



SENADO FEDERAL/AUDIÊNCIA PÚBLICA
IMPACTO DA CONSERVAÇÃO DO ALIMENTO NA SAÚDE PÚBLICA

Brasília, 29 de março de 2012

Aspectos da conservação de alimentos segundo a Regulação Sanitária

Denise de Oliveira Resende
Gerente - Geral de Alimentos



**Agência Nacional
de Vigilância Sanitária**

www.anvisa.gov.br

Produtos de Origem Animal



**Produção
Primária**



Industrialização



**Armazenamento
Distribuição**



**Comercialização
Consumo Final**

AGRICULTURA

SAÚDE

Produtos de Origem Vegetal



**Produção
Primária**



**Minimamente
Processados**



Industrialização



**Armazenamento
Distribuição**



**Comercialização
Consumo Final**

AGRICULTURA

SAÚDE



SISTEMA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

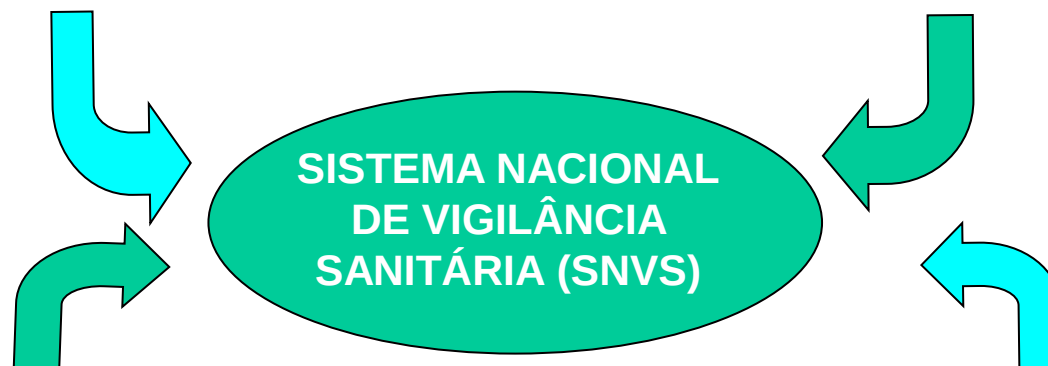
CONTROLE DA INOCUIDADE DE ALIMENTOS
NO ÂMBITO DA SAÚDE (VIGILÂNCIA SANITÁRIA)



Vigilância Sanitária: Gestores Governamentais envolvidos no Controle Sanitário de Alimentos

