

representantes das seguintes instituições: Associação Brasileira da Indústria de Chocolate, Cacau, Amendoim, Balas e Derivados – ABICAB, DDIV/SDA/MAPA, Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz – ESALQ/USP, Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde – INCQS, Instituto Tecnológico de Alimentos – ITAL, SENAI, Universidade Federal do Paraná - UFPR, Universidade Federal de Santa Maria – UFSM e Vigilância Sanitária dos estados de São Paulo e Paraná.

Em 30.12.02, o produto obtido das discussões com o grupo técnico foi publicado no Diário Oficial da União, na forma da Consulta Pública nº 108, de 23 de dezembro de 2002. Ficou estabelecido o prazo de noventa dias para encaminhamento de críticas e sugestões.

Embora tenha sido adotada a estratégia de encaminhamento de cópia da Consulta Pública aos serviços de vigilância sanitária e cópia eletrônica às instituições e associações envolvidas, até o momento, foi encaminhada apenas uma sugestão oriunda do serviço de vigilância sanitária do Tocantins.

#### **V.7 – Consulta Pública ANVISA nº 109, de 23 de dezembro**

A Consulta Pública nº 109 de 23/12/2002 propõe tornar obrigatória tanto a litografia na parte lateral da tampa metálica da embalagem de vidro como obriga as empresas a elaborarem e implementarem os Procedimentos Operacionais Padronizados, POP's para as operações de acidificação e tratamento térmico do produto palmito em conserva.

A Resolução RDC ANVISA nº 18, de 19 de novembro de 1999, no Artigo 7º torna obrigatória a identificação do fabricante por litografia na tampa das embalagens de vidro ou tampa ou fundo das embalagens metálicas. Esse dispositivo foi criado como uma exigência adicional no processo de regularização da fabricação do produto.

Em razão de diversas denúncias encaminhadas por entidade representativa do setor e dos órgãos de vigilância sanitária que executam inspeção sanitária nas unidades fabris relatando a utilização de tampografia, técnico semelhante à litografia e usada em substituição à mesma foi tomado algumas providências no sentido de apurar a veracidade das mesmas e estabelecer estratégias para coibi-las. Dentre essas providências e advindas de deliberações acordadas em reunião com os

setores envolvidos com o produto palmito em conserva foi proposto a consulta pública nº 109.

Foi verificado que nos regulamentos do produto palmito em conserva havia necessidade de introduzir a obrigatoriedade de dispositivos para controlar o processamento do produto nas etapas críticas de acidificação e tratamento térmico.

Além disso, em razão da aprovação da Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 que estabeleceu a obrigatoriedade de implementação dos Procedimentos Operacionais Padronizados / POP's para as indústria de alimentos e considerando ainda a aprovação da Resolução nº 325 de 23/12/2002 que trata do regulamento técnico de frutas e hortaliças em conservas, onde estão previstos esses controles foi levado em conta que essas medidas deveriam ser estendidas ao produto palmito em conserva.

## **VI – PARTICIPAÇÃO NO COMITÊ DO CODEX ALIMENTARIUS**

A Gerência está inserida em dois comitês do CODEX ALIMENTARIUS, fórum internacional de discussão de temas que diz respeito a elaboração de normas que regem a relação de saúde pública e do comércio de alimentos entre países, sendo eles: Comitê do CODEX ALIMENTARIUS sobre Sistemas de Inspeção e Certificação de Importações e Exportações de Alimentos e Comitê do CODEX ALIMENTARIUS sobre Higiene dos Alimentos.

### **VI.1 - Grupo Técnico de Sistemas de Inspeção e Certificação de Importações e Exportações de Alimentos**

---

O Grupo Técnico sobre Comitê do CODEX ALIMENTARIUS do Sistema de Inspeção e Certificação de Importações e Exportações de Alimentos – CCFIC's instituído pela GICRA não se reuniu no decorrer deste ano, em virtude da redução do quadro de técnicos desta Gerência, com a evasão dos dois técnicos que integravam justamente este Grupo Técnico. Desta forma, a participação da GICRA se concentrou exclusivamente nas reuniões promovidas e coordenadas pelo INMETRO, órgão responsável por este Comitê no Brasil. No ano de 2002, houve 04 (quatro) reuniões técnicas, nas quais foram discutidos os seguintes temas: Projeto de Diretrizes para Julgamento da Equivalência de Medidas Sanitárias relacionadas com Sistemas de Inspeção e Certificação de Alimentos; Projeto de Diretrizes para Utilização e Promoção de Sistema de Garantia da Qualidade a fim de satisfazer os Requisitos relacionados com os Alimentos; Anteprojeto de Revisão da Diretrizes CODEX ALIMENTARIUS para o Intercâmbio de Informações em Situações de Emergência relacionadas ao Controle de Alimentos; Documento de Discussão sobre o Julgamento da Equivalência de Regulamentos Técnicos relacionados com Sistemas de Inspeção e Certificação de Alimentos; Documento de Discussão sobre rastreabilidade no Contexto dos Sistemas de Inspeção e Certificação de Alimentos. Na última reunião do Comitê ocorrida em Brisbane Austrália, em dezembro de 2001, a delegação brasileira se apresentou para integrar aos Grupos de Trabalho organizados pelo CCFICS sobre os temas: Rastreabilidade e Julgamento de Equivalência de Medidas Sanitárias. O GT sobre Rastreabilidade se reuniu em Fribourg- Suíça, nos dias 19 e 20/08/20.02, e a participação do Brasil foi representada por membro vinculado à Embaixada do Brasil na Suíça. Quanto ao GT

sobre Julgamento de Equivalência de Medidas Sanitárias, o Brasil, representado pela delegação composta por membros do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento-MAPA, Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e Ministério das Relações Exteriores - MRE, participou em duas reuniões; uma delas constituiu-se de um *Workshop* sobre o tema, ocorrido em Porto Rico, nos dias 24 a 26/07/2002, promovido com o objetivo de levantar e discutir as divergências existentes entre os países, principalmente, da América Latina sobre o tema e a segunda, considerada uma reunião formal do GT foi realizada em Oakland-EUA, nos dias 26 a 28/08/2002, na qual revisou-se o documento que foi discutido na reunião do Comitê do CCFICS. No período de 02 a 06 de dezembro de 2002, ocorreu a reunião do CCFIC's, em Adelaide-Austrália, cuja delegação brasileira foi composta por membros MAPA, ANVISA e MRE. Nessa reunião discutiu-se os documentos supramencionados, tendo como principais deliberações: aprovação para o trâmite 08 do documento "Projeto de Diretrizes para Julgamento da Equivalência de Medidas Sanitárias relacionadas com Sistemas de Inspeção e Certificação de Alimentos" e descontinuidade do documento "Projeto de Diretrizes para Utilização e Promoção de Sistema de Garantia da Qualidade a fim de satisfazer os Requisitos relacionados com os Alimentos".

## **VI.2 – Grupo Técnico de Higiene dos Alimentos**

Este Grupo Técnico GT se reúne com o propósito de discutir os documentos previstos na Agenda do Comitê do CODEX ALIMENTARIUS em Higiene de Alimentos CCFH e elaborar uma proposta de posição para ser avaliada pelo Comitê do CODEX ALIMENTARIUS no Brasil - CCAB. Além de representantes desta Gerência de Inspeção e membros do CCAB, participam desse GT representantes de distintas instituições, a saber: Instituto Adolfo Lutz – IAL, INCQS, ITAL, Universidade de São Paulo – USP e Vigilância Sanitária dos estados de Minas Gerais e Paraná.

O GT se reuniu três vezes no decorrer do ano de 2002, nas seguintes datas: 27.03, 10.11 e 12.12. As reuniões do GT sempre foram marcadas após a disponibilidade dos documentos que compõem a agenda do CCFH, o que impossibilitou se fazer o agendamento com muita brevidade.

(De forma resumida os principais temas discutidos e a situação dos documentos decorrentes da reunião do CODEX ALIMENTARIUS de Higiene de

Alimentos realizada no período de 27 a 01 de fevereiro de 2003 em Orlando, nos Estados Unidos foram: 1- ) o documento relativo a minuta revisada das Diretrizes para Aplicação do Sistema HACCP, o qual foi aprovado no trâmite 8, depois de ter sido discutido item por item e ter sofrido várias alterações, 2- ) quanto ao documento de discussão sobre as estratégias no gerenciamento de riscos para *Salmonella spp* em frangos será revisado considerando a publicação recente da FAO/OMS sobre avaliação de risco para salmonela em frango e ovos e remetido para o CCMPH, 3- ) o documento sobre estratégias de gestão de risco para *Campylobacter spp* em frangos será revisado levando-se em consideração a publicação da FAO/OMS sobre avaliação de risco de *Campylobacter* em frangos que ocorrerá até o final do ano e após isso o documento será remetido ao CODEX COMMITTEE OF MEAT AND POULTRY HYGIENE - CCMPH, 4- ) documento de discussão sobre as estratégias no gerenciamento de riscos para *Vibrio spp* em pescado será revisado levando-se em consideração o documento de avaliação de risco elaborado pela FAO/OMS e será remetido para o CCMPH, 5-) o documento sobre o perfil de risco da bactéria *E. coli* entero-hemorrágica será revisado após as resposta encaminhadas por carta circular aos países membros, consultando sobre os cinco principais sorovares da bactéria isoladas em seres humanos, cinco principais produtos alimentícios de interesse e os tipos de práticas pecuárias pertinentes, 6-) quanto ao processo de minuta proposto para o Comitê de Higiene de Alimentos conduzir a avaliação e gestão de risco microbiológico ficou deliberado revisar o documento, para circulação, comentários e considerações adicionais na próxima reunião 7- ) quanto ao documento sobre diretrizes e princípios propostos para condução da gestão do risco microbiológico, no qual o Brasil apresentou sugestões foi discutida a necessidade de separação clara entre as recomendações de aplicação do CODEX e as referentes aos governos nacionais. Persistiu a questão das definições de ALOP - nível de proteção adequado, estabelecida pelo acordo SPS, FSO - frequência máxima de um perigo microbiológico e estabelecimento de critérios de desempenho foram objetos de amplo debate, sendo mantida a questão dos colchetes. Foi sugerido retirar o 1º princípio, que prevê que a proteção da saúde humana deve ser a decisão primária para o gerenciamento de risco. Ficou deliberado o trâmite 2 para o documento, 8- ) em referência ao documento minuta de princípios propostos para o controle de *Listeria Monocytogenes* em alimentos, não houve consenso sobre diversos aspectos envolvendo o mesmo, sobretudo quanto à questão de riscos para

diferentes produtos, a questão do comércio internacional, pois há falta de dados, e houve várias sugestões para mudar o enfoque do documento, torná-lo geral e tendo-se em vista a publicação da avaliação de risco elaborada pela FAO /OMS, que será publicada em poucos meses foi proposto a manutenção do trâmite 2, 9- ) o documento sobre leite e derivados foi discutido parágrafo por parágrafo, foram apresentadas diversas sugestões, entre elas as do Brasil, que foram elaboradas pelo grupo técnico e referendadas pelo CCAB e o documento foi aprovado no trâmite 5, 10- ) a minuta de revisão para o Código de Práticas Higiênicas para ovos, por se tratar de um documento relativamente novo, requerendo novos estudos, foi decidido que o mesmo retornaria ao trâmite 2 e o Brasil incorporou-se ao grupo de elaboração do documento liderado pela Austrália, 11-) quanto ao documento proposta de minuta de Princípios para a Validação de Medidas de Controle em Higiene de Alimentos, o Comitê decidiu não discutir em detalhes. Foi verificada a dificuldade de pequenas empresas em adotar as medidas de controle de validação e verificação e foi aprovado o trâmite 2 para o documento.

#### **Considerações finais para o ano 2003:**

- Participação da Gerência em reuniões do CODEX em razão das demandas da área de higiene de alimentos e controle de riscos é fundamental para a atualização e aprimoramento dos conhecimentos,
- Fortalecimento do grupo técnico coordenado pela Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos, com reuniões em número suficiente para discutir os documentos e empreender esforços para buscar representantes, ou membros do grupo que tem interesse e que possam contribuir com sugestões e comentários pertinentes no estudo e avaliação dos documentos,
- É importante maior interação com outros comitês do CODEX, para possibilitar o acompanhamento na elaboração dos documentos,
- Destacamos ainda que também é considerado de bastante relevância a articulação com outros países com interesses afins para melhor atuação nas reuniões e aprovações de documentos.



## VII – AÇÕES DE CAPACITAÇÃO TÉCNICA

### VII.1 – Capacitação técnica no Sistema PRODIR

As capacitações técnicas no Sistema PRODIR realizadas no ano de 2002 seguiram um programa de treinamento padronizado (**Anexo 1**) tendo a duração de três dias e a carga horária de 20 horas. Para realização dos exercícios práticos utilizou-se um material padrão elaborado e disponibilizado por esta Gerência.

As primeiras capacitações realizadas envolveram os seguintes estados: ES, GO, PB, PR e SC, sendo ministradas por técnicos desta GICRA e técnicos da Gerência-Geral de Informação – GGINF. Todavia, como consequência do processo de sensibilização dos serviços de vigilância sanitária sobre a potencialidade do Sistema PRODIR, estratégia adotada durante as reuniões do Programa Nacional de Monitoramento da Qualidade Sanitária de Alimentos, a demanda de capacitações aumentou significativamente o impacto diretamente na rotina de atividades desta Gerência. Neste sentido, julgou-se oportuno a formação de multiplicadores mediante treinamento de alguns técnicos que se destacaram em capacitações prévias.

O treinamento específico voltado para formação de multiplicadores foi realizado em Brasília, no período de 26 a 28 de junho, tendo contado com a participação de 12 técnicos. A carga horária total do treinamento foi 19 horas. Entre os participantes havia 03 técnicos do serviço de vigilância sanitária distrital, 07 integrantes das vigilâncias estaduais (foram representados os seguintes estados: ES, GO, MG, PB e RJ), 01 técnico da Gerência de Produtos Especiais – GPESP e 01 técnico da GACTA.

A partir de então, as capacitações realizadas foram ministradas por um dos multiplicadores treinados e um técnico da GGINF. Até o final de 2002 foram capacitados técnicos das seguintes unidades da federação: AC, AL, AM, AP, BA, DF, MA, MG, MT, PA, PE, PR, RS e SC.

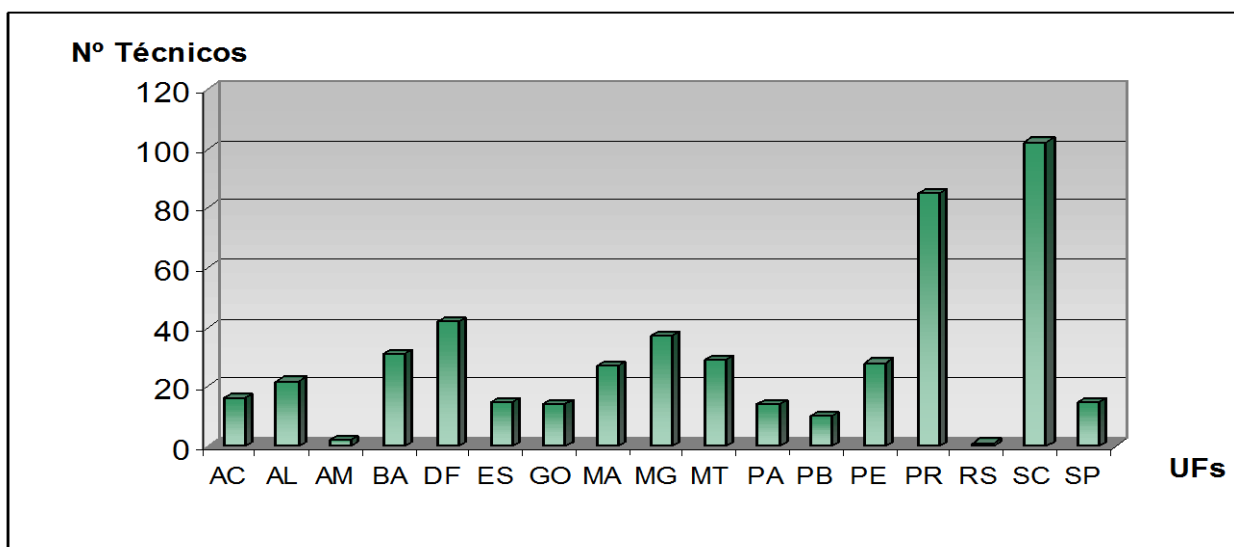
O Estado de São Paulo representa uma situação peculiar, pois nesse caso, a capacitação sofreu algumas adaptações para contemplar a interface com o sistema de informação SIVISA. Apesar das adaptações, foi mantida a duração de três dias e a carga horária de 20 horas. Essa capacitação foi ministrada por técnico da GICRA e técnico da GGINF.

