



Informe PEMQSA 2 - verão - Abril/2022

# INFORME SOBRE O PROGRAMA DE MONITORAMENTO DA QUALIDADE DE ALIMENTOS PRONTOS PARA CONSUMO COMERCIALIZADOS PRINCIPALMENTE NO VERÃO - PEMQSA-verão

Gerência de Inspeção e Monitoramento de Produtos/GEIMP  
Divisão de Alimentos/DIALI  
Programas de Monitoramento de Alimentos

## Programas de Monitoramento de Alimentos Verão - 2021/2022

A DIALI - Divisão de Alimentos da Diretoria de Vigilância Sanitária do Estado de Santa Catarina é responsável por coordenar os programas de monitoramento de alimentos do estado.

As amostras são coletadas pelas regionais e municípios, para então, serem analisadas pelo LACEN/SC - Laboratório Central de Saúde Pública de Santa Catarina ou outro laboratório que faça parte da rede oficial de laboratórios credenciados pela ANVISA, a fim de realizar o controle pós-mercado.

O Programa de verificação da qualidade de alimentos prontos para consumo comercializados principalmente no verão (PEMQSA-verão) tem como objetivo monitorar os principais alimentos mais consumidos entre os meses de novembro e fevereiro como sushi, caldo de cana-de-açúcar, água de coco, queijo coalho, sorvete, sanduíches, polpa de frutas, gelo, água mineral e saladas folhosas.

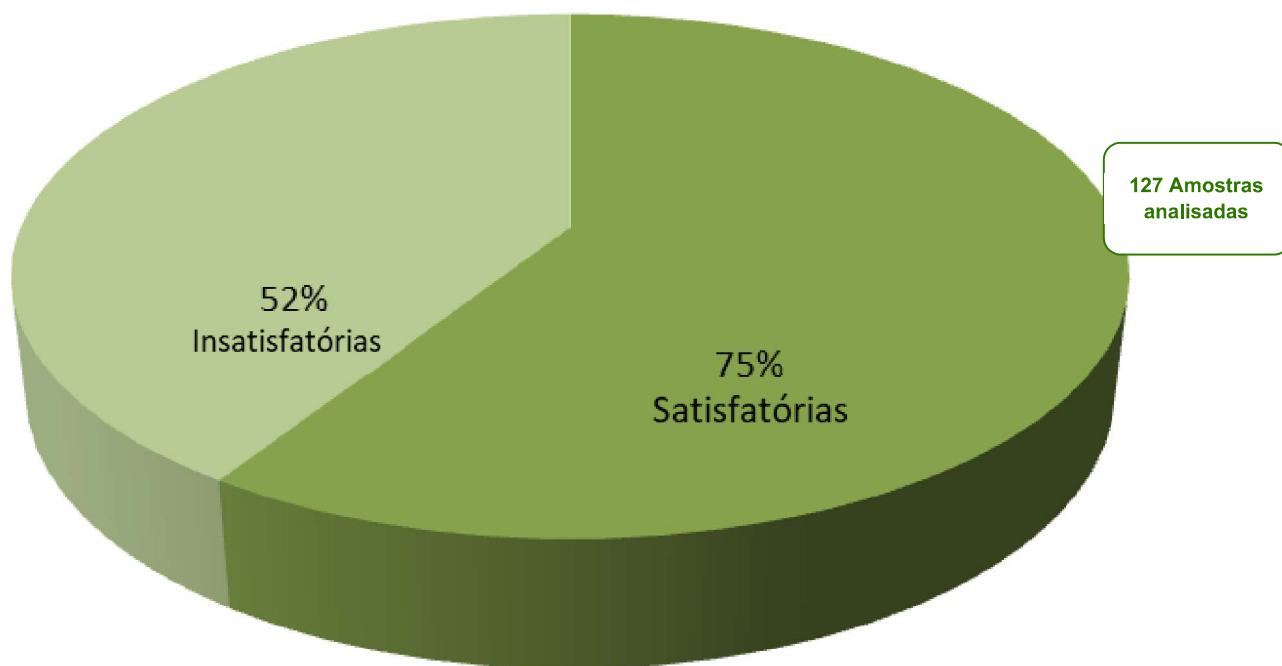


Este relatório apresenta os resultados do Programa de Verificação da qualidade de Alimentos prontos para consumo comercializados principalmente no verão, no período de novembro de 2021 a março de 2022.

