



BOLETIM INFORMATIVO 02

DIVISÃO DE ALIMENTOS

PEMQSA VERÃO

O Programa Estadual de Monitoramento da Qualidade Sanitária de Alimentos no verão (PEMQSA-Verão) tem como objetivo avaliar diversas categorias de alimentos preferencialmente comercializados no verão, visando à redução dos riscos de agravos à saúde dos consumidores. Monitorar a higiene e a qualidade desses produtos é essencial para evitar problemas de saúde, como doenças gastrointestinais, que podem ser mais comuns devido ao aumento das temperaturas. O calor pode afetar a qualidade dos alimentos, acelerando o processo de deterioração, alterando as características de sabor, textura e valor nutricional durante o período de consumo.

No PEMQSA-Verão, entre os meses de novembro e fevereiro, foram analisados os produtos: açaí de buffet, água de coco refrigerada, água mineral, caldo de cana-de-açúcar, doce ou sobremesa, gelo para consumo humano, picolé de fruta, polpa de frutas congelada, salgado assado, salgado frito, sorvete embalado, sorvete de buffet.

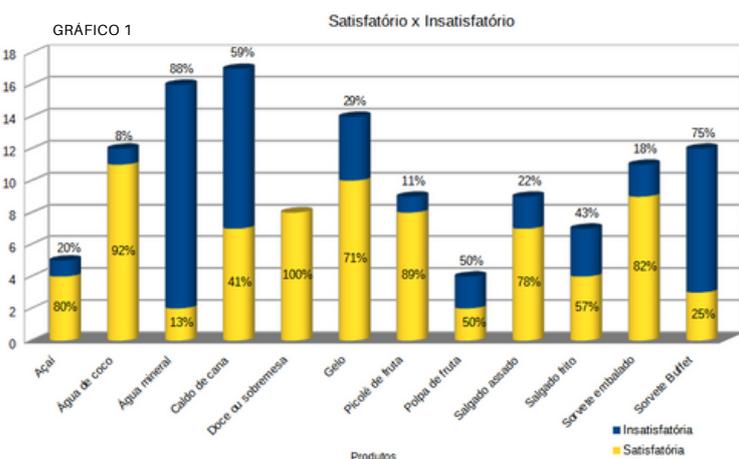
Cobertura do Programa

O PEMQSA-Verão abrange os municípios do litoral catarinense, tais como: Barra Velha, Balneário Camboriú, Bombinhas, Camboriú, Florianópolis, Garopaba, Governador Celso Ramos, Imbituba, Itapema, Laguna, Palhoça, Penha, Porto Belo e Tijucas.

Os produtos são coletados pelos Fiscais das Vigilâncias Sanitárias dos Municípios (VISAs) e encaminhados para análise no LACEN/SC.

Resultados

O PEMQSA-Verão ocorreu entre os meses de novembro de 2023 e março de 2024, onde foram analisadas 126 amostras de produtos. Das 126 amostras, 40% apresentaram algum desvio de qualidade.



O Gráfico 1 demonstra o resultado das análises por produto, sendo que o resultado é considerado insatisfatório quando está em desacordo com os parâmetros das legislações sanitárias vigentes.

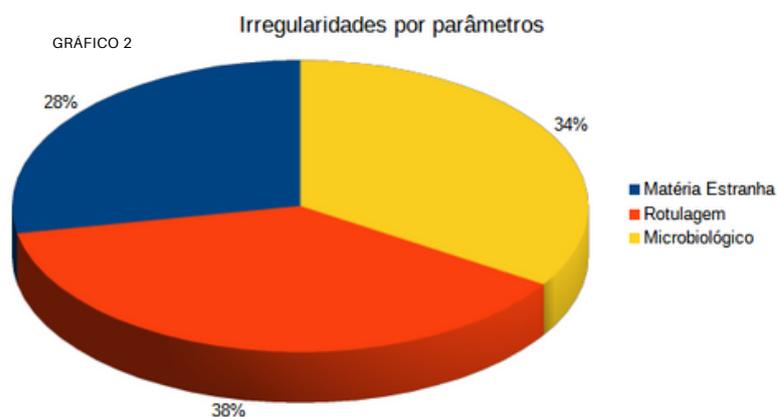
Foram analisados os seguintes parâmetros:

- Microscopia (pesquisa de sujidades e matérias estranhas, detecção de fraudes);
- Microbiologia (identificação de microrganismos);
- Rotulagem (verifica se as informações no rótulo estão de acordo com a legislação sanitária vigente).