Conforme demonstrado no **Quadro 27**, somando-se todas as capacitações realizadas no ano de 2002 foram treinados 512 técnicos. A distribuição dos técnicos capacitados entre as unidades da federação encontra-se ilustrada na **Figura 27**.

**Quadro 27** – Consolidação das capacitações no Sistema PRODIR realizadas no ano de 2002

UF	Nº Capacitações	Nº Participantes
AC	01	16
AL	01	22
AM	01	02
BA	01	31
DF	01	42
ES	01	15
GO	01	14
MA	01	27
MG	02	37
MT	01	29
PA	01	14
PB	01	10
PE	01	28
PR	03	85
RS	01	01
SC	03	102
SP	01	15
TOTAL	22	512

Fonte: ANVISA/ Vigilâncias Sanitárias das Unidades Federadas



Fonte: ANVISA/ Vigilâncias Sanitárias das Unidades Federadas

**Figura 27:** Distribuição entre as unidades da federação dos técnicos de vigilância sanitária capacitados no Sistema Prodir

## VIII - DIAGNÓSTICO DOS SERVIÇOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA ESTADUAIS – SETOR DE ALIMENTOS

No ano de 2002, foi dada continuidade às visitas técnicas aos serviços de vigilância sanitária estaduais - VISAs, iniciadas em fevereiro de 2001. Estas visitas têm como objetivo diagnosticar as condições de infra-estrutura para o trabalho e a qualificação do setor de alimentos, bem como de avaliar o andamento dos três programas nacionais sob responsabilidade desta Gerência quais sejam, Programa Nacional de Monitoramento da Qualidade Sanitária dos Alimentos; Programa Nacional de Inspeção em Indústrias Beneficadoras de Sal e Programa Nacional de Inspeção em Indústrias de Palmito em Conserva, além de identificar outros programas executadas em nível local. As informações levantadas foram aquelas relevantes para esta Gerência e se restringiram ao nível central das Visas.

O cronograma de visitas técnicas durante o ano de 2002 foi realizado de acordo com a disponibilidade dos técnicos da ANVISA e dos dirigentes dos serviços de vigilância sanitária estaduais, conforme **Quadro 28**.

**Quadro 28:** Número de Serviços de Vigilância Sanitária-VISAs visitados por mês. Ano 2002

Mês	Nº de VISAs visitadas	Total acumulado	Unidades Federadas
Março	01	01	São Paulo
Abril	03	04	Amapá, Pará e Bahia

FONTE: ANVISA & SES

Conforme o Quadro I, somente tornou-se possível realizar 04 (quatro) visitas técnicas devido uma série de demandas que tiveram que ser assumidas pela Gerência, tais como a implantação do Sistema PRODIR nas VISAs estaduais, elaborações de regulamentos técnicos, entre outras, aliadas às dificuldades surgidas com a evasão de dois técnicos, o que comprometeu a manutenção da regularidade desta atividade.

Do total de visitas técnicas realizadas desde o ano de 2001, foi alcançado o total de 20 VISAs estaduais, conforme **Quadro 29**.

**Quadro 29 – Distribuição das visitas às VISAs por região geográfica. Ano de 2001 e 2002**

Região Geográfica	Nº de VISAs visitadas	UFs	Nº de VISAs pendentes	Percentual de Realização (%)
Norte	03	TO, PA, AP	04	43
Nordeste	08	MA, CE, PB, PE, RN, SE, AL e BA	01	89
Centro-Oeste	03	MT, MS e GO	01	75
Sudeste	03	ES, RJ e SP	01	75
Sul	03	PR, RS e SC	-	100
<b>TOTAL</b>	<b>20</b>	-	<b>07</b>	74

FONTE: ANVISA

A metodologia para preenchimento do formulário específico foi a mesma utilizada no ano de 2001.

### **Código Sanitário Estadual**

A VISA do Amapá, ainda não dispõe de código sanitário, o qual ainda está sob a forma de projeto de lei, até a ocasião em que foi realizada a visita técnica. A VISA Pará utiliza o Código Sanitário Estadual aprovado pela Lei nº 5199, de

10/12/84, sendo regulamentado pelo Decreto 3948, de 09//09/85. O código sanitário estadual utilizado pela VISA/BA é regido pela Lei nº 3982, de 29/12/81 e pelo Decreto nº 29.414, de 04/01/83. O Código Sanitário de São Paulo é o mais recente deles, aprovado em 23/09/98, pela Lei 10.083.

### **Recursos materiais**

Os quatro serviços de vigilância sanitária visitados apresentam as condições básicas para atendimento das necessidades da área de alimentos, sendo que o nível central da VISA Bahia apresenta o maior número de itens que podem ser utilizados para a realização das atividades de colheita de amostras de alimentos e de inspeção sanitária em indústrias, inclusive o teste de bioluminescência.

No que se refere à disponibilidade de veículos, as VISAs (AP, PA, BA e SP) visitadas não possuem veículos exclusivos para área de alimentos, as requisições para uso dos mesmos são efetuadas ao órgão da Secretaria de Saúde responsável pela autorização de uso de veículos. A VISA SP informou que o uso de veículo depende de agendamento com 03 (três) dias de antecedência.

Quanto ao número de computadores, constatou-se que a VISA/AP realizou a compra de 12 computadores novos, para somar aos 04 equipamentos já existentes. A VISA/BA tem como proposta estabelecer uma relação de 01 computador para 02 técnicos, bem como implantação de uma rede interligando os computadores do nível central com as unidades regionais de saúde. A VISA/PA tem 02 computadores disponíveis para a área de alimentos, com a perspectiva de, no prazo de 20 dias após essa visita, implementar, no nível central, a rede de informática e, até outubro de 2002, expandir esta rede para as regionais de saúde. O panorama encontrado nestas 04 VISAs indica que há uma infra-estrutura em potencial para implementação do Sistema PRODIR- Produtos Alimentícios Dispensados de Registro.

A maioria dos termos legais levantados estão disponíveis em todas as quatro VISAS. As VISAs BA e PA não dispõem de termo de inspeção e nenhuma delas dispõe de Notificação de Análise Fiscal. Já a VISA/SP não apresenta Termo de Interdição, instrumento fundamental para o desenvolvimento de certas ações fiscais previstas em lei.

### **Recursos específicos**

Foram investigadas a acessibilidade das VISAs a: Diário Oficial da União, legislação sanitária, bibliografia técnica, *internet* para os técnicos, fotocópias e serviço postal. Constatou-se que a VISA/PA apresenta dificuldades em ter acesso à legislação sanitária, bibliografia técnica, internet e fotocópias, enquanto a VISA/SP revelou a falta de acesso a bibliografia técnica e insuficiência de verba para serviço postal. Quanto às VISAs BA e AP, não houve relato sobre dificuldades de acesso a nenhum dos itens especificados, apenas a VISA/BA ainda estava aguardando a instalação da rede de informática com pontos para cada computador.

### **Recursos humanos**

Observa-se no **Quadro 30**, que a equipe técnica atuante no nível central é multiprofissional.

**Quadro 30 – Distribuição dos técnicos conforme a formação acadêmica. Ano 2002**

VISA	Nº Técnicos	Categorias Profissionais						
		Médico Veterinário	Nutricionista	Engenheiro sanitarista	Médico	Farmacêutica Bioquímica	Tecnólogo de Saúde	Nível Médio
AP	07					03		04
BA	14	05		01	01			
PA	06	02	01		01		02	
SP	08		04			04		
TOTAL	35	07	05	01	02	07	02	04

(\*) Não foi possível obter todas as informações sobre as formações acadêmicas dos técnicos.

No que se refere ao tempo de serviço exercido pelos técnicos na área de vigilância sanitária, o pessoal da VISA/PA apresenta mais de 10 anos de experiência, enquanto na VISA/SP a maioria dos técnicos possui mais de 15 anos de atuação na área. Na VISA/AP, o pessoal de nível médio tem 08 anos de experiência, enquanto o de nível superior oscila entre 06 meses e 05 anos. Na VISA/BA, grande parte dos técnicos tem mais de 08 anos de experiência na área.

Além da experiência, recolheu-se informações sobre dois cursos básicos e de interesse para a área de vigilância sanitária de alimentos, especificamente relacionados com a atividade de inspeção sanitária, Boas Práticas de Fabricação - BPF e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC. A VISA/BA informou que todos os técnicos estão capacitados em APPCC e, até abril/2002, todos também estarão capacitados em BPF. Na VISA/AP, apenas dois técnicos da equipe não fizeram cursos de APPCC e BPF. Todos técnicos da VISA/SP fizeram curso de APPCC e, apenas um deles, não realizou curso sobre BPF. Quatro técnicos da VISA/PA já fizeram cursos de APPCC e BPF.

Em virtude do convênio firmado entre ANVISA e o Instituto Pan-americano de Proteção de Alimentos e Zoonoses – INPPAZ/OPAS/OMS, é provável que tenha havido uma expansão do número de técnicos com capacitação nos temas anteriormente citados.

### **Formas de execução das atividades de inspeção sanitária**

A forma de execução das atividades de inspeção sanitária em indústrias de alimentos não é homogênea entre as quatro VISAs visitadas, informações sintetizadas no **Quadro 31**. A VISA/PA descentralizou esta atividade para os 44 municípios que se encontram em Gestão Plena do Sistema. A VISA/SP, descentralizou a atividade de inspeção sanitária em indústrias para alguns municípios que se encontram em gestão plena e, portanto, que realizam inspeção em estabelecimentos de alta complexidade. Nos demais casos, a inspeção sanitária é realizada pelas Direções Regionais de Saúde – DIR's, que compreendem 24 unidades, distribuídas entre os 640 municípios. As inspeções são previamente programadas. A VISA/BA, descentralizou a atividade de inspeção em indústria de alimentos de pequeno e médio portes para os municípios que estão em gestão plena e, as demais indústrias são inspecionadas pela Direções Regionais de Saúde -DIREs ou pelo nível central. A VISA/AP, não está inserida em uma estrutura que

contempla unidades regionais, sendo então responsável pela realização das atividades de inspeção em indústrias de alimentos.

**Quadro 31** – Formas de execução das atividades de inspeção sanitária em indústrias de alimentos pelas VISAs. Ano 2002.

Número de VISAs	VISA's	Formas de execução da inspeção sanitária		
		C & P	D & NP	D & P
02	Amapá, Pará*	X		
01	Bahia		X	
01	São Paulo*	X		

FONTE: ANVISA & SES

Legenda: C (Centralizada); P (Planejada); ñP (não planejada); D (Descentralizada).

(\*) descentralizada para certo (s) município (s); (\*\*) planejada para certas atividades.

### **Avaliação dos programas nacionais e locais**

As VISA's BA e SP participam dos três programas nacionais coordenados pela GICRA/GGALI, quais sejam o Programa Nacional de Monitoramento de Produtos Dispensados da Obrigatoriedade de Registro, Programa Nacional de Inspeção Sanitária de Indústrias de Palmito em Conserva e o Programa Nacional de Inspeção Sanitária de Indústrias Beneficiadores de Sal destinado ao Consumo Humano. As VISAs PA e AP não estão envolvidas com o último Programa, tendo em vista não disporem em seus respectivos estados, de unidades fabris beneficiadoras de sal.

A VISA SP, na oportunidade, havia superado a meta de 100% de cumprimento do Programa Nacional de Monitoramento de Produtos Dispensados da Obrigatoriedade de Registro, enquanto a VISA PA alcançava a taxa de 89%. As VISAs AP e BA apresentaram respectivamente 47% e 15% de cumprimento da meta acordada para o referido Programa.

Quanto ao Programa Nacional de Inspeção em Indústrias de Palmito em Conserva, durante as visitas, constatou-se que a VISA PA, tem sob sua responsabilidade a maior concentração de indústrias brasileiras deste ramo, tendo atendido apenas 50% da meta deste Programa, que corresponde a realização de uma inspeção anual em cada indústria. No que se refere às demais VISAs, observou-se que estas estavam com pendência para realização de inspeção sanitária em, no máximo, duas indústrias.

Quanto ao Programa Nacional de Inspeção Sanitária de Indústrias Beneficiadores de Sal destinado ao Consumo Humano, a VISA SP necessitava inspecionar o total de 27 unidades industriais, sendo 07 delas pela segunda vez.

No que tange ao desenvolvimento de programas locais na área de vigilância sanitária de alimentos, constata-se que somente as VISAs AP e SP apresentavam esta atividade.

### **Comentários gerais**

Durante as visitas técnicas nessas quatro VISAs podemos observar que os recursos financeiros repassados em função do Termo de Ajuste e Metas -TAM têm contribuído para a melhoria da infra-estrutura dos órgãos de vigilância sanitária

estaduais, com destaque para as VISAs AP, BA e PA. No caso da VISA-SP, parte dos recursos tem sido deslocado para o fortalecimento das atividades de vigilância sanitária desenvolvidas pelas unidades regionais, que são as instâncias executoras. No entanto, urge a necessidade de contemplar esses Programas Nacionais no TAM, bem como aperfeiçoar os mecanismos de auditoria que contribuirão para facilitar e estimular o cumprimento das metas estabelecidas entre a área de alimentos da ANVISA e as VISAs estaduais.

## IX - Projeto de Melhoria da Gestão

Em vista da ANVISA ter iniciado o Projeto de Melhoria da Gestão, a GGALI elegeu a Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos para ser incluída nesse projeto.

Dessa forma, foram desenvolvidas como principais focos de atuação o redesenho e a elaboração de Procedimentos Operacionais, a reformulação das metas do Termo de Ajuste e Metas (com detalhamento e cronograma) e o Controle de Desempenho de Organização de Alimentos. Durante o redesenho dos processos foram focados os seguintes objetivos: aumentar a agilidade do processo, otimizar o tempo das equipes da ANVISA/ VISAS focando-as em análises e não só em geração de relatórios, redução da burocracia, aumento da confiabilidade do processo. O fluxo redesenhado encontra-se ilustrado na **Figura 28**.