Gerência-Geral de Alimentos / ANVISA

Vigilâncias Sanitárias Estaduais, Distrital e Municipais

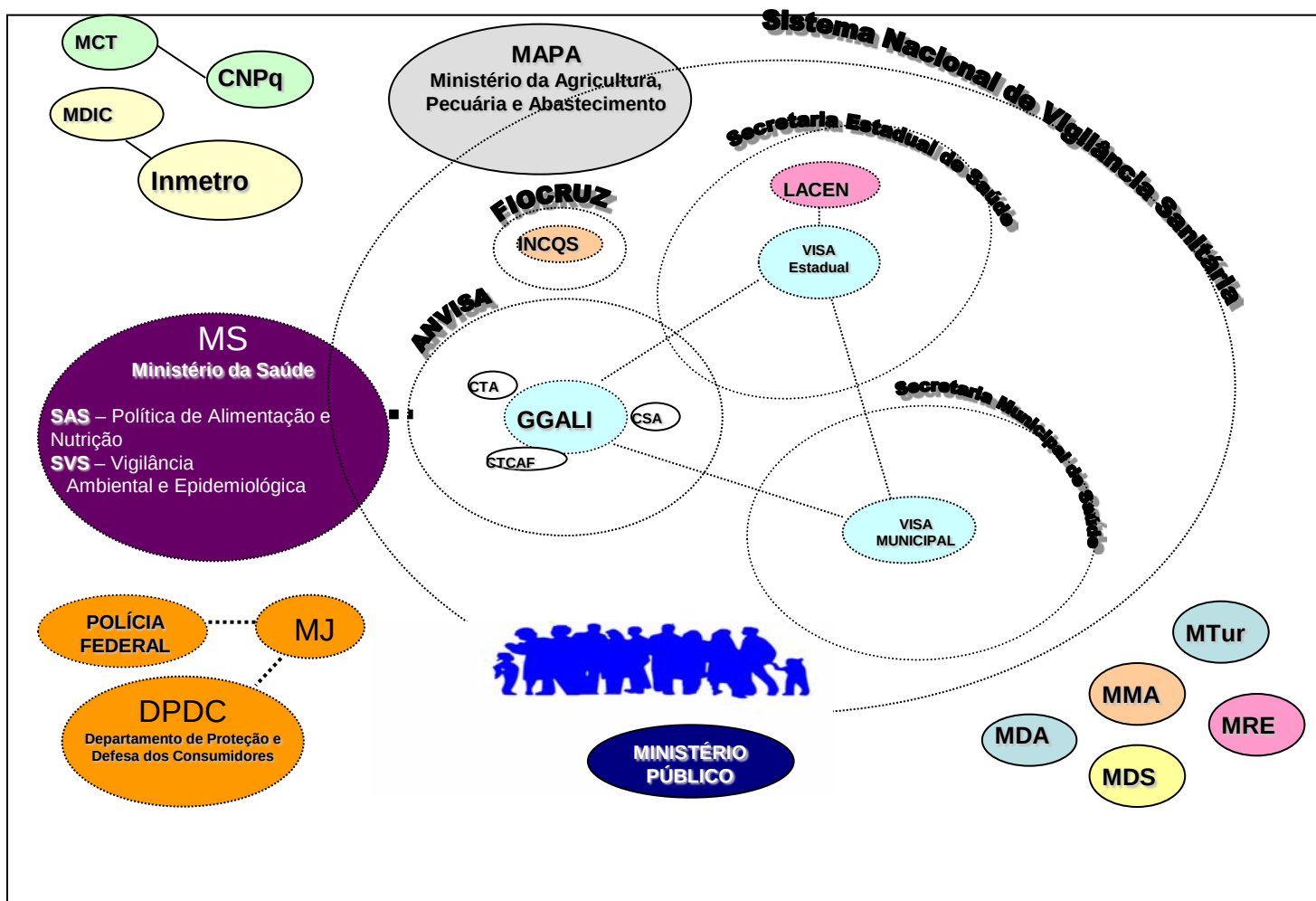


Laboratórios Oficiais de Saúde Pública

Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde

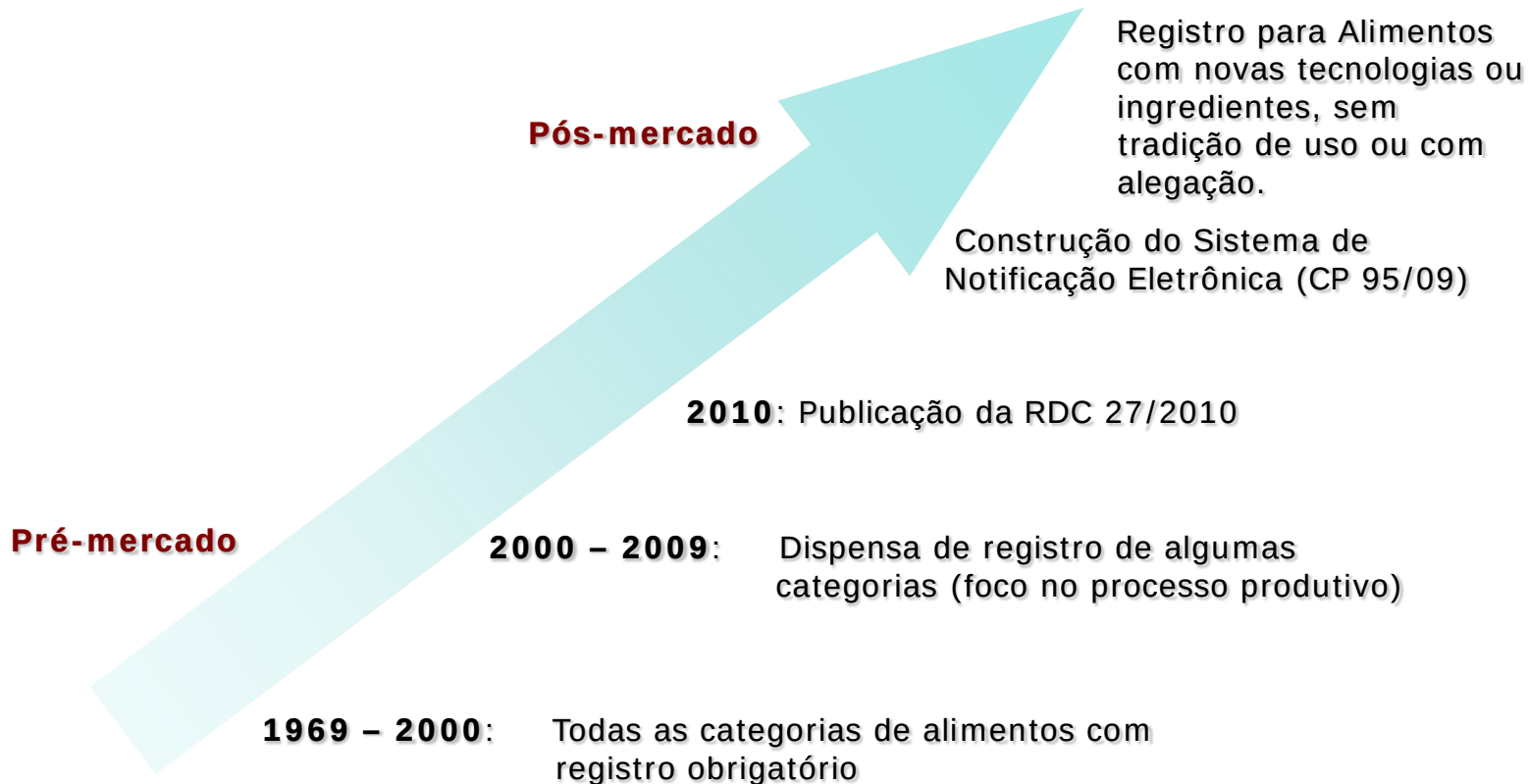


ORGANIZAÇÃO DO SISTEMA NACIONAL DE INOCUIDADE DE ALIMENTOS



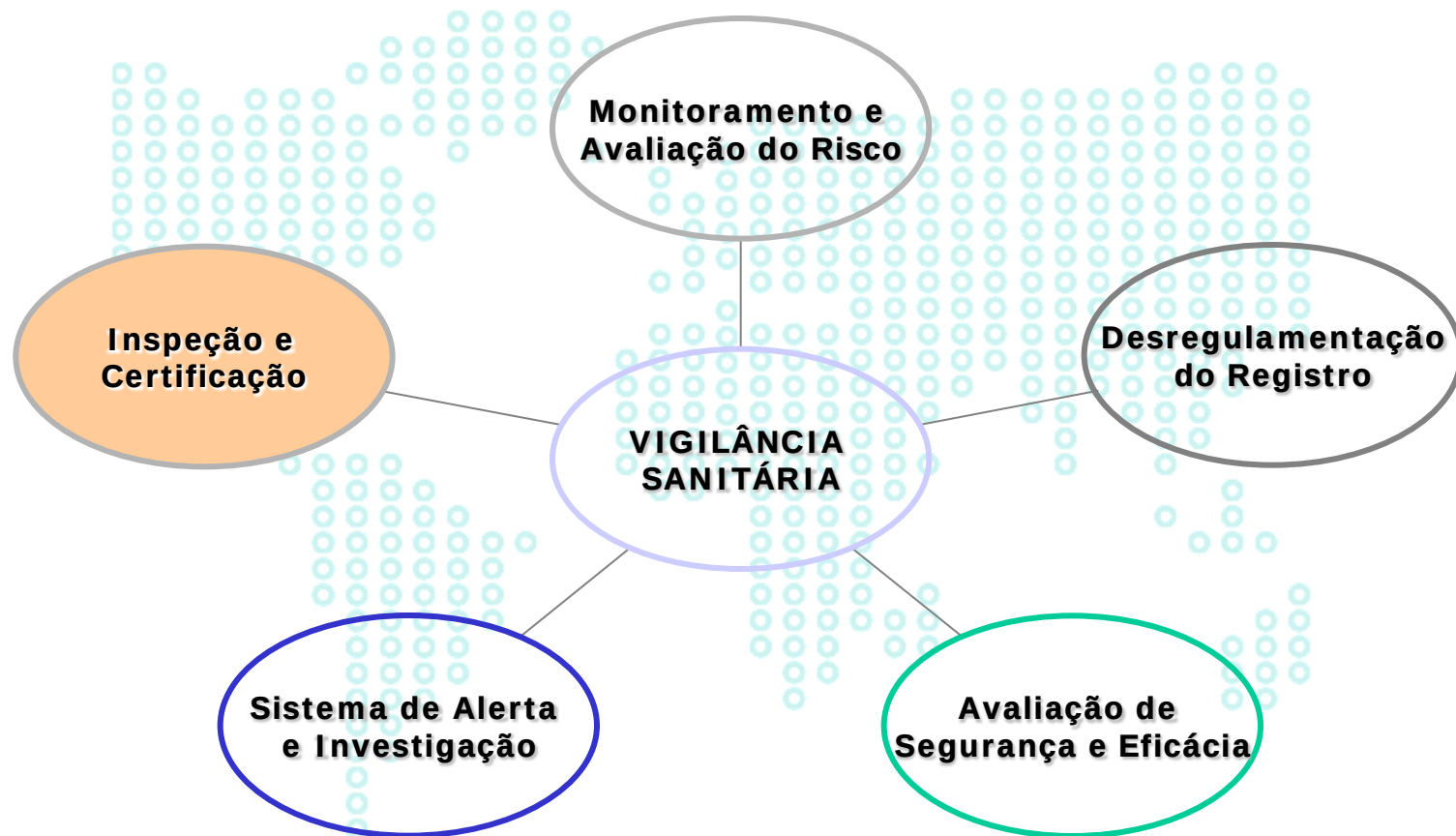


