

O princípio deste programa fundamentou-se na avaliação do padrão sanitário e dos dizeres de rotulagem do produto alimentício.

CRITÉRIOS PARA A SELEÇÃO DOS ALIMENTOS NESTA ETAPA

- Elevado consumo por parte da população;
- Maior risco epidemiológico;
- Disponibilidade no mercado local;
- Viabilidade para a colheita de amostra;
- Viabilidade para análise laboratorial;
- Não ter sido incluído em etapas anteriores da PNQSA.

MÉTODO OPERACIONAL (SÍNTESE)

Foram coletadas amostras de alimentos no comércio de Porto Alegre e da Grande Porto Alegre, preferencialmente produzidos no Estado e encaminhadas ao Laboratório Central de Saúde Pública para serem analisadas (**análise de orientação**).

Foram emitidos pelo LACEN/RS, Relatórios de Ensaios, referentes aos produtos analisados, enviando cópias a DVS /SA e à 1ª Coordenadoria Regional de Saúde.

Quando o Relatório de Ensaio apresentava como resultado da análise: "Em desacordo", era coletada amostra para fins de análise fiscal na empresa fabricante, com abertura de Processo Administrativo Sanitário, por parte da Coordenadoria Regional de Saúde onde se localiza a empresa produtora de alimento. Caso o alimento em estudo, fosse de origem animal, era remetido a Delegacia Regional do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, solicitando que sejam tomada as devidas providências.

Se o Relatório do Ensaio tivesse o resultado: "em desacordo em relação a rotulagem", sendo a empresa situada no Estado, esta recebia um *termo de ciência*, encaminhada pela Coordenadoria Regional de Saúde envolvida. Se a empresa fosse de outro estado, o Relatório de Ensaio era remetido para a Vigilância Sanitária Estadual correspondente, para adotar as medidas necessárias.

Se o Relatório de Ensaio apresentasse como resultado: "de acordo", uma cópia era encaminhada a Coordenadoria Regional de Saúde, para esta encaminhar à empresa fabricante. Se a empresa produtora de alimento fosse de outro estado, o Relatório de Ensaio era enviado para a Vigilância Sanitária Estadual correspondente.

Com base nos Relatórios de Ensaios recebidos no Setor de Alimentos da Divisão de Vigilância Sanitária, foram preenchidas planilhas específicas, estabelecidas pela

Agência Nacional de Vigilância Sanitária e enviadas bimestralmente à Gerência Geral de Alimentos.

ALIMENTOS ANALISADOS

Os alimentos analisados nessa etapa foram: charque embalado, sobremesa para dietas com restrição de açúcar, hambúrguer congelado, queijo minas frescal, gelo, fórmula infantil, alimento infantil a base de cereal e farinha de milho/fubá.

DURAÇÃO DO PROGRAMA / 3ª ETAPA

Maior/2003 a Janeiro/2004, onde as coletas de Janeiro/2004, tiveram os resultados disponibilizados em Fevereiro e Março de 2004.

ÓRGÃOS ENVOLVIDOS

- Divisão de Vigilância Sanitária/Setor de alimentos;
- 1ª Coordenadoria Regional de Saúde;
- Laboratório Central de Saúde Pública- LACEN/RS;
- Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

CONCLUSÕES

Na 3ª etapa do Programa Nacional de Monitoramento da Qualidade Sanitária de Alimentos, foi acordado com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, a colheita de 81 amostras.

Das amostras coletadas, 29 amostras (35%) apresentaram resultado satisfatório ("De Acordo") e apenas 4 amostras (4,94%) apresentaram resultado insatisfatório ("Em Desacordo - Microbiológico").

Quanto a análise de rotulagem, 47 amostras (58,02%) apresentaram resultado em desacordo a apenas 1 amostra (1,23%) se apresentou "Em Desacordo", quanto a rotulagem e na análise microbiológica (Tabela 3).

Com base nos dados coletados, podemos constatar que a maioria dos alimentos analisados estão adequados ao consumo, entretanto, apresentam vários problemas de rotulagem.

SUGESTÕES PARA AS PRÓXIMAS ETAPAS

Se faz necessário, uma ação intensa das Coordenadorias Regionais de Saúde e as diversas VISAS junto as indústrias de alimento para que a rotulagem dos alimentos atenda as resoluções e portarias existentes.

Também, cabe ressaltar a necessidade de uma ação conjunta da ANVISA e Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, junto as empresas que processam alimentos de origem animal.

Tabela 3 – RESULTADOS DO MONITORAMENTO DOS ALIMENTOS NA REDE DE SUPERMERCADOS. PORTO ALEGRE/ RS – 2003.

Alimentos	Coletados	De acordo	%	Em desacordo					
				Rotulagem	%	Microbiológico	%	Rotulagem e microbiológico	
Charque embalado	9	6	66,7	3	33,3	0	0	0	0
Sobremesa	18	3	16,7	15	83,3	0	0	0	0
Hambúrguer congelado	9	4	44,4	5	55,6	2	0	0	0
Queijo minas Frescal	9	2	22,2	4	44,4	2	22,2	1	11,1
Gelo	9	2	44,4	7	44,4	0	22,2	0	0
Far. Milho/Fubá	9	4	55,6	3	77,8	2	0	0	0
Fórmula infantil	9	5	55,6	4	33,3	0	22,2	0	0
Alim. infantil, base cereais	9	5	33,3	6	44,4	0	0	0	0
Total	81	29	36,8	47	68,02	4	4,9	1	1,3

Fonte: resultados calculados a partir do Relatório de Ensaio/ Lacen/SES/RS

Palavras-chaves: Vigilância Sanitária; Alimentos; Programas de Saúde.