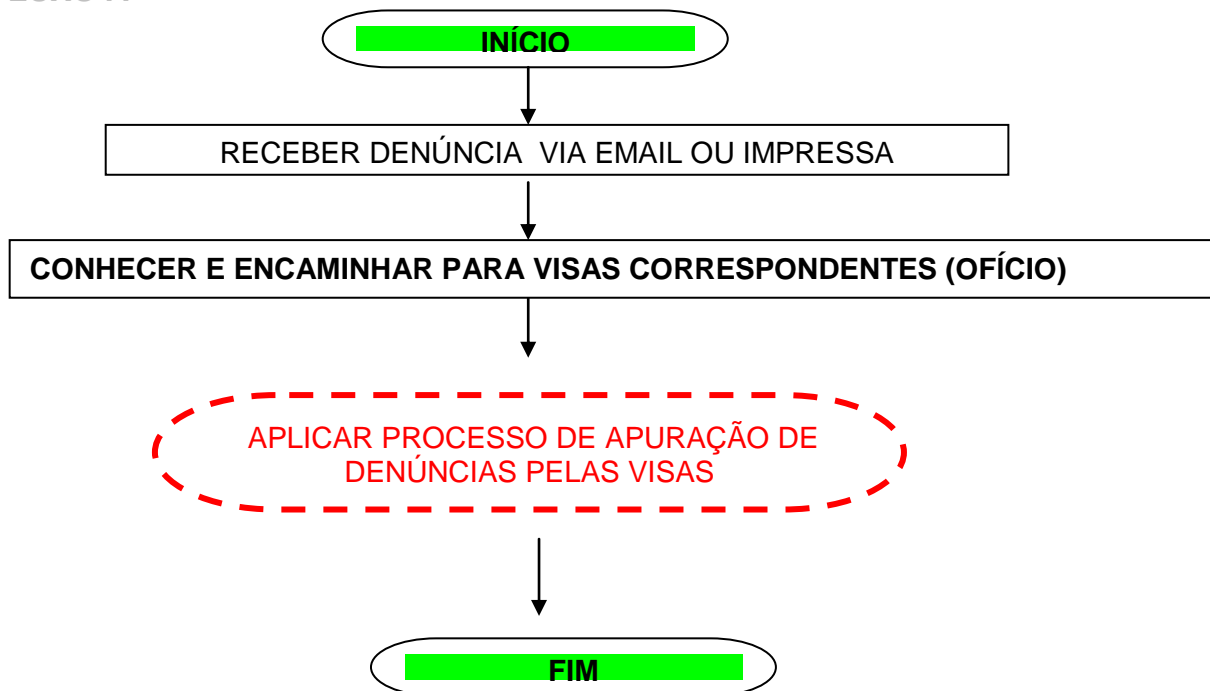
Ainda como produto do Projeto tema foram elaborados procedimentos operacionais para as seguintes atividades: análise das respostas das Visas com resultados das denúncias apuradas e dos relatórios dos Programas Nacionais, preparação de solicitação de cancelamento de registro em alimentos, elaboração de documento de apreensão e interdição cautelar de alimento e, por fim, elaboração de proposta de divulgação dos resultados das apurações de denúncias e das inspeções dos Programas Nacionais.

O Plano de Ação do Controle de Desempenho de Organização de Alimentos incluiu as seguintes ações que estão sendo desenvolvidas ou foram concluídas:

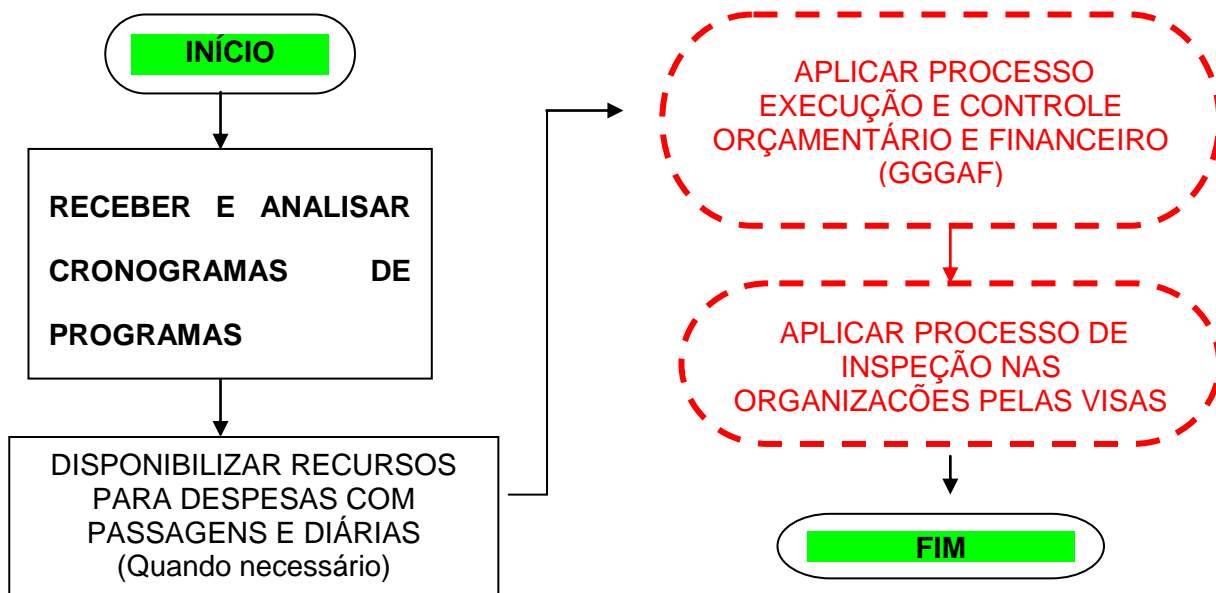
- padronizar a Lista de Verificação para inspeção sanitária a fim de uniformizar a atividade nos diversos estados - *meta concluída com exceção do treinamento dos envolvidos na execução das tarefas;*
- padronizar procedimentos administrativos e legais para apuração de irregularidades - *meta em desenvolvimento,*
- incorporar ao Termo de Ajustes e Metas as alterações - *meta concluída no que diz respeito à participação da Gerência,*
- estender os Programas nacionais incluindo novas categorias de alimentos - *meta parcialmente concluída, sendo um regulamentos técnicos de BPF aprovado e dois em consolidação de consulta pública,*
- aumentar o número de procedimentos informatizados com implementação do Sistema PRODIR (ver item VII do presente relatório).

### Figura 28 - APRESENTAÇÃO DOS FLUXOS REDESENHADOS

**FLUXO A**

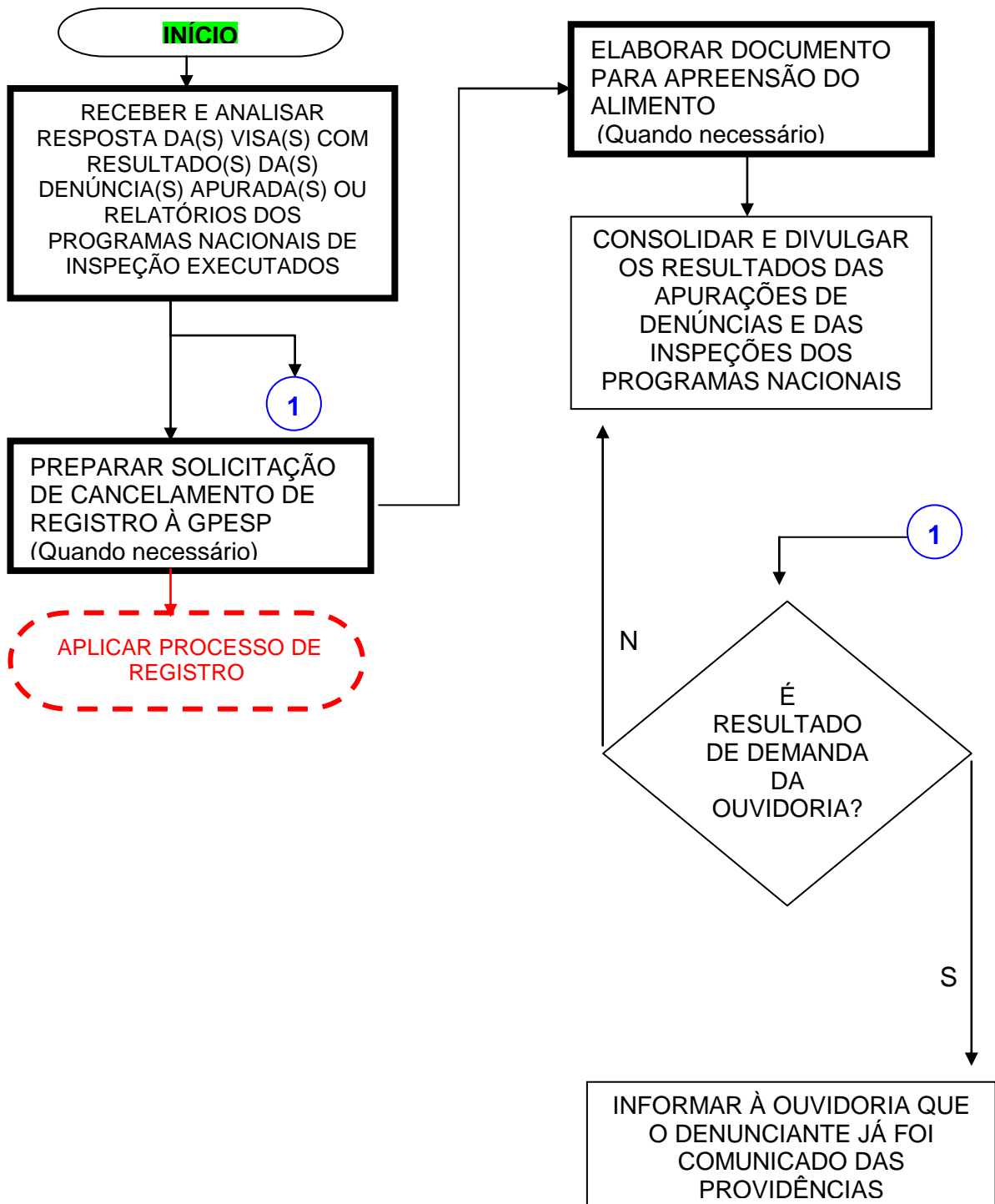


**FLUXO B**



**FLUXO C**





## ANEXO 1 – Programa de Treinamento

### TREINAMENTO – SISTEMA DE INFORMAÇÃO PRODIR Produtos Dispensados da Obrigatoriedade de Registro

---

#### 1º Dia

---

- 8:00 –9:00 **Abertura**
- 9:00 –9:30 **Apresentação do Sistema de Informação PRODIR**
- 9:15 – 9:30 **Instalação do Sistema**  
**Apresentação dos Módulos Comunicação Empresa e Comunicação VISA**  
(cadastro dos dados)
- 9:30 -10:30 **Exercícios**
- 10:30 – 10:45 Intervalo
- 10:45 – 11:00 **Apresentação dos Módulos Comunicação Empresa e Comunicação VISA** (geração dos arquivos de comunicação)
- 11:00 -11:45 **Exercícios**
- 11:45 – 12:00 **Apresentação das Consultas**
- 12:00 – 14:00 Almoço
- 14:00 – 15:00 **Instalação do Módulo VISA-Laboratório**  
Apresentação dos requisitos de segurança na instalação, cadastro dos usuários e recebimento das comunicações
- 15:00 – 16:00 **Exercícios**
- 16:00 – 16:15 Intervalo
- 16:15 – 17:00 Exercícios
- 17:00 – 18:00 **Apresentação das Consultas**  
**Tira teima**

---

#### 2º Dia

---

- 8:30 – 9:00 **Revisão**  
Apresentação do Módulo VISA-Laboratório – Termo de Colheita  
(cadastro e exportação para o Laboratório)
- 9:00-10:00 **Exercícios**

- 10:00 – 10:15 Intervalo
- 10:15 – 10:30 Apresentação do Módulo VISA-Laboratório – Ação Fiscal sobre Produtos
  
- 10:30 – 12:00 **Exercícios**
- 12:00 – 14:00 Almoço
- 14:00 – 14:30 **Comunicação para Monitoramento**
- 14:30 – 16:00 **Exercícios**
- 16:00 – 16:15 Intervalo
- 16:15 – 17:00 **Exercícios**
- 17:00 – 18:00 **Apresentação das Consultas**  
Tira teima

---

### 3º Dia

---

- 8:30 – 9:00 **Revisão**  
Apresentação do Módulo VISA-Laboratório – Inspeção
- 9:00 -10:00 **Exercícios**
- 10:00 – 10:15 Intervalo
- 10:15 – 10:30 **Exercícios**
- 10:30 – 12:00 **Apresentação do Módulo Internet – Consultas Gerais e Específicas**
- 12:00 – 14:00 Almoço
- 14:00 – 15:00 **Exercício Internet**
- 15:00 – 16:00 **Revisão Geral**  
Apresentação dos Procedimentos para obtenção do PRODIR
- 16:00 – 16:15 Intervalo
- 16:30 **Encerramento**

**RELATÓRIO DE ATIVIDADES 2002**  
**Gerência de Produtos Especiais**

Brasília, Janeiro de 2003.



Gerente de Produtos Especiais  
**Antonia Maria de Aquino**

Equipe Técnica:

**Adriana Rodrigues da Mata**  
**Ana Beatriz Pinto de Almeida Vasconcellos**  
**Carla Caputo Laboissière**  
**Cláudio Hermann Domingos Magalhães**  
**Clediston Felício Amaral**  
**Déborah Teixeira Evangelista**  
**Elisabete Gonçalves Dutra**  
**Hoeck Áureo Miranda**  
**José Renato Gomes Rogê**  
**Leonardo Nunes Ramalho**  
**Marcos Roberto Bertozzo**  
**Nanci Terezinha Lopes Bittencourt**  
**Rafael Augusto Luisi de Oliveira**  
**Taís Porto Oliveira**

E-mail: [alimentos@anvisa.gov.br](mailto:alimentos@anvisa.gov.br)  
Copyright@ ANVISA, 2003

## INDICE

I – Introdução.....	95
II – Competências.....	96
III – Atividades desenvolvidas em 2002.....	97
1. Publicação de Regulamentos Técnicos e Consultas Públicas.....	97
<b>2. Participação na Elaboração de Normas Internacionais.....</b>	<b>99</b>
<b>2.1. CODEX ALIMENTARIUS.....</b>	<b>99</b>
<b>2.2. MERCOSUL .....</b>	<b>104</b>
<b>3. Registro de Alimentos.....</b>	<b>106</b>
<b>4. Emissão De Certificados de Reconhecimento Mútuo de Produtos Dispensados de Registro.....</b>	<b>111</b>
<b>5. Atividades da Comissão de Assessoramento Técnico-Científico em Alimentos Funcionais E Novos Alimentos – CTCAF e da Câmara Técnica de Alimentos – CTA.....</b>	<b>113</b>
<b>6. Ações de Capacitação Técnica.....</b>	<b>116</b>
<b>7. Atividades do Convênio ANVISA – UnB.....</b>	<b>120</b>
<b>8. Metas para 2003.....</b>	<b>121</b>

# RELATÓRIO DE ATIVIDADES / GPESP - 2002

## I – Introdução

A Gerência de Produtos Especiais é responsável, entre outras atividades, pela elaboração de normas técnicas que definem a identidade e segurança dos alimentos e registro de alimentos.

Cerca de 2500 petições relativas ao registro de alimentos dão entrada anualmente nesta Gerência. Com a análise descentralizada destas solicitações, cabe aos órgãos estaduais de vigilância sanitária propor o deferimento ou indeferimento das petições apresentadas.

A redução do tempo para concessão do registro, meta pactuada no contrato de gestão assinado entre o Ministério da Saúde e a ANVISA, e a diminuição do número de processos encaminhados sem a devida análise por parte dos estados fazem parte dos objetivos operacionais da GPESP. Em 2002, alcançou-se a média de 15 dias para concessão do registro, contados a partir da entrada do processo nesta Gerência. Verificou-se que cerca de 26 % dos processos foram encaminhados sem análise por parte dos órgãos estaduais de vigilância sanitária.

Qualificar o tempo de concessão do registro entre os diversos órgãos e unidades da ANVISA e investir na capacitação técnica dos profissionais para avaliação das solicitações de registro de alimentos são algumas das ações destinadas a melhoria do trabalho executado pela GPESP.

A elaboração e atualização de normas nacionais e a participação nos foros internacionais sobre alimentos, especialmente Mercosul e CODEX ALIMENTARIUS exigem sintonia com a política de saúde conduzida pelo Ministério da Saúde, acompanhamento sistemático das mudanças tecnológicas e dos mecanismos de promoção comercial de alimentos e padrões para a rotulagem de alimentos. Questões como fortificação de alimentos, rotulagem nutricional, alegações de propriedades funcionais e ou de saúde e novos alimentos são temas cuja regulamentação é avaliada pela GPESP.