DESREGULAMENTAÇÃO DO REGISTRO





CONTROLE DA INOCUIDADE DE ALIMENTOS



POLÍTICA DA ANVISA PARA ÁREA DE ALIMENTOS

FOCO: Análise de Risco

Controle pós-comercialização e desburocratização

Atuação sobre os fatores de riscos, incluindo na regulamentação

ALCANCE: Toda a cadeia produtiva

Enfoque sobre o processo produtivo e preparação de alimentos

Envolvimento dos diferentes atores - parcerias

ESTRATÉGIA: Descentralização da execução

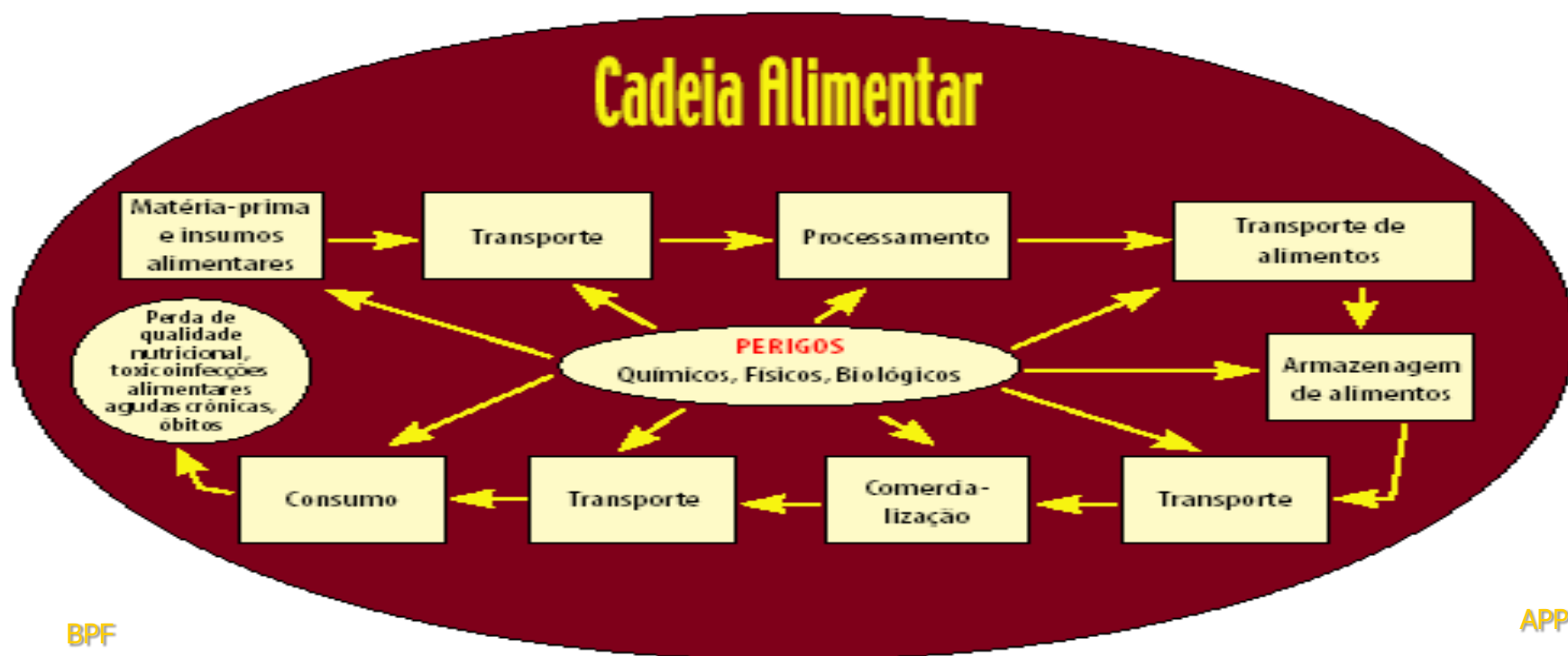
Capacitação dos fiscais de vigilância sanitária

Estabelecimento de acordos

Atualização da legislação

CONTROLE SANITÁRIO DE ALIMENTOS

Estabelecer requisitos higiênico-sanitários, visando a proteção, promoção e prevenção da saúde da população.