Diretoria de Vigilância Sanitária
Av. Rio Branco, 152
Centro - Florianópolis
CEP 88015-200

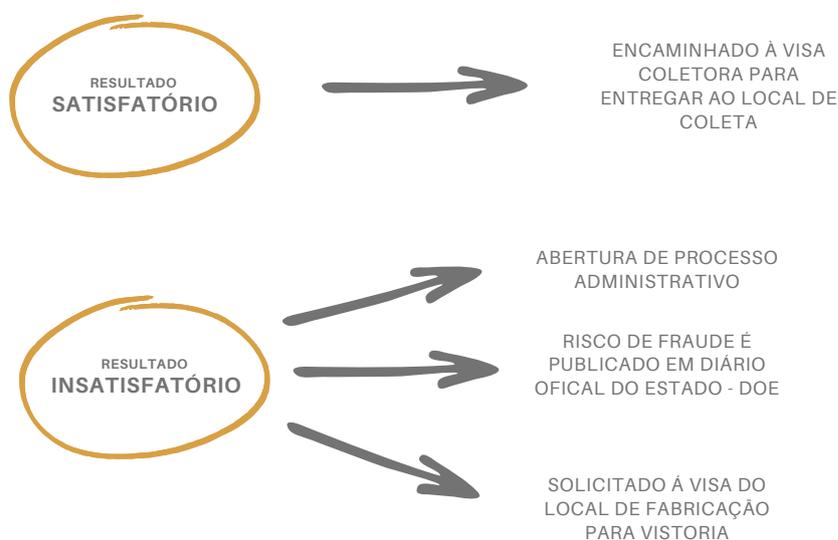
Resultados



O Gráfico 2 apresenta as irregularidades por tipo de análise realizada. Das 51 análises com resultado insatisfatório, 38% apresentaram irregularidade para o parâmetro **rotulagem**, e nas análises dos produtos água mineral e gelo para consumo humano foram identificadas não-conformidades somente no quesito rotulagem.

Para os demais produtos, 34% apresentaram irregularidade para o parâmetro Microbiológico e 28% para o parâmetro Matéria Estranha.

Medidas adotadas



Após o recebimento do laudo pela DIALI é verificado o resultado conclusivo.

Se satisfatório é enviado para a VISA coletora entregar ao local de coleta.

Se insatisfatório, a DIALI abre processo administrativo sanitário.

Se o produto apresentar risco à saúde do consumidor ou fraude, é publicado o recolhimento em Diário Oficial do Estado (DOE). A Divisão de Alimentos da Diretoria de Vigilância Sanitária solicita que as Vigilâncias Sanitárias (VISAs) do município realizem fiscalização no local de produção do alimento para averiguação e orientações das Boas Práticas de Fabricação.

Laudos de Produtos de Origem Animal são enviados aos Órgãos da Agricultura responsáveis pela inspeção (SIF, SIE ou SIM) e para o Ministério Público.

Considerações finais

Os resultados do monitoramento são de grande importância para a melhoria da qualidade dos alimentos produzidos e/ou consumidos no litoral em Santa Catarina; e a continuidade do programa é elemento essencial dentro das ações de saúde pública, permitindo aos órgãos de fiscalização conduzirem inspeções mais direcionadas e recolhimento do produto que possam causar algum dano ao consumidor.

Os Laudos de Análise de Alimentos são utilizados pelo produtor para medidas corretivas e de aprimoramento das suas Boas Práticas de Fabricação, melhorias no armazenamento, preparo e distribuição, minimizando riscos de contaminação e intoxicação alimentar.