As ações de capacitação desenvolvidas tomam por base a demanda de estados, municípios, associações de consumidores e de indústrias. A informação atualizada sobre legislação de alimentos, a aplicação de um novo regulamento

técnico ou a discussão de um tema científico de interesse são alguns dos pontos abordados nestas ações.

## **II – Competências**

A Portaria n.º 593, de 25 de agosto de 2000, que aprova o Regimento Interno da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, estabelece as seguintes competências para a Gerência de Produtos Especiais:

1. Participar na elaboração, em nível nacional e internacional de normas, regulamentos, procedimentos e padrões relativos a alimentos, bebidas e seus insumos, tecnologias e novos produtos com ação específica sobre o organismo humano;
2. Analisar e emitir parecer sobre os processos de autorização, importação exportação, fabricação, distribuição, armazenagem, registro e exposição ao consumo de alimentos e bebidas e seus insumos com ação específica sobre o organismo humano;
3. Analisar e prover de informações técnicas e dados estatísticos à Gerência-Geral de Alimentos e demais órgãos da ANVISA, bem como às entidades representativas da sociedade e de defesa do consumidor;
4. Subsidiar os setores federal, estadual, municipal e distrital da vigilância sanitária no desempenho de suas funções;
5. Propor a celebração de convênios e contratos com instituições de pesquisa e prestação de serviço científico e tecnológico, nos âmbitos nacional e internacional de interesse de saúde pública;
6. Subsidiar a manutenção de banco de dados científicos e tecnológicos na sua área de atuação.



### **III - Atividades Desenvolvidas**

#### **1. Publicação de Regulamentos Técnicos e Consultas Públicas**

##### **1.1. Substâncias *Bioativas e Probióticos*, Isolados com Alegação de Propriedades Funcionais e ou de Saúde - Resolução - RDC nº 2, de 7 de janeiro de 2002**

A experiência obtida pela Comissão Técnica de Alimentos com a elaboração dos regulamentos técnicos (Resoluções – RDC n.º 16, 17 e 18 e 19 de 1999) e avaliação de alimentos com alegações de propriedades funcionais e ou de saúde e de novos alimentos ensejou a elaboração deste regulamento. O objetivo é definir o perfil destas substâncias com a devida comprovação dos efeitos na saúde humana e garantir a veracidade das alegações de propriedades declaradas.

##### **1.2. Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos e Bebidas Embalados que Contenham Glúten - Resolução - RDC nº 40, de 8 de fevereiro de 2002.**

A necessidade de regulamentar a Lei 8.543, de 23 de dezembro de 1992 que determina a impressão de advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten, ou seja, trigo, aveia, cevada, centeio e seus derivados, a fim de evitar a doença celíaca ou síndrome celíaca, padronizando a frase de advertência a ser declarada nos rótulos, gerou a publicação deste regulamento, que contou com a participação ativa das associações de portadores de doenças celíacas, órgãos de defesa do consumidor e setor produtivo.

##### **1.3. Regulamento Técnico para Promoção Comercial de Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância - Resolução – RDC n º 222, de 05 de agosto de 2002.**

A Área de Saúde da Criança do Ministério da Saúde iniciou no ano 2000 a revisão da Norma Brasileira de Comercialização de Alimentos para Lactentes – Resolução CNS/MS n.º 31/92. As reuniões realizadas contaram com a participação de organizações não governamentais, tais como a Rede IBFAN / Brasil, órgãos do

governo e representantes do setor produtivo, com o propósito de esclarecer aspectos legais referentes à promoção comercial de alimentos infantis. A Resolução – RDC nº 222 publicada pela ANVISA em 05 de agosto de 2002 é fruto desta discussão e tem como objetivo normalizar a comercialização e a orientação de uso destes produtos.

#### **1.4. Regulamentos Técnicos para Fixação de Identidade e Qualidade Erva-Mate e Composto de Erva - Mate – Resoluções – RDC n.º 302 e 303, de 07 de novembro de 2002.**

A partir das propostas de revisão das Portarias SVS/MS 233 e 234, de 1998, apresentadas pelo setor produtivo, foram publicados os regulamentos em questão, atualizando e ampliando a lista de espécies vegetais, permitindo o uso de açúcar e substituindo os antigos regulamentos.

#### **1.5. Regulamento Técnico para Rotulagem Geral de Alimentos e Bebidas Embalados – Resolução – RDC n.º 259, de 20 de setembro de 2002**

Este regulamento atualiza a Portaria SVS/MS 42/98 - legislação de rotulagem de alimentos embalados que internaliza a Resolução GMC nº 21/02, do Mercosul, com base nas recomendações do CODEX ALIMENTARIUS.

#### **1.6. Regulamento Técnico para Fortificação das Farinhas de Trigo e das Farinhas de Milho com Ferro e Ácido Fólico - Resolução - RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002**

Dando cumprimento a política de alimentação e nutrição do Ministério da Saúde e as recomendações da Organização Mundial da Saúde - OMS de fortificação de produtos alimentícios com ferro e ácido fólico com vistas a redução de risco de patologias específicas, a ANVISA publicou regulamento técnico que torna obrigatória esta fortificação, definindo produtos, limites de adição e prazos para adequação ao regulamento.

## **1.7.Regulamento Técnico Mercosul para Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados - Consulta Pública n.º 100, de 16 de dezembro de 2002**

A Consulta Pública n.º 100 é o resultado das negociações sobre rotulagem nutricional de alimentos durante as reuniões da Comissão de Alimentos do SGT 3 do Mercosul, tendo por base a proposta apresentada pelo Brasil.

## **2. Participação da Elaboração de Normas Internacionais**

### **2.1. CODEX ALIMENTARIUS**

O Brasil é signatário do CODEX ALIMENTARIUS - Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentares, que tem dentre outros objetivos a proteção da saúde dos consumidores e a garantia de práticas eqüitativas no comércio de alimentos.

A partir da década de 90, as normas recomendadas pelo CODEX ALIMENTARIUS passaram a ser referência para Organização Mundial do Comércio nas disputas relativas ao comércio internacional de alimentos.

A Gerência de Produtos Especiais coordena e participa de seis grupos técnicos ligados ao Comitê do CODEX ALIMENTARIUS do Brasil – CCAB, coordenado pelo INMETRO. As posições brasileiras apresentadas nas reuniões internacionais dos Comitês do CODEX são elaboradas a partir da discussão interna de cada Grupo Técnico, dos quais participam especialistas, setor regulado, órgãos de defesa do consumidor e governo.

Os temas e trâmites em que se encontram os documentos dos comitês específicos estão relacionados a seguir.

**COMITÊ CODEX DE ÓLEOS E GORDURAS - CCFO****Coordenação do GT: GPESP/ANVISA**

1.	Projeto de Norma Revisada para os Azeitos de Oliva e Azeito de “Orujo de Aceituna”	Trâmite 8
2.	Anteprojeto de Norma para as Gorduras para untar e misturas de gorduras para untar.	Trâmite 6
3.	Anteprojeto de emendas da Norma para óleos vegetais especificados	Tramite 5/8 (acelerado)
4.	Código Internacional Recomendado de Práticas para o armazenamento e Transporte a Granel de gorduras e óleos comestíveis: Projeto da Lista de cargas anteriores aceitáveis, Anteprojeto de Lista de cargas aceitáveis, Anteprojeto da Lista de cargas imediatamente anteriores proibidas	Trâmite 4
5.	Exame da emenda do Código Internacional de Práticas para o armazenamento e Transporte a Granel de gorduras e óleos comestíveis (Temperaturas durante o armazenamento transporte, carga e descarga)	Trâmite 3

**COMITÊ CODEX SOBRE MÉTODOS DE ANÁLISE E AMOSTRAGEM -  
CCMAS  
Coordenação do GT: GPESP/ANVISA e INCQS**

1.	Anteprojeto de diretrizes gerais para amostragem	Trâmite 5
2.	Anteprojeto de diretrizes para avaliação de métodos de análise aceitáveis para os propósitos do CODEX	Trâmite 3
3.	Anteprojeto de emenda aos princípios para o estabelecimento de métodos de análise no manual de procedimentos	Texto aprovado para inclusão no Manual de Procedimentos
4.	Anteprojeto de diretrizes sobre incerteza de medição	Trâmite 5
5.	Endosso de métodos de análise para provisão nas normas CODEX (CCFO, CCCPC, CCMMP, CCFFP, WGFJ)	Vários métodos aprovados, outros temporariamente aprovados e outros não endossados.
5.a	Métodos de análise para detecção de alimentos irradiados,	Trâmite 5
5.b	Métodos de análise para provisão nas normas CODEX CCFAC  CCPFV	Todos os métodos endossados Alguns métodos endossados, outros endossados temporariamente, outros não endossados
6.	Métodos submetidos pelo grupo de ação intergovernamental especial sobre alimentos obtidos através da biotecnologia	Não endossados por falta de provisão e encaminhados ao CCFL
7.	Consideração de métodos para detecção e identificação derivados de biotecnologia	Não endossados por falta de provisão e encaminhados ao CCFL
8.	Consideração das diretrizes harmonizadas para a validação interna de métodos de análises da UIQPA – União Internacional de Química Pura	Aprovados
9.	Requisitos para a validação em um único laboratório para os fins do CODEX	Aprovada consulta CCPR e CCRVDF

10.	Validação de métodos através do uso de resultados de esquemas de teste de proficiência	Recomendação para UIQPA trabalhe este assunto
-----	--	---

## COMITÊ CODEX SOBRE ROTULAGEM DE ALIMENTOS - CCFL

### Coordenação GT: GPESP/ANVISA

1.	Diretrizes para produção, processamento, rotulagem e comercialização de alimentos produzidos organicamente: Anteprojeto de revisão: <ul style="list-style-type: none"> <li>• seção 5 – critérios</li> <li>• anexo 2 – substâncias permitidas</li> </ul>	Trâmite 5  Trâmite 3
2.	Projeto de recomendações para a rotulagem dos alimentos obtidos por meio de certas tecnologias de modificação genética/engenharia genética <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definições</li> <li>• Anteprojeto de diretrizes para a rotulagem dos alimentos e ingredientes obtidos por meio de certas tecnologias de modificação genética/engenharia genética): disposições de rotulagem.</li> </ul>	Trâmite 3 Trâmite 5
3.	Projeto de emenda à norma geral para rotulagem de alimentos pré-embalados (nomes genéricos)	Trâmite 6
4.	Projeto de emenda das diretrizes sobre rotulagem nutricional (seção 3.2 – nutrientes que devem ser declarados)	Trâmite 5
5.	Anteprojeto de diretrizes para o uso de declarações de propriedades nutricionais e de saúde	Trâmite 5
6.	Projeto de emenda da norma geral para rotulagem de alimentos pré- embalados: declaração quantitativa de ingredientes	Trâmite 5
7.	Documento de discussão – País de procedência	-
8.	Documento de discussão – Rotulagem enganosa de alimentos	-
9.	Documento de discussão - Rastreabilidade	-

**COMITÊ CODEX SOBRE NUTRIÇÃO E ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS -  
CCNFSDU**

**Coordenação do GT: GPESP/ANVISA**

1.	Diretrizes para Alegações de Propriedades Nutricionais: Tabela de Conteúdo de Nutrientes – Fibra Dietética	Trâmite 7
2.	Proposta de revisão do anteprojeto da norma para vitaminas e suplementos minerais (Apêndice II).	Trâmite 3
2.	<b>Proposta de revisão do padrão de fórmulas para lactentes (Apêndice III).</b>	Trâmite 3
3.	<b>Proposta de revisão do padrão de alimentos a base de cereais para lactentes e crianças (Apêndice IV).</b>	Trâmite 3
4.	Documento sobre a consulta de especialistas FAO/WHO em relação aos fatores de conversão de energia.	-
5.	Discussão do documento sobre a relação de risco baseada em abordagem para o estabelecimento de limites superiores para nutrientes (documento apresentado pela FAO/WHO e corporações científicas nacionais)	-

**Os Comitês de Águas Minerais Naturais (CCNMW) e Produtos de Cacau e Chocolate (CCCPC) encerraram seus trabalhos. O Anteprojeto de Diretrizes de Produtos de Cacau e Chocolate será apresentado na 26ª Reunião da Comissão do CODEX ALIMENTARIUS a ser realizada em julho de 2003.**

A Gerência participa dos seguintes grupos técnicos coordenados por outros órgãos:

- Princípios Gerais (CCGP) - Coordenado pelo INMETRO
- Grupo de Ação Intergovernamental Especial sobre Alimentos Obtidos por Meio de Biotecnologia (FBT) – Coordenado pelo MCT
- Grupo de Trabalho sobre Sucos de Frutas – Coordenado pelo MAPA
- Comissão do CODEX (CAC) – Coordenado pelo INMETRO

No ano de 2002, técnicos da Gerência participaram das seguintes reuniões internacionais dos Comitês do CODEX ALIMENTARIUS;

- ❖ Rotulagem de Alimentos: Halifax – Canadá, 6 a 10 de maio de 2002.
- ❖ Nutrição e Alimentos para Fins Especiais: Berlim – Alemanha, 4 a 8 de novembro de 2002.

## **2.2. MERCOSUL**

A GPESP participa das discussões e harmonizações no Subgrupo de Trabalho - SGT nº 3 - Regulamento Técnico e Avaliação de Conformidade do Mercosul dos documentos afetos à legislação sobre rotulagem de alimentos desde meados de 1991. Várias Resoluções já foram harmonizadas e outras se encontram em discussão e revisões à luz de referências internacionais.

Os Projetos de Resoluções harmonizados nos SGT's somente são aprovadas como Resoluções do Grupo Mercado Comum (GMC) após passarem pelo processo de consulta interna nos Estados Partes do Mercosul. Uma vez aprovadas, as Resoluções GMC são incorporadas ao ordenamento jurídico nacional.

Esta Agência adota o procedimento de "Consulta Interna", semelhante a consulta pública, para dar conhecimento à sociedade civil e demais interessados dos atos administrativos referentes às atribuições internas da Vigilância Sanitária, bem como das recomendações aprovadas no SGT-03. Este processo é considerado como de crucial importância, tanto pela transparência dos assuntos negociados, quanto pela possibilidade de críticas e sugestões da sociedade, tecnicamente fundamentadas, que poderão subsidiar a harmonização das legislações.

Os SGT' e as comissões desenvolvem suas atividades em duas etapas, uma preparatória e outra decisória.

Ao desenvolver suas reuniões preparatórias, a ANVISA tem buscado uma aproximação com os órgãos envolvidos, Universidades, Procon's e setor produtivo, com intuito de definir a posição brasileira, a ser apresentada nas Reuniões Quadripartites dos SGT's, com maior representatividade. A etapa decisória está reservada exclusivamente aos representantes governamentais de cada país membro.

### **a) Participação em Reuniões Internacionais**

- a. Reunião Extraordinária da Comissão de Alimentos – SGT-03 (25 a 28/02/2002), Argentina - Tratamento da Rotulagem Nutricional Obrigatória.
- b. Reunião Comissão de Alimentos – SGT - 03 (18 a 21/03/02), Argentina – Tratamento da Rotulagem Nutricional Obrigatória
- c. Reunião Comissão de Alimentos – SGT-03.  
(27 a 31/05/02), Argentina - Tratamento da Rotulagem Nutricional Obrigatória.
- d. Reunião da Comissão de Alimentos – SGT- 03 (16 a 20/09/02), Brasil - Tratamento da Rotulagem Nutricional Obrigatória. O tema foi discutido,



tendo em vista o não comparecimento das delegações da Argentina e do Uruguai.

e. Reunião Extraordinária da Comissão de Alimentos – SGT- 03 ( 25 e 26/11/02), Brasil - Tratamento da Rotulagem Nutricional Obrigatória. Acordados os temas: Obrigatoriedade da rotulagem nutricional, nutrientes a serem declarados e prazos para adequação.