Fonte: SVS/MS



ALIMENTO INDUSTRIALIZADO

. As condições para a conservação serão estabelecidas pelas **empresas produtoras**, em consonância com as técnicas do **processo industrial** que adotarem, de modo a oferecer **orientação segura** para que o alimento não se torne **impróprio para consumo** (RESOLUÇÃO CISA nº 10/1984).



• ALIMENTOS PERECÍVEIS

são aqueles que devem ser mantidos em condições especiais de temperatura para a sua conservação.

refrigeração

aquecimento

congelamento

são aqueles que possuem tempo de durabilidade longo e podem ser armazenados à temperatura ambiente.

• ALIMENTOS NÃO-PERECÍVEIS





REGULAMENTAÇÃO DE ALIMENTOS

Rotulagem Geral de Alimentos

Resolução ANVISA RDC n. 259/2002



- INSTRUÇÕES SOBRE O PREPARO E USO, QUANDO NECESSÁRIO



Alimentos que exigem condições especiais de conservação

- Indicar as precauções necessárias para manter as características normais do alimento, constando as **temperaturas máxima e mínima para conservação** do alimento e o **tempo** que o fabricante, produtor ou fracionador garante sua durabilidade nessas condições
- Mesmas exigências para os alimentos que se alteram **após abertura da embalagem e alimentos congelados**



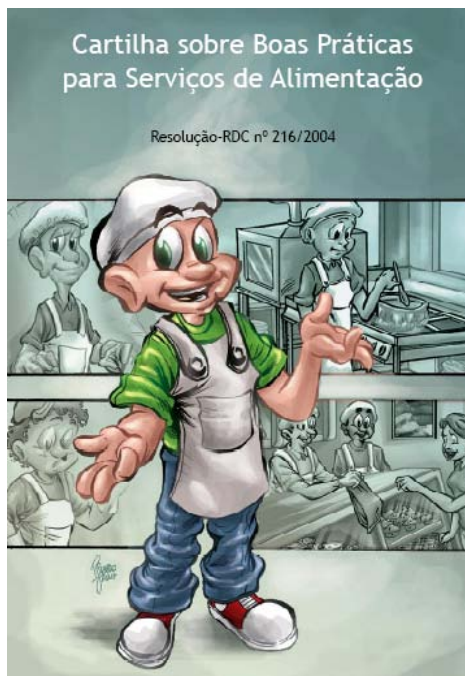
Preparo e instruções de uso do produto

- Quando necessário, devem ser apresentadas instruções sobre o modo apropriado de uso, incluídos a **reconstituição, descongelamento ou tratamento a ser dado pelo consumidor para uso correto**

ALIMENTO PREPARADO

Boas Práticas para Serviços de Alimentação

Resolução Anvisa RDC n. 216/2004



ÂMBITO DE APLICAÇÃO

SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO: cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatêssens, **lanchonetes**, **padarias**, pastelarias, restaurantes, **rotisseries** e congêneres

- Exclusão das cozinhas instaladas em

**Estabelecimentos
Assistenciais de Saúde**

(2012: Proposta de revisão para inclusão desses estabelecimentos)

- **Comissarias** devem obedecer aos regulamentos específicos



ALIMENTO PREPARADO

Resolução - RDC Anvisa nº 216 de 2004

Tratamento térmico

- Todas as partes do alimento deve atingir a T° mínima de 70°C
- Ao se usar temperaturas inferiores, deve ser aumentado o tempo
- Óleos e gorduras aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C

Resfriamento

- Deve ser rápido, reduzindo a T° de 60°C a 10°C em até 2 horas e, em seguida submeter o alimento sob refrigeração ou congelamento

Refrigeração: T° inferior a 5°C

Congelamento: T° igual ou inferior a -18°C

Descongelamento

- Sob refrigeração inferior a 5°C
- Em forno microondas, quando for imediatamente submetido ao cozimento