#### **b) Atividades Desenvolvidas**

- a. Comentários à Ata da II reunião da Comissão de Alimentos do SGT03/Mercosul agregado vi – informe do tratamento da instrução GMC relativa a revisão da Resolução GMC 18/94 – Rotulagem Nutricional de Alimentos
- b. Elaboração da Consulta Pública sobre o Projeto de Resolução nº 03/02 - REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL PARA ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS
- c. Elaboração do documento comparativo entre a Resolução RDC nº 40/01 e a Proposta de Revisão da Resolução 18/94 – documento para subsidiar as discussões Mercosul.
- d. Elaboração do documento para subsidiar as discussões da Revisão da Resolução RDC nº 18/94, em cumprimento aos compromissos assumidos pelo GMC.
- e. Elaboração de documento sobre a metodologia para estabelecimento dos valores de referência para porções para fins de rotulagem nutricional pelo Departamento de Nutrição da Universidade de Brasília.
- f. Elaboração de documento de trabalho sobre as tabela de valores de referência para porções de alimentos e bebidas embalados para fins de rotulagem nutricional, com base em uma dieta de 2000 kcal.

### 3 – Registro de Alimentos

A meta de 60 dias para concessão do registro de alimentos estabelecida no Contrato de Gestão firmado entre o Ministério da Saúde e a ANVISA 2002, foi pactuada com estados e municípios. Para os níveis estaduais e municipais de vigilância sanitária foi estabelecida a meta de 40 dias para encaminhamento dos processos, cabendo a ANVISA o cumprimento do prazo de 20 dias para publicação no Diário Oficial da União.

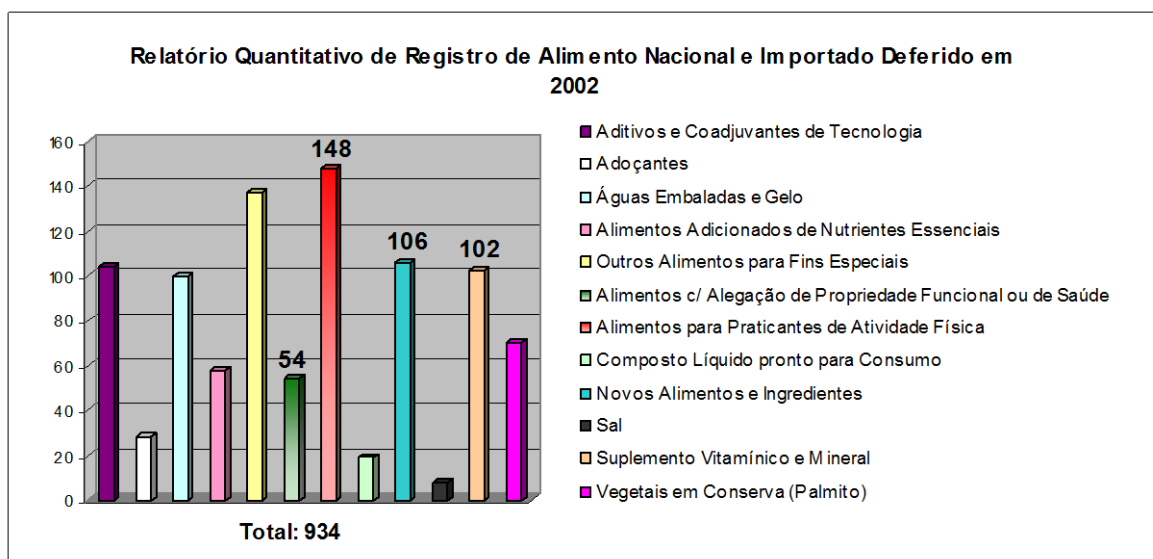
Alcançou-se a média de 15 dias para a concessão de registro de alimentos. Este período refere -se ao número de dias transcorridos entre a entrada do processo na Gerência de Produtos Especiais e a publicação no DOU.

Tramitaram nesta Gerência 2735 (dois mil setecentos e trinta e cinco) processos de solicitação de registro e petições relacionadas ao registro.

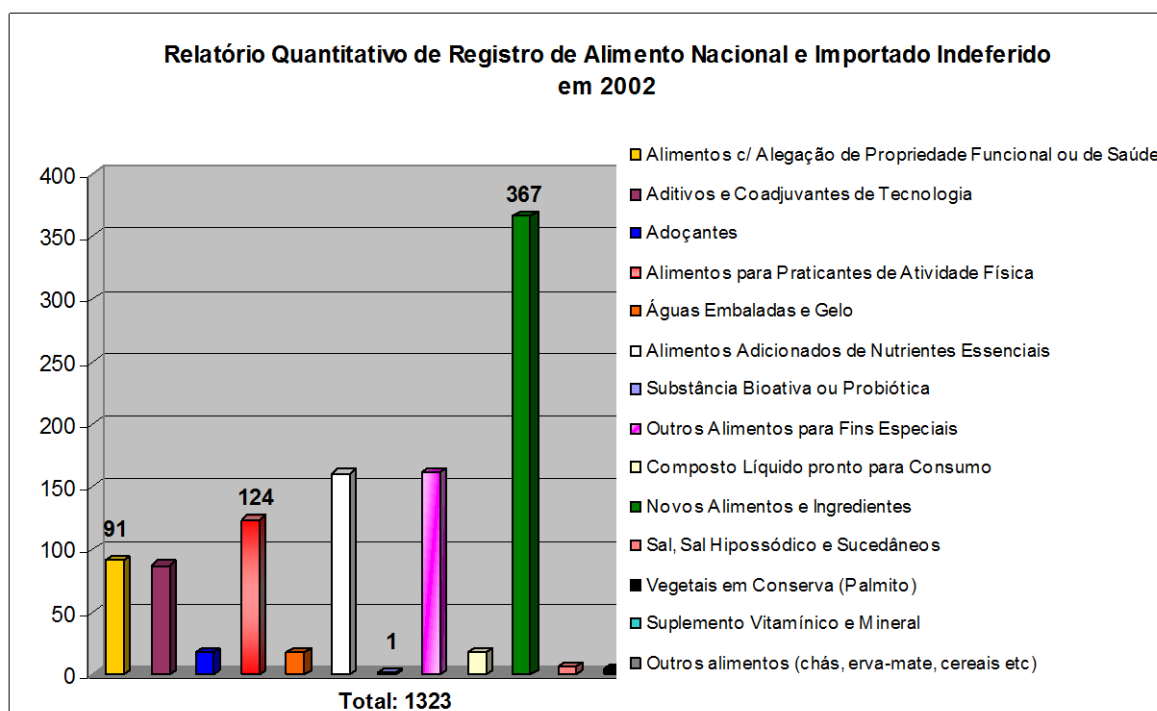
Foram publicados no DOU 2257 processos, sendo 934 registros e outras petições de produtos e 1323 indeferimentos.

Nos últimos meses de 2002, o Estado de São Paulo encaminhou cerca de 500 processos referentes ao passivo de anos anteriores, composto de petições de registro desatualizadas ou para as quais a empresa não tinha mais o interesse em dar continuidade. Estes necessitavam de finalização formal no banco de dados e para isto foi providenciada a publicação de indeferimento dos mesmos que será finalizada em 2003.

#### Relatório Quantitativo de Registro de Alimento Nacional e Importado Deferido



## Relatório Quantitativo de Registro de Alimento Nacional e Importado Indeferido

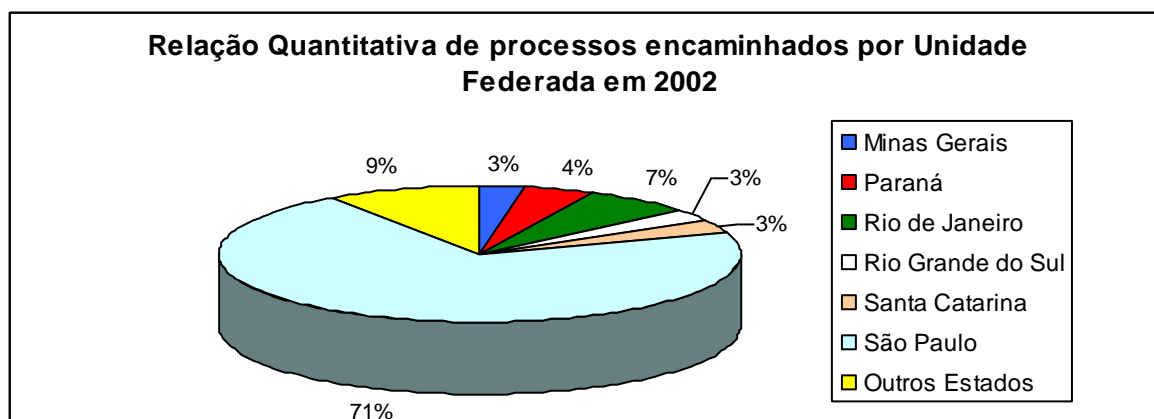


Entre as petições de registro, as categorias de alimentos para praticantes de atividade física, novos alimentos e ingredientes e suplementos vitamínicos e minerais, foram responsáveis por 1086 processos, com percentual de aprovação de 33%. O índice de indeferimento de alimentos destas categorias (66%) merece atenção especial, uma vez que aponta a tendência do mercado para o lançamento crescente destes produtos, conseqüente necessidade de melhor entendimento da regulamentação disponível e aprimoramento do mecanismo de controle e fiscalização destes produtos.

Publicações referentes a demais petições totalizaram 694 publicações, considerando que um único processo pode conter até 4 (quatro) petições relacionadas ao registro.

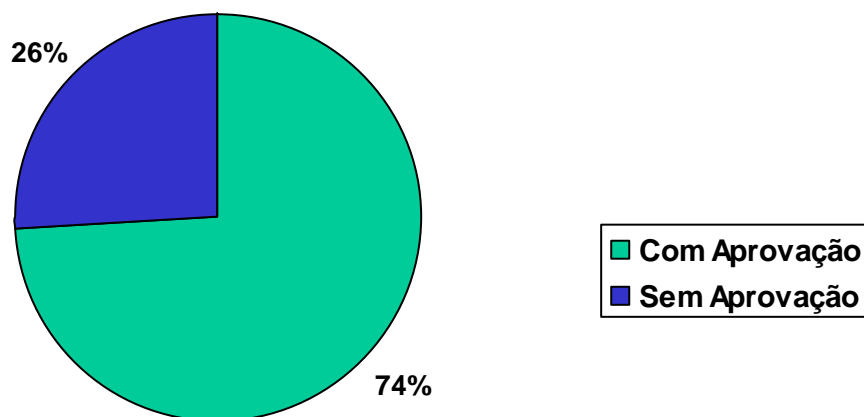
Em relação ao número de processos, o Estado de São Paulo foi responsável pelo encaminhamento de 71% dos processos.

## Relação Quantitativa de Processos Encaminhados por Unidade Federada



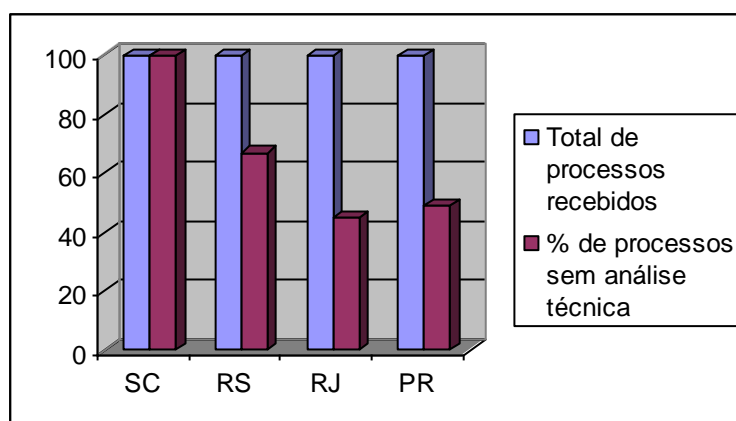
Em levantamento realizado em julho de 2002 foi identificado que 26% dos processos recebidos dos estados são encaminhados sem análise e parecer técnico.

## Processos Recebidos por Situação de Análise Em Percentual - Janeiro a Julho de 2002



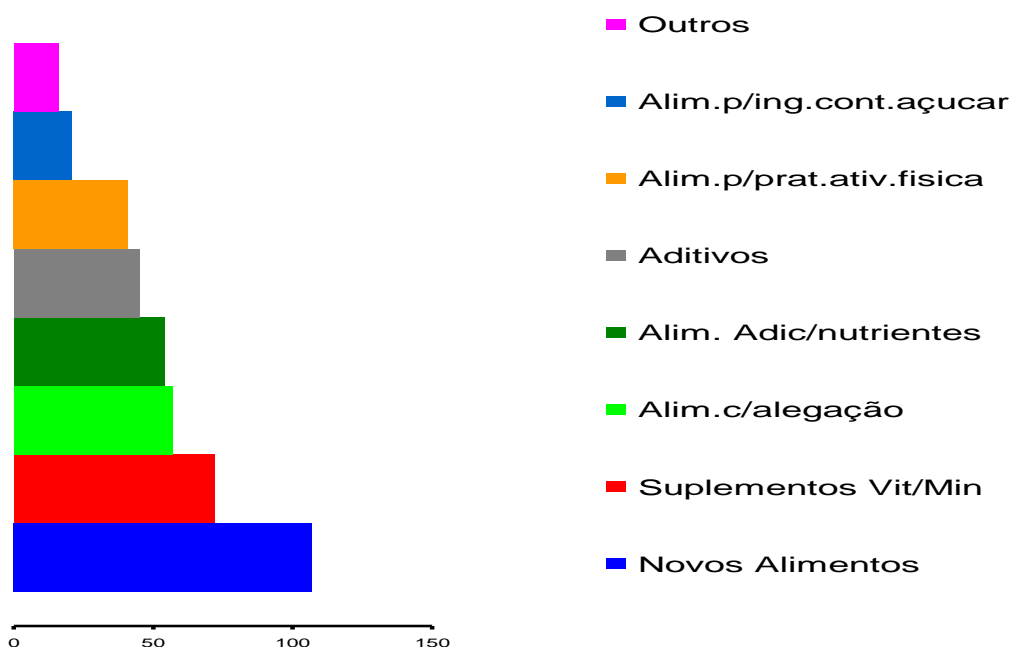
Observou-se que os estados de Santa Catarina, Rio Grande do Sul, Paraná encaminharam cerca de 40 % dos processos sem análise técnica.

**Percentual de processos encaminhados sem análise técnica  
SC/RS/RJ/PR - 2002**



As categorias de novos alimentos, suplementos vitamínicos, alimentos com alegação de propriedades funcionais ou de saúde e alimentos adicionados de nutrientes essenciais representam 70% destes processos.

**Nº de Processos Recebidos Sem Aprovação Por Categoria – Janeiro a Julho/02**



Os números indicam a necessidade de reforçar a capacitação técnica sobre a regulamentação de novos alimentos, suplementos vitamínicos e alimentos com

alegação de propriedades funcionais nos estados identificados, além do desenvolvimento de outras ações direcionadas ao setor produtivo.

### **3.1. Revisão da Resolução – RDC 23 de 25 de março de 2000 - Manual de Procedimentos de Dispensa da Obrigatoriedade de Registro e Registro na Área de Alimentos**

Após dois anos de vigência da Resolução – RDC n.º 23/00 que instituiu novos procedimentos para registro de alimentos, e considerando as orientações e soluções adotadas para a implementação do regulamento, realizou-se em maio a primeira reunião para sua revisão, que contou com a participação dos órgãos estaduais de vigilância sanitária, e representantes da área de portos, aeroportos e fronteiras.

Com a presença das Visas dos Estados de Mato Grosso, Minas Gerais, Pará, São Paulo, Distrito Federal, Pernambuco, Santa Catarina, Paraná e Rio Grande do Sul elaborou-se uma proposta contendo o conjunto de sugestões de forma a tornar mais clara a aplicação pelos estados. A relação com o Programa de Alimentos Dispensados de Registro – PRODIR, a adequação das categorias e os procedimentos referentes ao envio dos processos foram os temas centrais da proposta.

A revisão da RDC n.º 23/00 está sendo avaliada pela Diretoria com vistas a sua publicação em 2003.

## **4 - Emissão de Certificados de Reconhecimento Mútuo de Produtos Dispensados de Registro**

Em cumprimento ao Memorando de Entendimento firmado entre a ANVISA e a Administração Nacional de Medicamentos, Alimentos e Tecnologia Médica - ANMAT, co-parceira na Argentina, com vistas a simplificar os procedimentos de controle sanitário de produtos alimentícios em fronteira, foram emitidos 08 e recebidos 05 Certificados de Reconhecimento Mútuo de Produtos Dispensados de Registro, validando a exportação de 24 produtos do Brasil e a importação de 23 produtos provenientes da Argentina.

**Relação de Certificados de Reconhecimento Mútuo Emitidos  
ANVISA - 2002**

<b>EMPRESA</b>	<b><u>Nº</u> <u>CERTIFICADOS</u></b>	<b><u>DATA</u></b>	<b><u>Nº PRODUTOS</u></b>
SAKURA-NAKAYA ALIMENTOS LTDA – Pronatura Agrícola LTDA	02	02/01/200211 /01/2002	02
DART DO BRASIL INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.	01	14/01/2002	11
ARCOR DO BRASIL LTDA	03	08/03/2002 11/03/2002 22/11/2002	01 01 01
UNILEVER BESTFOODS BRASIL LTDA	01	23/10/2002	01
ARCOR DO BRASIL LTDA	01	23/10/2002	02
EMILIO PIERI INDUSTRIA E COMÉRCIO LTDA	01	24/10/2002	05
<b>TOTAL</b>	<b>08</b>		<b>24</b>

**Relação de Certificados de Reconhecimento Mútuo Emitidos  
ANMAT – 2002**

<b>EMPRESA</b>	<b><u>Nº</u> <u>CERTIFICADOS</u></b>	<b><u>DATA</u></b>	<b><u>Nº PRODUTOS</u></b>
TRIGALIA S.A.	01	05/07/2002	05
BENVENUTO SACI	01	08/07/2002	06
LA COLINA S.A.	01	15/08/2002	03
ANGIORD SACI	01	22/08/2002	1
FORTUNATO TASSARA S.A.	01	11/09/2002	08
<b>TOTAL</b>	<b>05</b>		<b>23</b>

**5 - Atividades da Comissão de Assessoramento Técnico-Científico em Alimentos Funcionais e Novos Alimentos – CTCAF e Câmara Técnica de Alimentos – CTA**

A Comissão Tecnocientífica de Assessoramento em Alimentos Funcionais e Novos Alimentos – CTCAF, foi instituída em 1999 com a função de subsidiar a Diretoria de Alimentos e Toxicologia nas decisões relacionadas a esse tema.

A ANVISA regulamentou as câmaras técnicas, em 2001, com vistas a subsidiar cada área interna de atuação. A Câmara Técnica de Alimentos – CTA foi instituída com a finalidade de prestar assessoramento em matéria relacionada à área de alimentos, inclusive bebidas, adotando o critério de análise de risco para a regulamentação nesta área.

As atividades da CTCAF passaram assim a integrar o conjunto de atribuições da CTA, vinculando-se em relação à avaliação de alimentos com alegações de propriedades funcionais e ou de saúde e novos alimentos.

A GPESP acompanha as reuniões realizadas pelas duas comissões propondo temas a serem incluídos na agenda e definindo, a partir do resultado das avaliações, condutas internas de análise e orientações para o registro de alimentos.



Integram a CTCAF e Câmara Técnica de Alimentos os seguintes especialistas: Dr. Franco Maria Lajolo – USP (CTCAF e CTA); Dr. Hélio Vannucchi – USP/Ribeirão Preto (CTCAF e CTA); Dr. João Ernesto de Carvalho – UNICAMP (CTCAF e CTA); Dr. Luiz Querino Araújo Caldas – UFF/RJ (CTCAF e CTA); Dra. Maria Cecília de Figueiredo Toledo – UNICAMP (CTCAF e CTA); Dr. Nelson Beraquet – ITAL/SP (CTCAF e CTA); Dra. Nonete Barbosa Guerra – UFPE (CTCAF e CTA); Dr. Paulo César Stringueta – UFV/MG (CTA); Dra. Sílvia Maria Franciscato Cozzolino – USP (CTCAF).

### **5.1. Reuniões da CTCAF/CTA**

- 30 e 31/01/02 – 23ª CTCAF– Principais itens:
  - Divisão da documentação sobre os aminoácidos encaminhada pela empresa entre os membros para avaliação;
  - Indeferimento dos processos de isoflavonas, nas formas isoladas ou associadas a vitaminas e minerais, em cápsulas ou em outras formas farmacêuticas e ou não convencionais, tendo em vista que não são consideradas alimentos;
  - Definição sobre a realização um Workshop de isoflavonas em 29/08/02;
  - Apresentação, das propostas para árvore decisória e alegações horizontais;
  
- 07 e 08/03/02 – 24ª CTCAF– Principais itens:
  - Aminoácidos: os aminoácidos isolados e ou associados entre si ou com vitaminas e minerais, não são considerados alimentos.
  - Avaliação da extensão das alegações de propriedades, funcional e de saúde, aprovadas para o óleo de azeite de oliva para os outros óleos vegetais.
  
- 04/04/02 – 25ª CTCAF – Relatório de processos
  
- 09 e 10/05/02 – 26ª CTCAF – Itens principais:
  - Proposta das alegações horizontais;

- Levantamento dos produtos do DIPOA/MAPA (mel e derivados associados a ervas).
  
- 06 e 07/06/02 – 27ª CTCAF – Itens principais:
  - Apresentação da proposta da árvore decisória;
  - Levantamento dos produtos do DIPOA/MAPA (mel e derivados associados a ervas).
  
- 01/08/02 – 28ª CTCAF – Itens principais:
  - Discussão sobre as alegações de propriedades funcionais e ou de saúde em outros países.
  
- 30/08/02 – 29ª CTCAF – Relatório de processos
  
- 26/09/02 – 30ª CTCAF – Item principal:
  - Discussão sobre as recomendações para os ácidos graxos Omega 3.
  
- 24 e 25/10/02 – 31ª CTCAF – Itens principais:
  - Apresentação da proposta do Projeto de Lei da ABIFITO sobre os produtos naturais para a saúde.
  
- 12 e 13/12/02 – 32ª CTCAF – Itens principais:
  - Definição do calendário das reuniões de 2003;
  - Definição sobre a realização de workshop sobre luteína e zeaxantina, nos moldes do realizado para isoflavonas, no segundo semestre de 2003.

Entre as principais decisões de 2002, destacam-se a avaliação dos aminoácidos isolados e ou associados entre si ou com vitaminas e minerais considerando que os mesmos não podem ser classificados como alimentos; a aprovação da “Árvore Decisória para Alimentos com alegações de propriedades funcionais e ou de saúde e novos alimentos”, instrumento para avaliação das

solicitações de registro e a recomendação para realização de workshop sobre luteína e zeaxantina.

## **5.2. Workshop sobre Isoflavonas**

A realização do Workshop sobre Isoflavonas foi recomendada durante a primeira reunião da Câmara Técnica de Alimentos, em 2002.

Com o objetivo de conhecer as pesquisas desenvolvidas sobre a utilização, segurança e eficácia das isoflavonas e elaborar recomendações à população brasileira, o evento ocorreu em agosto e contou com a participação de pesquisadores, profissionais de saúde e representantes do setor produtivo e do Instituto de Defesa do Consumidor.

Durante o evento foi possível definir os procedimentos internos de registro da substância e elaborar o texto informativo, cuja versão final encontra-se no website: [http://www.anvisa.gov.br/faq/al\\_isoflavonas.htm](http://www.anvisa.gov.br/faq/al_isoflavonas.htm).

## **6 – Ações de Capacitação Técnica**

A GPESP participou de 42 (quarenta e dois) eventos de capacitação técnica envolvendo as vigilâncias estaduais e municipais, associações de consumidores, produtores, profissionais de saúde, universidades e demais instituições da área de alimentos e nutrição. Destes, 10 (dez) foram direcionados especificamente aos órgãos de vigilância sanitária.

As legislações sobre rotulagem geral e nutricional de alimentos, novos alimentos, alimentos com alegações de propriedades funcionais, promoção comercial de alimentos infantis e rotulagem de alimentos transgênicos foram os principais temas abordados nos treinamentos.

Estes eventos contaram com a presença de cerca de 500 participantes das mais diversas instituições e 200 profissionais de vigilância sanitária.

<b>Data</b>	<b>Evento</b>	<b>Temas</b>	<b>UF</b>	<b>Instituições Envolvidas</b>	<b>Técnico responsável</b>
28/02 a 01/03	Encontro Técnico	Novos Alimentos, Alimentos com alegação de propriedades funcionais e ou de saúde; substâncias bioativas; Alimentos para praticantes de atividade física, Rotulagem Geral e Nutricional	MG	VISA/MG e Procon	Adriana Rodrigues da Mata e Carla Caputo Laboissière
08/04	Palestra	Legislação sobre Produtos Diet e Light	RJ	Centro de Ciências da Saúde UFRJ	Ana Beatriz Vasconcellos
09/04	Palestra	Consulta Pública n.º 10 sobre Promoção Comercial de Alimentos Infantis	RJ	Centro de Ciências da Saúde UFRJ	Ana Beatriz Vasconcellos
10/04	Seminário Novos Aspectos de Legislação sobre Rotulagem de Alimentos	Palestra sobre Rotulagem de Alimentos, Legislações Harmonizadas, Mercosul	SP	ITAL – Campinas/SP	Antonia Maria de Aquino
10/04	Seminário Novos Aspectos de Legislação sobre Rotulagem de Alimentos	Palestra sobre Impacto de Novos Produtos no Mercado	SP	ITAL – Campinas/SP	Antonia Maria de Aquino
19/04	Palestra sobre Fortificação de Alimentos	Fortificação com Ferro e Ácido Fólico	DF	MS/ANVISA/OPAS	Elisabete Gonçalves Dutra
24 a 26/04	Treinamento sobre o PRODIR	Implantação e Funcionamento do PRODIR	ES	VISA/ES	Carla Caputo Laboissière
06/05	Workshop Alimentos Funcionais e Nutracêuticos	Legislação sobre Alimentos com alegações de propriedades funcionais ou de saúde	PR	Projeto Paraná Agroindustrial	Adriana Rodrigues da Mata
20 a 23/05	Encontro Técnico	Novos Alimentos, Alimentos com alegação de propriedades funcionais e ou de saúde; substâncias bioativas; Alimentos para praticantes de atividade física, Rotulagem Geral e Nutricional e	RJ	VISA/RJ; LACEN/RJ e GGPAF	Adriana Rodrigues da Mata; Carla Caputo Laboissière E Débora Teixeira Evangelista

		Aimentos para Dietas Enterais			
28/05	Aula	Alimentos Transgênicos	DF	Curso de Farmácia – UNIP	Marcos Roberto Bertozzo
Junho	Evento sobre Tecnologia para Indústria de Panificação	Alimentos Diet e Alimentos Light	PR	Associação das Indústrias de Panificação de Maringá	Cláudio Hermann
12/06'	XVII Congresso Brasileiro de Nutrição	Palestra sobre Rotulagem de Alimentos, do Brasil ao Mercosul	RS	ASBRAN e AGAN	Antonia Maria de Aquino
19 a 21/06	Encontro de Qualidade dos Alimentos e Meio Ambiente	Rotulagem Nutricional	RS	Fundação Universidade Federal do Rio Grande	Débora Teixeira Evangelista
20/06	Seminário de Controle de Qualidade de Alimentos	Palestra sobre Fortificação com ferro e ácido fólico	SP	ABIA	Elisabete Gonçalves Dutra
20/06	Seminário de Controle de Qualidade de Alimentos	Palestra sobre Alimentos com alegações de propriedades funcionais ou de saúde	SP	ABIA	Adriana Rodrigues da Mata
03/07	Palestra no 5º encontro Regional de Nutrição	Alimentos Transgênicos – O papel do governo	RJ	Associação de Nutrição do Rio de Janeiro, Conselho Regional de Nutrição	Hoeck Miranda
09/07	Palestra	Rotulagem Nutricional	DF	Centro de Excelência em Turismo – CET/UnB	Tais Porto
19/07	Palestra	Rotulagem de Alimentos Geneticamente Modificados	DF	Centro de Excelência em Turismo – CET/UnB	Marcos Roberto Bertozzo
31/07	Workshop sobre Fortificação de Alimentos	Fortificação de Alimentos	DF	ILSI e SBAN	Antonia Maria de Aquino
01 a 02/08	Treinamento sobre PRODIR	Implantação e Funcionamento do PRODIR	MT	VISA/MT	Carla Caputo Laboissière
Agosto	Treinamento	Instrução de Processos	RS	VISA/GGGAF/UNIAPE	Cláudio Hermann
Agosto	Palestra	Rotulagem Nutricional	PA	Associação Paraense de Supermercado	Ana Beatriz Vasconcellos
30/08	Entrevista	Rotulagem Nutricional	RJ	SENAI	Carla Caputo Laboissière
05/09	Palestra	Rotulagem Nutricional	MA	Associação Estadual de Supermercados	Elisabete Gonçalves Dutra
11/09	BIOSEG 2002	-	RJ	Embrapa	Antonia Maria de Aquino

20/09	Aula	Rotulagem Geral e Nutricional de Alimentos	DF	Curso de Especialização em Vigilância Sanitária - UnB	Ana Beatriz Vasconcellos
25 a 27/09	Curso de Capacitação de Multiplicadores	Norma Brasileira de Comercialização de Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância	DF	MS/ANVISA/VISA-DF/BFAN/Ministério Público e PROCON	Ana Beatriz Vasconcellos e Carla Caputo Laboissière
Setembro	V Encontro com as VISAS	Situação da Análise dos Processos de Registro de Alimentos	DF	ANVISA e VISAS Estaduais	Antonia Maria de Aquino
30/09 a 03/10	V Encontro com as VISAS	Apresentação da Arvore Decisória para Avaliação de Novos Alimentos, Alimentos com Alegações de Propriedades Funcionais e Substâncias Bioativas	DF	ANVISA e VISAS Estaduais	Adriana Rodrigues da Mata
02 a 03/10	Curso	Rotulagem Geral de Alimentos	MS	LACEN e VISA	Carla Caputo Laboissière
03/10	Palestra	Rotulagem Nutricional	DF	HRAN - DF	Taís Porto
04/10	Palestra	Legislação de Alimentos com alegações de propriedades funcionais e ou de saúde	DF	HRAN - DF	Claudio Hermann
15 a 16/10	Curso	Norma Brasileira de Comercialização de Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância	RS	VISA/PROCON/SES/Ministério Público - RS	Carla Caputo Laboissière
16/10	Palestra	Rotulagem Nutricional	RJ	Universidade Federal do Rio de Janeiro	Débora Teixeira Evangelista
19/10	Palestra	Rotulagem Nutricional	BA	Associação de Profissionais de Vigilância Sanitária	Elisabete Gonçalves Dutra
23/10	VIII Encontro Nacional sobre Contaminantes	Painel "Minerais: Rotulagem Nutricional	RJ	INCQS/Fiocruz	Antonia Maria de Aquino

	Inorgânicos e III Simpósio sobre essencialidade de elementos na Nutrição HUMana	Obrigatória”			
28/10	Aula	Vigilância Sanitária: Princípios, Objetivos, Papel e Função do Nutricionista	DF	Unb	Carla Caputo Laboissière
28 a 29/10	Fórum Nacional da Associação Brasileira das Indústrias Fitoterápicas	Novos Alimentos	SP	ABIFITO	Adriana Rodrigues da Mata
08/11	Palestra	Rotulagem Nutricional	PR	Universidade do Paraná - Toledo	Elisabete Gonçalves Dutra
19 a 20/11	Curso	Norma Brasileira de Comercialização de Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância	SC	VISA/ PROCON/SES/Ministério Público - SC	Carla Caputo Laboissière e Tais Porto
26/11	II Workshop de Alimentos Funcionais e Nutraceuticos	Novos Alimentos e Alimentos com alegações de propriedades funcionais ou de saúde	PR	Projeto Paraná Agroindustrial	Adriana Rodrigues da Mata
30/11	Encontro Nacional das Associações e Grupos Celíacos	Legislação Sanitária e Rotulagem de Produtos que contém Glúten	SC	Associação de Portadores de Doença Celíaca	Cláudio Hermann
03/12	Seminário Técnico	Rotulagem de Alimentos - Atualizações	SP	Associação Brasileira de Engenheiros de Alimentos	Antonia Maria de Aquino
05/12	Aula	Alimentos Geneticamente Modificados	DF	Curso de Pós – Graduação de Nutrição	Marcos Roberto Bertozzo

## **7. Atividades do Convênio ANVISA – UnB**

O convênio assinado entre a ANVISA e a UnB tem como propósito o desenvolvimento de estratégias para implementação e fortalecimento de atividades de nutrição aplicada, rotulagem nutricional e educação do consumidor.