Manutenção à quente

- T° superior a 60°C por, no máximo, 6 horas





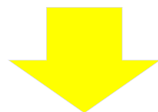
Condição	Temperatura	Referência	Consulta Pública
Refrigeração de alimentos preparados	Ao redor de 4°C, porém não superior a 6°C	Resolução CNNPA nº 16, de 28/06/1978. Item 3	Item 4.8.16
Resfriamento de alimentos preparados	Reduzir de 60°C a 10°C em até 2 horas	CAC/RCP 39-1993. Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering. Item 7.7.2	Item 4.8.16
Congelamento de alimento	Temperatura igual ou inferior a -18°C	CAC/RCP 39-1993. Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering. Item 2.12	Item 4.8.16
Manutenção a quente de alimentos preparados	Temperatura superior a 65°C por no máximo 6 horas	Resolução CNNPA nº 16, de 28/06/1978. Item 3. CAC/RCP 43-1997, Rev. 1-2001. Revised Code of Hygienic Practice for the Preparation and Sale of Street Foods. Item 6.2.3.1	Item 4.8.15
Tratamento térmico do alimento	Todas as partes do alimento atinjam no mínimo 70°C	WHO, 1999. Basic Food Safety for Health Workers. Chapter 3: Factors leading to microbial foodborne illness	Item 4.8.8
Prazo máximo de consumo do alimento preparado	Quando conservado a 4°C, ou inferior, deve ser de 5 dias	CAC/RCP 39-1993. Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering. Item 7.7.3 e 7.7.4	Item 4.8.17
Aquecimento de óleos e gorduras	Não superior a 180°C	CAC/RCP 39-1993. Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering. Item 7.5	Item 4.8.11

CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS

- **TEMPERATURA:** é um dos fatores mais importantes para se conter a atividade dos microrganismos.
- Quanto menor for a temperatura, menor será a velocidade das reações bioquímicas ou a atividade microbiana.

▪ VIOLAÇÃO DA TEMPERATURA E CONDIÇÕES IDEAIS DE NUTRIENTES E UMIDADE:

Características do alimento podem se alterar e aumentam-se as chances de multiplicação de microrganismo



RISCO À SAÚDE DO CONSUMIDOR



EQUIPAMENTOS

PONTOS CRÍTICOS:

- Temperatura
- Condições de higiene no acondicionamento
- Estado de conservação
- Manutenção periódica



DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (DTA)

DIMENSÃO SAÚDE: *Risco sub-dimensionado*

**DOENÇAS TRANSMITIDAS
POR ALIMENTOS (DTA)**

PROGRAMA DE MODERNIZAÇÃO DO FDA:

Cada ano 1 a cada 6
americanos são acometidos
por DTA, sendo que 120.000
são hospitalizados e 3.000
morrem.

**Gráfico 1. Surtos DTA. Série histórica de surtos e casos.
Brasil, 1999-2010***

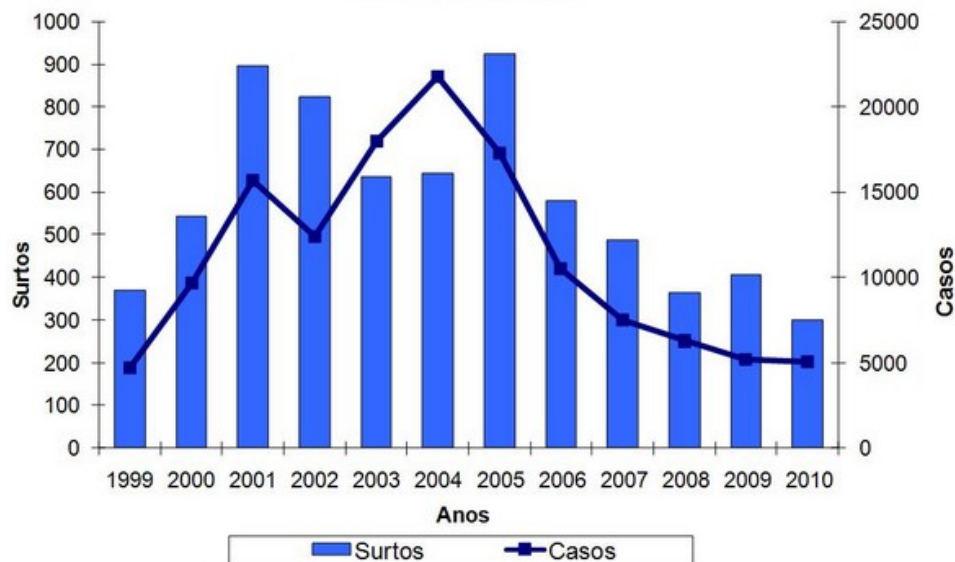
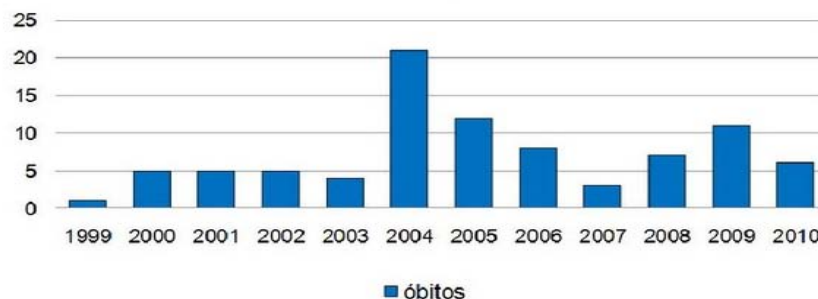


Gráfico 2. N° de óbitos associados com DTA. 1999 a 2010*



FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA

20/03/2012 19h55 - Atualizado em 20/03/2012 19h55

Supermercado de Uberaba é autuado por manter peixes fora do freezer

Outros produtos também estavam em estado inadequado de conservação. É a segunda unidade da mesma rede autuada nos últimos dias.

Fonte: G1 Triângulo Mineiro

Do G1 Triângulo Mineiro

Tweet



Parte do material recolhido no supermercado (Foto: Reprodução/TV Integração)

Agentes da Vigilância Sanitária e do Procon de Uberaba apreenderam diferentes produtos em estado inadequado de conservação ou com prazo de validade vencido, nesta terça-feira em um supermercado do Bairro Centro.

Vigilância Sanitária apreende alimentos em 19 supermercados

Só no fim de semana, 14 supermercados apresentaram irregularidades. Mais de 6,4 toneladas de alimentos já foram apreendidas

Tweet +1 0 Compartilhar

21/12/2009 | 19:42 | GAZETA DO POVO

Fale conosco Comunicar erros

Fontes de compartilhamento: Facebook, Twitter, LinkedIn, Email, Print, RSS, etc.

Quatorze supermercados de Curitiba foram autuados entre sexta-feira (18) e domingo (20) durante a Operação Boas Festas. Nos estabelecimentos foram constatados os mesmos problemas que já haviam ocasionado a apreensão de aproximadamente 700 quilos de alimentos na última semana em outros cinco mercados da capital paranaense. A principal falha encontrada pela fiscalização foi o mau estado de conservação e apresentação de derivados de carne.

Saiba mais

- Vigilância faz cerco contra adulteração da validade
- Operação apreende 1 t de carnes

Fique de olho

O consumidor também pode fiscalizar os estabelecimentos que vendem alimentos. Veja as dicas e os cuidados para evitar a compra de

Até o momento, foram recolhidas mais de 6,4 toneladas de alimentos impróprios para o consumo em 19 dos 37 estabelecimentos já inspecionados. As primeiras irregularidades constatadas na última semana foram de produtos congelados em câmara de refrigeração para descongelamento no Mercadorama São Lourenço e no Carrefour Parolim. Entre os supermercados que apresentaram problemas com rótulos ou identificação estavam Condor Nicola Pelanda, Wal-Mart Cabral e Mini Mercado Ponto Econômico. Já no Condor Toaldo Túlio

Fonte: Gazeta do Povo



FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA

Publicado em: 18 de março de 2011

Media | Acontecimentos | Por saojoaquimonline

PRE e vigilância Sanitária apreendem alimentos Congelados em São Joaquim

Fonte: São Joaquim Online



Carnes Apreendidas em São Joaquim (12)

Mercadoria estava sendo transportada sem refrigeração e seria recongelada em mercados joaquინenses

A Polícia Rodoviária Estadual em Ação conjunta com o departamento de Vigilância Sanitária da Prefeitura de São Joaquim apreenderam próximo ao meio dia desta última quinta-feira (17) em São Joaquim a carga de um Fiat Uno Furgão que transportava congelados de Lages para os mercados de São Joaquim.



EDUCAÇÃO AO CONSUMIDOR

- Mídia nacional
- Notícias e infografia no sítio institucional
- Cartilha educativa, folder
- Termos de Cooperação Técnica com MTUR, PAS, Sebrae



É fácil implantar!

Procure a **Vigilância Sanitária (VISA)** de seu estado ou município e obtenha mais informações sobre os procedimentos a serem adotados por seu estabelecimento.

Você, empresário, verá que a relação custo x benefício será excelente ao seu negócio.

Informações:

Realização:
Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa)
Gestão-Geral de Alimentos (GGAL)
SEPN 511 - Bloco A - Ed. Bittar II
CEP 70.750 - 541
Telefone: (61) 3448-6274
alimentos@anvisa.gov.br

Núcleo de Assessoramento em Comunicação Social e Institucional (ComIn/Anvisa)
SEPN 515 - Bloco B - Ed. Omega
CEP 70.770-502 - Brasília - DF
Telefone: (61) 3448-1000
www.anvisa.gov.br

Parceiros:

Agência Nacional de Vigilância Sanitária | Ministério da Saúde

Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação

RDC 216/04

EDUCAÇÃO AO CONSUMIDOR



HOTSITE

Alimentos congelados e refrigerados

Estes alimentos devem estar armazenados na temperatura recomendada pelo fabricante. Para conferir a temperatura, os equipamentos de frio devem possuir termômetros em locais de fácil visualização. Atenção! A temperatura do equipamento não deve estar acima daquela recomendada pelo fabricante do produto. Não devem ser mantidos à temperatura ambiente (fora da geladeira ou freezer), por tempo prolongado, pois sofrem alterações indesejáveis que muitas vezes não são perceptíveis, podendo causar mal à saúde. Os produtos congelados devem estar firmes e sem sinais de descongelamento.