O fundamento para a celebração deste convênio é o consenso de que não basta que a informação esteja disponível para que seja utilizada, mas é requisito que a população esteja instrumentalizada para a compreensão e utilização da informação.

A linha de trabalho do convênio é o apoio dos setores envolvidos na elaboração e utilização das regulamentações de rotulagem nutricional.

Foi realizada a impressão do Manual de Orientação às Indústrias de Alimentos com uma tiragem de 15 mil exemplares distribuídos para as principais associações de indústrias de alimentos dos diversos setores, associações de consumidores e órgãos como SEBRAE e SENAI que desenvolvem projetos junto às pequenas e micro empresas. Os órgãos estaduais de vigilância sanitária apoiaram essa distribuição no âmbito de sua atuação.

O Manual de Orientação aos Consumidores – A escolha adequada dos alimentos a partir dos rótulos e o Guia de Bolso do Consumidor Saudável com tiragem de 20 mil e 30 mil exemplares respectivamente foram largamente distribuídos entre as associações de consumidores, entidades de classe, associações e profissionais de saúde, órgãos de defesa do consumidor e associações estaduais de supermercados. Foram também inúmeros os pedidos de exemplares encaminhados por profissionais de saúde de todo o país. Estes manuais estão disponíveis na página da ANVISA.

A adequação do programa de cálculo de rótulos, a atualização do banco de dados sobre rotulagem nutricional e legislação de alimentos para fins especiais e a elaboração de documentos técnicos para apoiar as negociações brasileiras junto ao Mercosul deram seqüência a implementação da rotulagem nutricional.

A proposta de trabalho, para 2003, engloba ações voltadas para indústria de alimentos, ao consumidor geral e públicos – alvos específicos e o desenvolvimento de pesquisas para avaliação do mercado sobre rotulagem de alimentos. A diversidade de estratégias tem sido a opção de desenvolvimento do presente



convênio, desde 2001, de modo a favorecer o alcance dos vários objetivos da educação para o consumo saudável.

## **8. Metas para 2003**

A avaliação das atividades desempenhadas em 2002 e o exercício de planejamento das ações com a participação da equipe da GPESP mostraram a necessidade de priorizar algumas ações para o próximo ano.

A revisão da Resolução n.º23/00 com ênfase na dispensa da obrigatoriedade de registro, avaliando as categorias de alimentos atualmente dispensadas e definindo novas possibilidades de dispensa com base no histórico de qualidade do produto ou em consequência de ocorrência de agravos à saúde atribuídos ao consumo é uma das metas para 2003, juntamente com a ênfase na capacitação em análise de processos de produtos tais como novos alimentos, suplementos vitamínicos e praticantes de atividade física.

A implantação dos Procedimentos Operacionais Padrão (POP's) para registro de produtos, elaborados sob a coordenação do Núcleo de Assessoramento Estratégico é uma das ações a serem iniciadas em 2003 visando dar maior eficiência ao processo interno de registro.

O desenvolvimento de projeto de educação para o consumo de alimentos, ampliando as ações de rotulagem nutricional atualmente desenvolvidas por meio do convênio firmado com a Universidade de Brasília é um dos pontos de interesse para o próximo ano.

Outros compromissos como a realização do workshop sobre luteína e zeaxantina, a elaboração e revisão de padrões de qualidade e identidade de produtos e a discussão sobre substâncias utilizadas em alimentos para dietas enterais, bem como a sistematização das ações dos grupos técnicos de apoio aos comitês do CODEX ALIMENTARIUS fazem parte do planejamento de ações da GPESP com vistas a melhorar a capacidade de responder as demandas e propor novas alternativas para as ações desenvolvidas.

# **RELATÓRIO DE ATIVIDADES 2002**

---

**Gerência de Qualificação Técnica  
em Segurança de Alimentos**

Brasília, março de 2002.



Gerente de Qualificação Técnica em Segurança de Alimentos  
**Fernando Antônio Viga Magalhães**

Equipe Técnica  
**Zelinda Maria Tenório Cruz Britto**  
**João Baptista de Lima Filho**  
**Vladmir Farsetti Favalli**  
**Michelle Resende – Estagiária**

E-mail: [gqtsa@anvisa.gov.br](mailto:gqtsa@anvisa.gov.br)  
Copyright@ ANVISA, 2003

## ÍNDICE

I. INTRODUÇÃO	125
II. EXECUÇÃO DAS AÇÕES	126
III. Cursos de GMP/HACCP/AUDITORIA/MEDOTODOLOGIA 2001/2002	128
IV. RESUMO GERAL PAS	..... 131
V. SEGMENTO INDÚSTRIA	... 133
VI. ACOMPANHAMENTO E AVALIAÇÃO DAS AÇÕES	.... 136
VII. PERSPECTIVAS FUTURAS	137

# RELATÓRIO DE ATIVIDADES / GQTSA - 2002

## **Justificativa:**

A segurança sanitária dos alimentos consumidos pela população é, sem dúvida, um dos desafios da Saúde Pública do país.

A ingestão de alimentos inócuos é uma das condições para a promoção e manutenção da saúde e deve ser assegurada pelo controle eficiente da qualidade sanitária dos alimentos em todas as etapas da cadeia alimentar.

A deficiência desse controle é um dos fatores responsáveis pela ocorrência de surtos de doenças veiculadas por alimentos.

No conjunto de ações que a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) desenvolve foi definido um Programa de Trabalho para Apoio às Ações de Vigilância Sanitária do Programa Nacional de Controle Sanitário de Alimentos e Alimentação, com estímulo às Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços de Alimentos/Alimentação, através de parcerias entre órgãos de governo, setor produtivo e a sociedade civil organizada.

O objetivo do Programa de Trabalho é de desenvolver mecanismos e instrumentos de apoio técnico às vigilâncias sanitárias e empresas produtoras de alimentos/alimentação, favorecendo as ações de vigilância sanitária, com vistas à segurança alimentar.

O Programa abrange todos os Serviços de Vigilância Sanitária das Unidades Federadas, e em seu Cronograma de Execução, estabelece as seguintes metas:

## **2 - Planejamento das Ações**

Conforme Convênio celebrado entre a ANVISA e a Organização Pan-Americana de Saúde - OPAS, através do 17º Termo de Cooperação Técnica entre estes dois organismos e também de Convênio entre a ANVISA e o SENAI, estabeleceu-se um plano de trabalho, um cronograma de execução e um plano de aplicação com as metas definidas conforme abaixo:

### **Quadro 1 – Metas e Cronograma de execução Convênio ANVISA/OPAS/INPPAZ**

<b>Nº</b>	<b>Especificação</b>	<b>Eventos</b>	<b>Quant.</b>
<b>01</b>	Formação de Técnicos em Inocuidade de Alimentos: BPF e SSOP	Curso	05
<b>02</b>	Formação de Técnicos em Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle: HACCP	Curso	07
<b>03</b>	Formação de Técnicos em Auditoria	Curso	07
<b>04</b>	Formação de técnicos em Metodologia	Curso	07
<b>05</b>	Formação de técnicos em Metodologia	Curso	02
<b>06</b>	Nivelamento dos Instrutores	Reunião	02

Foi elaborado cronograma para execução das ações necessárias ao cumprimento das metas estabelecidas no convênio. As estratégias operacionais usadas seguiram a orientação do Projeto.

### **3 - Execução das Ações**

As ações foram executadas através de parceria ANVISA/OPAS/INPPAZ. Foram realizados 21 cursos durante o ano, divididos em quatro etapas: Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (GMP e SSOP), Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (HACCP), Auditoria e Metodologia. As ações realizadas pelo Convênio ANVISA/SENAI estão especificadas no item 5 deste relatório.

### **4 – Resultados Convênio ANVISA/OPAS/INPPAZ**

Os resultados abaixo demonstram que as metas planejadas para o ano de 2002 foram executadas.

Quadro 2 - Nº total de cursos realizados com total de treinados por curso

<b>Cursos Realizados em 2002</b>			
Cursos	Eventos	Total Treinados	Carga Hora p/curso
GMP	5	162	40
HACCP	7	178	40
AUDITORIA	7	176	40
METODOLOGIA	2	30	40
<b>TOTAL</b>	<b>21</b>	<b>530</b>	<b>840</b>

Foram realizados 21 cursos distribuídos de acordo com o quadro acima.

Os critérios para participação dos cursos foram:

- trabalhar na Vigilância Sanitária de Alimento das VISAs;
- possuir nível de instrução superior;

A distribuição de vagas para os estados foi definida em função do perfil industrial de cada Estado.

**Quadro 3 - Número de participantes por Curso/Região/Estado**

<b>CURSOS DE GMP / HACCP / AUDITORIA / METODOLOGIA - 2001/2002</b>							
<b>Número de participantes por Curso/Região/Estado</b>							
REGIÃO	ESTADO	PARTIPANTES					Metodologia
		HACCP	Auditoria	GMP		Total GMP	
				2001	2002		
<b>CENTRO - OESTE</b>	ANVISA	18	17	24	2	26	
	Distrito Federal	6	6	6	11	17	
	Goiás	5	5	5	13	18	
	Mato Grosso	5	5	6	9	15	
	Mato Grosso do Sul	6	6	8		8	
	Ministério Agricultura	15	14	22		22	
<b>Total da Região</b>		<b>56</b>	<b>53</b>	<b>71</b>	<b>35</b>	<b>106</b>	<b>0</b>
<b>NORDESTE</b>	Alagoas	3	3	3		3	
	Bahia	4	4	6		6	1
	Ceará	10	10	11	21	32	
	Maranhão	3	3	3		3	2
	Paraíba	4	4	4	11	15	
	Pernambuco	8	8	8	21	29	
	Piauí	3	3	3		3	
	Rio Grande do Norte	7	7	7	12	19	
	Sergipe	3	3	3		3	
<b>Total da Região</b>		<b>45</b>	<b>45</b>	<b>48</b>	<b>65</b>	<b>113</b>	<b>3</b>
<b>NORTE</b>	Acre	3	3	3		3	1
	Amapá	3	3	4		4	1
	Amazonas	2	2	3		3	1
	Pará	6	6	6		6	
	Rondonia	2	2	3		3	
	Roraima	3	3	3		3	1
	Tocantins	2	2	3		3	
<b>Total da Região</b>		<b>21</b>	<b>21</b>	<b>25</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	<b>4</b>
<b>SUDESTE</b>	Espírito Santo	5	5	6		6	1
	Minas Gerais	11	11	14	30	44	2
	Rio de Janeiro	9	9	11		11	1
	São Paulo	11	11	12		12	1
<b>Total da Região</b>		<b>36</b>	<b>36</b>	<b>43</b>	<b>30</b>	<b>73</b>	<b>5</b>
<b>SUL</b>	Paraná	7	7	9		9	1
	Rio Grande do Sul	11	11	11	32	43	1
	Santa Catarina	3	3	6		6	
<b>Total da Região</b>		<b>21</b>	<b>21</b>	<b>26</b>	<b>32</b>	<b>58</b>	<b>2</b>
<b>TOTAL GERAL</b>		<b>178</b>	<b>176</b>	<b>213</b>	<b>162</b>	<b>375</b>	<b>14</b>

No ano de 2002 foram treinadas novas turmas em Boas Práticas de Fabricação para alguns estados das regiões Centro Oeste, Nordeste e Sul. Os demais estados serão contemplados em 2003.



Foi utilizado como pré-requisito para participação dos cursos de HACCP e Auditoria, a participação no Curso de GMP em 2001. Nota-se uma redução de 16% no número de participantes no curso de HACCP em relação aos participantes do Curso de GMP em 2001, e de 17% no Curso de Auditoria. Isso ocorreu por diversos motivos, tais como: a não permanência do técnico no serviço de Vigilância Sanitária devido à alta rotatividade que ocorre nas VISAs; a não liberação do técnico pela chefia; deficiência de recursos humanos nas VISAs, dificultando a liberação de mais de um técnico por curso.

**Quadro 4 - Nº de participantes por Curso/Estado Região Centro-Oeste**

ESTADO	HACCP	AUDITORIA	GMP
<b>ANVISA</b>	18	17	2
<b>DF</b>	6	6	11
<b>GO</b>	5	5	13
<b>MT</b>	5	5	9
<b>MS</b>	6	6	0
<b>MAA</b>	15	14	0
<b>TOTAL</b>	<b>55</b>	<b>53</b>	<b>35</b>

**Quadro 5 - Nº de participantes por Curso/Estado Região Sul**

<b>Total da Região</b>		36	36	43	30	73	7
<b>SUL</b>	Paraná	7	7	9		9	2
	Rio Grande do Sul	11	11	11	32	43	1
	Santa Catarina	3	3	6		6	
<b>Total da Região</b>		<b>21</b>	<b>21</b>	<b>26</b>	<b>32</b>	<b>58</b>	<b>3</b>

**Quadro 6 - Nº de participantes por Curso/ Estado Região Nordeste**

ESTADO	HACCP	AUDITORIA	GMP
<b>AL</b>	3	3	0
<b>BA</b>	4	4	0
<b>CE</b>	10	10	21
<b>MA</b>	3	3	0
<b>PB</b>	4	4	11
<b>PE</b>	8	8	21
<b>PI</b>	3	3	0
<b>RN</b>	7	7	12
<b>SE</b>	3	3	0

O curso de GMP foi ministrado no ano de 2002 para os Estados do Ceará, Pernambuco, Rio Grande do Norte e Paraíba estando prevista a extensão do mesmo para os demais estados da região.

Quadro 7- Nº de Participantes por Curso/Estado Região Norte

ESTADO	HACCP	AUDITORIA	GMP
AC	3	3	0
AP	3	3	0
AM	2	2	0
PA	6	6	0
RO	2	2	0
RR	3	3	0
TO	2	2	0
<b>TOTAL</b>	<b>21</b>	<b>21</b>	<b>0</b>

Quadro 8 - Nº de Participantes por Curso/Estado Região Sudeste

ESTADO	HACCP	AUDITORIA	GMP
ES	5	5	0
MG	11	11	30
RJ	9	9	0
SP	11	11	0
<b>TOTAL</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>30</b>

## 5 – Resultados Convênio ANVISA/SENA

Quadro 9 - Resumo Geral PAS Indústria

\*N-I (Nível I)

ESPECIFICAÇÃO	REALIZADO
Nº de Estados atendidos pelo PAS	27
Nº de Cursos de Formação de Consultores	02
Nº de Consultores formados – N-I *	76
Nº de Seminários para empresários	47
Nº de Participantes em seminários	3745
Nº de Cursos de Formação de Técnicos de Empresa	85
Nº de Técnicos de Empresas treinados	1614
Nº de Técnicos VISA's treinados	777
Nº de Multiplicadores treinados	23
Nº de Consultorias BPF/APPCC – iniciadas	430
Nº de Consultorias BPF/APPCC – concluídas	116

**Quadro 10 - Resumo Geral PAS Mesa**

<b>ESPECIFICAÇÃO</b>	<b>REALIZADO</b>
Nº de Estados atendidos pelo PAS	27
Nº de Cursos de Formação de Consultores	03
Nº de Consultores formados – N-I *	123
Nº de Seminários para empresários	15
Nº de Participantes em seminários	696
Nº de Cursos de Responsável Técnico-II	21
Nº de RT-II treinados	429
Nº de Técnicos das VISA´s treinados	135
Nº de Cursos de Responsável Técnico-I	13
Nº de RT-I treinados	130
Nº de Cursos de Ambulantes (incluindo acarajé 10)	52
Nº de Ambulantes treinados (incluindo acarajé 10)	980

**\*N- I (Nível – I)**

**Quadro 11 – Seminários de sensibilização para empresários em 2002**

<b>SEGMENTO INDÚSTRIA</b>					
<b>Estado</b>	<b>Cidade</b>	<b>Data</b>	<b>Nº participantes</b>	<b>Nº empresas</b>	<b>Nº adesões</b>
<b>AC</b>	Rio Branco	22/02/02	124	77	28
<b>AL</b>	Maceio	27/03/02	86	31	17
<b>AM</b>	Manaus	28/03/02	80	50	16
<b>AP</b>	Macapá	12/03/02	59	*	13
<b>BA</b>	Salvador	30/04/02	430	430	180
	Salvador	22/05/02	130	119	*
	Salvador	15/08/02	67	65	54
<b>CE</b>	Fortaleza	24/05/02	121	93	*
<b>DF</b>	Brasília	21/02/02	196	86	42
	Brasília	20/06/02	72	54	52
<b>MG</b>	Uberlândia	25/04/02	130	55	28
	Belo Horizonte	28/05/02	47	45	**
<b>MA</b>	São Luís	14/03/02	70	*	21
	Imperatriz	16/04/02	68	16	07
<b>MS</b>	Campo Grande	01/03/02	199	*	18
	Campo Grande	19/04/02	103	38	29

<b>MT</b>	SINOP	02/05/02	100	22	19
<b>PA</b>	Belém	26/02/02	54	16	03
<b>PB</b>	Campina Grande	07/03/02	61	17	12
<b>PE</b>	Recife	13/08/02	92	86	61
	Petrolina	28/04/02	115	42	32
	Recife	21/05/02	113	91	**
<b>PI</b>	Teresina	25/01/02	62	22	17
	Teresina	28/01/02	37	*	32
<b>PR</b>	Curitiba	05/06/02	32	11	08
	Curitiba	25/09/02	51	28	11
<b>RJ</b>	Rio de Janeiro	24/04/02	52	16	13
	S. A. Pádua	24/05/02	34	11	01
	Nova Iguaçu	05/06/02	51	12	07
	Volta Redonda	13/06/02	10	03	**
<b>RN</b>	Natal	25/09/02	32	25	12
	Mossoró	12/06/02	69	16	**
<b>RS</b>	Porto alegre	27/02/02	68	19	13
<b>RR</b>	Boa Vista	19/03/02	66	28	06
<b>SC</b>	Florianópolis	21/06/02	37	18	07
	Florianópolis	15/02/02	41	23	14
	Florianópolis	25/04/02	50	25	20
	Florianópolis	15/04/02	25	13	10
	Florianópolis	02/08/02	16	*	*
<b>SE</b>	Aracajú	10/04/02	25	*	*
<b>SP</b>	São Paulo	05/11/02	62	17	06
	São Paulo	23/10/02	32	27	15
	S. J. Rio Preto	04/03/02	63	12	09
	Marília	15/04/02	87	36	23
	Marília	16/04/02	100	22	19
	São Paulo	27/05/02	60	42	*
<b>TO</b>	Palmas	20/02/02	66	28	20

## SEGMENTO MESA

<b>Estado</b>	<b>Cidade</b>	<b>Data</b>	<b>Nº participantes</b>	<b>Nº empresas</b>	<b>Nº adesões</b>
<b>BA</b>	Salvador	09/07/02	61	*	*
	Feira de Santana	29/07/02	54	38	13
<b>DF</b>	Brasília	22/08/02	54	54	54
<b>RJ</b>	Itaperuna	26/06/02	06	03	*
	Rio de Janeiro	05/06/02	52	41	17
	Petrópolis	29/07/02	37	34	19
	Duque de Caxias	13/06/02	28	*	*
	Rio de Janeiro	25/09/02	39	21	09
<b>SP</b>	São Paulo	13/06/02	17	17	04
	Campinas	22/07/02	39	23	11
<b>SP AMB</b>	São Paulo	03/09/02	76	*	36
	São Paulo	04/09/02	67	*	41

	São Paulo	16/09/02	54	*	22
	São Paulo	23/10/02	87	*	18
	São Paulo	05/11/02	42	*	13
<b>TOTAL</b>			<b>4441</b>	<b>2118</b>	<b>1165</b>

**Quadro 12 - Cursos para técnicos de empresas**

<b>SEGMENTO INDÚSTRIA</b>					
<b>UF</b>	<b>Cidade</b>	<b>Data</b>	<b>Nº participantes</b>		<b>Total</b>
			<b>Téc. Emp.</b>	<b>Téc. VISA</b>	
<b>AC</b>	Rio Branco	15-19/04/02	32	09	42
<b>AL</b>	Maceió	11-15/03/02	29	11	40
	Maceió	17-21/06/02	29	10	39
<b>AP</b>	Macapá	06-10/05/02	22	11	33
<b>AM</b>	Manaus	08-12/04/02	21	10	31
<b>BA</b>	Salvador	18-22/02/02	*	37	37
	Salvador	06-10/05/02	*	35	35
	Salvador	18-21/06/02	*	35	35
	Salvador	09-13/10/02	22	*	
<b>CE</b>	Fortaleza	11-15/03/02	30	10	40
	Fortaleza	06-11/05/02	*	40	40
	Fortaleza	19-21/06/02	30	*	30
<b>DF</b>	Brasília	08-12/04/02	23	10	33
	Brasília	10-14/06/02	26	10	36
	Brasília	18-21/06/02	35	*	35
<b>ES</b>	Vitória	13-17/05/02	17	13	30
<b>GO</b>	Goiânia	18-22/03/02	28	13	41
	Goiânia	26-30/08/02	22	*	22
	Goiânia	21-25/10/02	17	*	17
<b>MA</b>	São Luís	08-12/04/02	19	10	29
<b>MT</b>	Cuiabá	25/02-1/03/02	18	05	23
	Cuiabá	10-14/06/02	17	09	26
<b>MS</b>	Campo Grande	06-10/05/02	21	09	30
	Dourados	17-21/06/02	25	10	35
	Campo Grande	15-18/07/02	26	*	26
<b>MG</b>	Belo Horizonte	25/02-1/03/02	26	09	35
	Uberlândia	17-21/06/02	22	10	32
	Belo Horizonte	17-21/06/02	33	10	43
	Belo Horizonte	10-12/06/02	20	*	20
	Belo Horizonte	01-05/07/02	15	07	22
	Belo Horizonte	07-15/06/02	21	*	21
<b>PR</b>	Curitiba	17-21/06/02	09	15	24
	Paranaguá	29/07 a 02/08	05	13	18
<b>PB</b>	João Pessoa	04-08/03/02	21	13	34
	Campina Grande	18-20/02/02	22	08	30
<b>PA</b>	Belém	06-10/05/02	20	10	30

	Belém	10-14/06/02	17	*	17
	Belém	17-21/06/02	12	*	12
<b>PE</b>	Recife	01-05/04/02	20	10	30
	Petrolina	17-21/06/02	30	10	40
	Recife	18-20/02/02	29	10	39
	Recife	10-13/06/02	19	03	22
	Petrolina	19-30/08/02	07	*	07
	Petrolina	09-03/09/02	13	*	13
	Recife	18-22/11/02	18	*	18
	Petrolina	18-23/11/02	09	*	09
	Petrolina	02-06/12/02	08	*	08
	<b>PI</b>	Teresina	04-08/03/02	17	11
Teresina		03-07/06/02	20	08	28
<b>RJ</b>	Vassouras	03-07/06/02	21	*	21
	Rio de Janeiro	10-14/06/02	25	09	34
	Vassouras	24-28/08/02	*	33	33
	Rio de Janeiro	29/07 a 02/08	19	*	19
	Vassouras	16-20/09/02	**	35	35
<b>RN</b>	Natal	11-16/11/02	25	**	25
<b>RS</b>	Porto Alegre	01-05/07/02	17	*	17
	Porto Alegre	22-26/04/02	23	10	33
	Porto Alegre	13-17/05/02	*	25	25
	Porto Alegre	10-12/06/02	25	*	25
	Porto Alegre	17-21/06/02	25	10	35
	Porto Alegre	22-26/07/02	12	*	12
	Porto Alegre	30/07 a 01/08	07	*	07
	Porto Alegre	26/08 a 03/09	21	*	21
	Porto Alegre	07-10/10/02	29	*	29
<b>RO</b>	Porto Velho	25-29/03/02	17	18	35
	Porto Velho	12-16/08/08	**	35	35
<b>RR</b>	Boa Vista	15-19/04/02	17	06	23
<b>SC</b>	Florianópolis	25/02-1/03/02	31	07	38
	Florianópolis	11-15/03/02	25	*	25
	Florianópolis	22-26/04/02	22	10	32
	S. Francisco do Sul	05-09/08/02	11	*	11
	Chapecó	12-16/08/02	22	*	22
	Blumenau	24-28/08/02	09	*	09
	Florianópolis	09-13/09/02	17	*	17
	Videira	25-29/11/02	13	*	13
<b>SP</b>	São Paulo	11-15/03/02	31	10	41
	São Paulo	08-12/04/02	19	10	29
	S. J. Rio Preto	22-26/04/02	29	10	39
	Campinas	22-26/04/02		39	39
	Campinas	20-24/05/02	30	10	40
	Marília	24-28/06/02	25	10	35
	São Paulo	22-24/06/02	40	*	40
	Campinas	22-26/07/02	18	06	24

	São Paulo	20-24/08/02	13	*	13
<b>SE</b>	Aracajú	13-17/05/02	15	10	25
<b>TO</b>	Palmas	22-26/04/02	19	20	39
SEGMENTO MESA – RT II					
UF	Cidade	Data	Nº participantes		Total
			Téc. Emp.	Téc. VISA	
<b>AL</b>	Maceió	18-22/02/02	27	05	32
<b>BA</b>	Salvador	01-05/04/02	29	05	34
<b>CE</b>	Fortaleza	28/01-1/02/02	20	05	25
<b>DF</b>	Brasília	30/09 a 04/10	54	**	54
<b>GO</b>	Goiânia	07-11/10/02	21	**	21
	Goiânia	04-08/11/02	17	**	17
	Rio Verde	09-13/12/02	15	**	15
<b>MA</b>	São Luís	15-19/04/02	28	05	33
<b>MT</b>	Cuiabá	18-22/03/02	22	05	27
<b>PA</b>	Belém	22-26/04/02	23	05	28
<b>PB</b>	João Pessoa	29/07 a 01/08	16	*	16
<b>PI</b>	Teresina	18-22/02/02	27	05	32
<b>RJ</b>	Rio de Janeiro	26-30/08/02	21	**	21
	Rio de Janeiro	18-22/03/02	**	23	23
	Vassouras	29/07 a 02/08	**	35	35
	Vassouras	07-10/10/02	**	22	22
	Rio de Janeiro	22-27/10/02	26	**	26
<b>RN</b>	Natal	15-19/04/02	17	05	22
<b>RS</b>	Porto Alegre	26-30/08/02	27	05	32
<b>SC</b>	Florianópolis	22-26/04/02	18	10	28
<b>SP</b>	São Paulo	17-19/08/02	14	*	14
	São Paulo	05-07/11/02	07	*	07
SEGMENTO MESA – RT I (IMPLANTAÇÃO SUPERVISIONADA)					
UF	Cidade	Data	Nº participantes		Total
			Téc. Emp.	Téc. VISA	
<b>DF</b>	Brasília	Maio a junho	10	**	10
	Brasília	Set a jan(T01)	10	**	10
	Brasília	Set a jan(T02)	10	**	10
	Brasília	Set a jan(T03)	10	**	10
	Brasília	Set a jan(T04)	10	**	10
	Brasília	Set a jan(T05)	10	**	10
	Brasília	Set a jan(T06)	10	**	10
	Brasília	Set a jan(T07)	10	**	10
<b>ES</b>	Vitória	Jul a set(T01)	10	**	10
	Vitória	Jul a set(T02)	10	**	10
	Vitória	set a nov(T03)	10	**	10
	Vitória	set a nov(T04)	10	**	10
	Vitória	nov a janT.05)	10	**	10
SEGMENTO MESA – AMBULANTES (IMPLANTAÇÃO SUPERVISIONADA)					
<b>BA</b>	Salvador	Jul/02 a abr/03	800	**	800
<b>SP</b>	São Paulo	Abril/02	18	**	18

	São Paulo	Junho/02	18	**	18
	São Paulo	Julho/02	36	**	36
	São Paulo	Outubro/02	108	**	108
<b>TOTAL</b>			<b>3153</b>	<b>912</b>	<b>4065</b>

### Quadro 13 – Metas

Meta	Especificação	Eventos	Quant.
01	Estruturação do Programa nas Unidades Federadas do Brasil	Oficina de Trabalho	27
02	Sensibilização das Empresas	Seminários	50
03	Curso de formação para Técnicos de empresas	Técnicos	1500
04	Curso para formação de técnicos das VISA's	Técnicos	500
05	Formação de Consultores	Consultores	30
06	Formação de Multiplicadores	Multiplicadores	60

## 6 - Acompanhamento e Avaliação das Ações

Durante os treinamentos e atividades inerentes ao projeto de capacitação, a ANVISA se fez presente em todas as etapas.

Os objetivos do Projeto de Capacitação foram atingidos, ou seja, preparar Técnicos de Alimentos das Secretarias de Saúde de todos os Estados do Brasil e da ANVISA, para exigir que a produção industrial de alimentos seja realizada de forma mais ativa e trabalhar com instrumentos e ferramentas que possam avaliar a inocuidade dos alimentos ofertados a população, bem como a adoção de medidas preventivas. Sensibilizar e treinar também responsáveis técnicos de empresas, formar consultores e multiplicadores para implantação das ferramentas em tela objetivando favorecer com isso o aumento de massa crítica e a adoção da legislação sanitária com maior velocidade.

Os treinamentos deram uniformidade as inspeções realizadas no país, modernizando os Serviços de Inspeção Sanitária de Alimentos em todos os Estados do Brasil. O projeto também cumpriu 100% das metas planejadas, tendo em vista que todos os cursos previstos para 2002 foram realizados.



Observa-se que mesmo antes da conclusão de todas as etapas do treinamento, os Estados desencadearam o processo de capacitação em Boas Práticas de Fabricação.

É necessário que a multiplicação destes cursos tenha continuidade, assim como seja feito o acompanhamento dos mesmos.

Para tanto, as discussões nos Estados devem prever metas exeqüíveis e que devem ser acompanhadas pela ANVISA.

## **7 - Perspectivas Futuras**

- Adoção de critérios técnicos e científicos durante as inspeções;
- Implantação das Boas Práticas de Fabricação nos diversos segmentos da indústria alimentícia e nos serviços de alimentação do país;
- Cadastro nacional com o nº de indústrias por segmento que implantaram as BPF no país.