Continuar

VAMOS ÀS COMPRAS

Iniciar

Cenas

1 2 3 4

Orientações

1 2 3 4

5 6 7 8

9 10 11 12

EDUCAÇÃO AO CONSUMIDOR



Os registros do Ministério da Saúde indicam que a maior parte das doenças transmitidas por alimentos ocorre nas residências e está relacionada ao incorreto manuseio e conservação dos alimentos nesse ambiente.

Segundo o conceito do Ministério da Saúde, as Doenças transmitidas por alimentos, mais comumente conhecidas como DTA, são causadas pela ingestão de alimentos ou bebidas contaminados. Existem mais de 250 tipos de DTAs e a maioria são infecções causadas

1. MANTENHA A HIGIENE

2. SEPRE OS ALIMENTOS CRUS DOS COZIDOS

3. COZINHE MUITO BEM OS ALIMENTOS

4. MANTENHA OS ALIMENTOS EM TEMPERATURAS SEGURAS

Guia de Alimentos e Vigilância Sanitária

Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa



DENÚNCIA

<http://portal.anvisa.gov.br>

**EM CASO DE IRREGULARIDADES DE PRODUTOS
E ESTABELECIMENTOS PROCURE O ÓRGÃO DE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE SUA LOCALIDADE**

ANVISA
ATENDE
CENTRAL DE ATENDIMENTO
0800-642-9782

Agência Nacional de Vigilância Sanitária - www.anvisa.gov.br - Windows Internet Explorer

http://portal.anvisa.gov.br/wps/content/Anvisa+Portal/Anvisa/Agencia/Assunto+de+Interesse/Enderecos+Importantes/a7e5ce8040584e90a3b9f3330f10004b

Agência Nacional de Vigilância Sanitária - www.anvisa.gov.br

Saúde
Ministério da Saúde

ANVISA
Agência Nacional de Vigilância Sanitária

English / Português

Buscar

INÍCIO | A AGÊNCIA | SALA DE IMPRENSA | SERVIÇOS | ALERTAS E INFORMES | LEGISLAÇÃO | EDUCAÇÃO E CONHECIMENTO | CIDADÃO | PROFISSIONAL DE SAÚDE | SETOR REGULADO

Assuntos de Interesse

A Anvisa
Agenda de Dirigentes
Atos Administrativos
Comissão de Ética
Conselho Consultivo
Contas Públicas
Diretoria Colegiada
Convênios e Termos de Cooperação vigentes
Endereços Importantes
Gestão Documental
História da Vigilância Sanitária
Licitações
Participação da Sociedade
Programa de Melhoria do Processo de Regulamentação (PMR)
Recursos Humanos
Relatório de Atividades
Relações Internacionais
SNVS - Sistema Nacional de Vigilância Sanitária
Tecnologia da Informação

Planejamento e Gestão Institucional

Contrato de Gestão
Gestão Organizacional
Melhoria de Gestão
Planejamento

Link encurtado:

Agência / Assunto de Interesse / Endereços Importantes

Centros de Vigilância Sanitária Estaduais

ACRE – AC

ALBERTINA MARIA DE SOUZA COSTA
Gerente Da Divisão De Vigilância Sanitária Estadual
Rua Benjamin Constant, Nº 830, 4º Andar - Centro
CEP: 69908-520
Rio Branco – AC
Tel.: (68) 3215-2774
Fax: (68) 3215-2773
Cel.: (68) 9985-6232
E-MAIL: vgsanitaria.saude@ac.gov.br, tinacost@gmail.com

ALAGOAS – AL

PAULO BEZERRA NUNES
Diretor De Vigilância Sanitária
Rua 07 De Setembro, Nº50 – Centro
CEP: 57020-700
Maceió – AL
Tel.: (82) 3315-3779 / 6691 / 3667
Fax: (82) 3315-1487
E-MAIL: visa.alagoas@gmail.com; sinavisa@saude.al.gov.br; pbn1915@yahoo.com

AMAPÁ – AP

Concluído

Iniciar

Caixa de entrada ... 6 Lembretes

RES: SENADO FED... Microsoft PowerPol... ROSANE (G)

Agência Nacional d... 08:56



**Agência Nacional
de Vigilância Sanitária**

www.anvisa.gov.br



Obrigada!

GGALI
alimentos@anvisa.gov.br

+55(61) 3462-6514