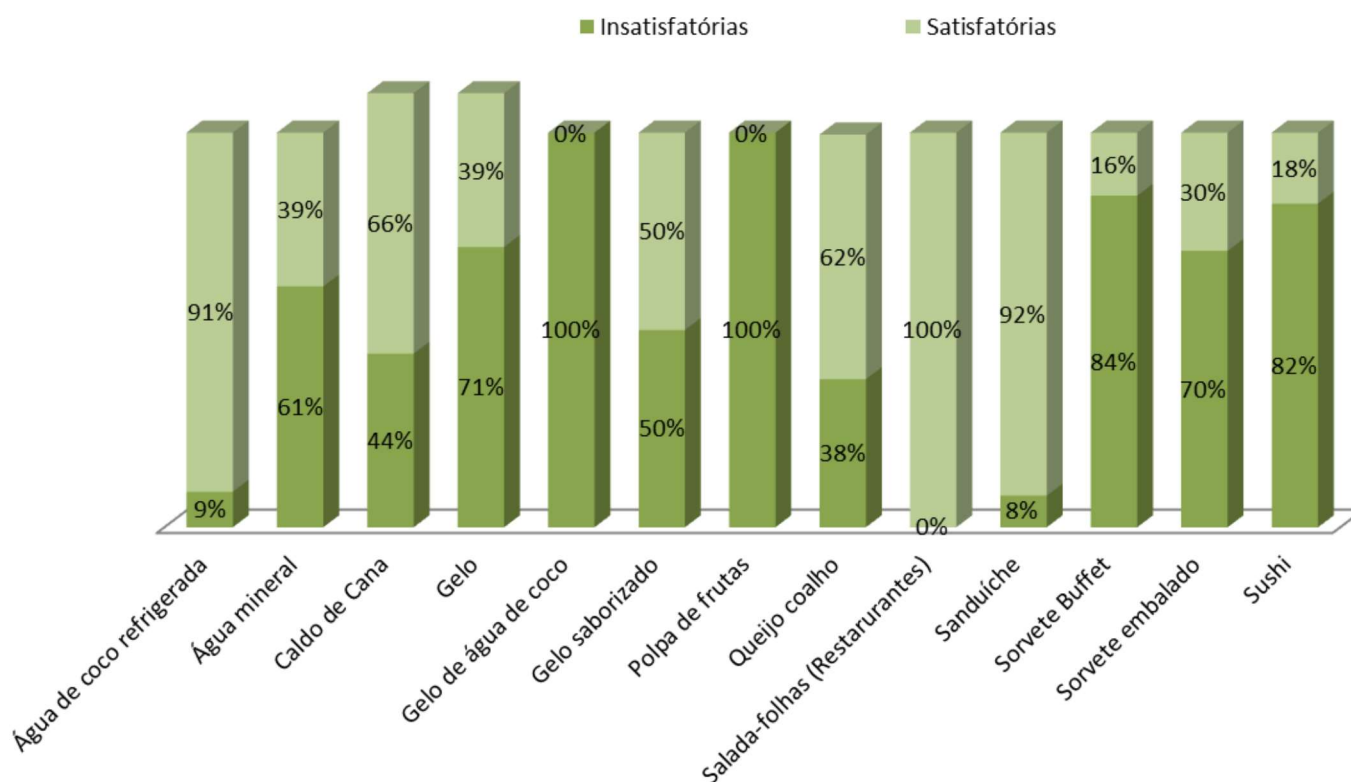
## RESULTADOS



# Total de Amostras Coletadas

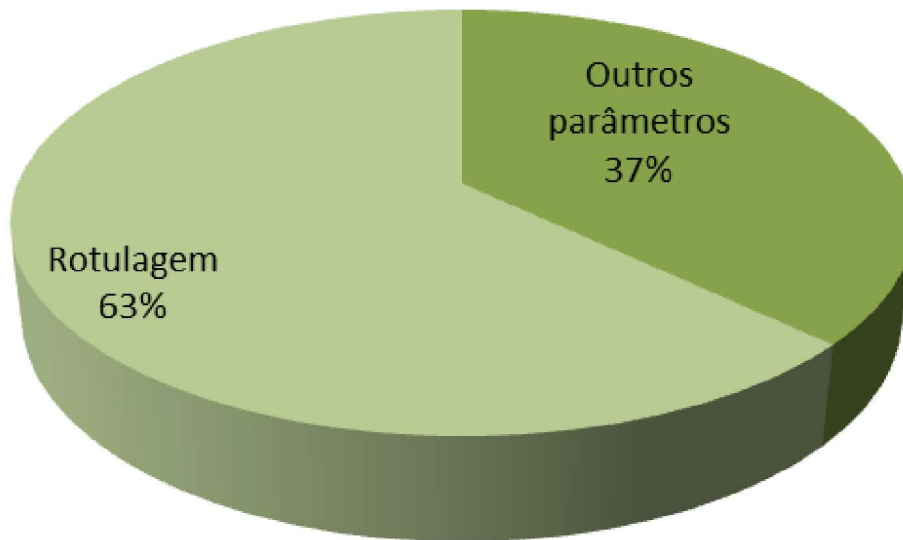


Foram analisadas amostras de diferentes categorias, dentre elas: água mineral, gelo, água de coco, gelo de água de coco, queijo coalho, caldo de cana, gelo saborizado, polpa de frutas, salada de folhas de restaurantes, sanduíches, sorvetes de buffet, sorvete embalado e sushi. Nas amostras coletadas e entregues em condição de análise foram realizados 457 ensaios e 40,94% das amostras apresentaram algum desvio de qualidade. Os produtos que apresentaram resultado insatisfatório e a relação entre as amostras analisadas e insatisfatórias estão demonstrados na figura abaixo.

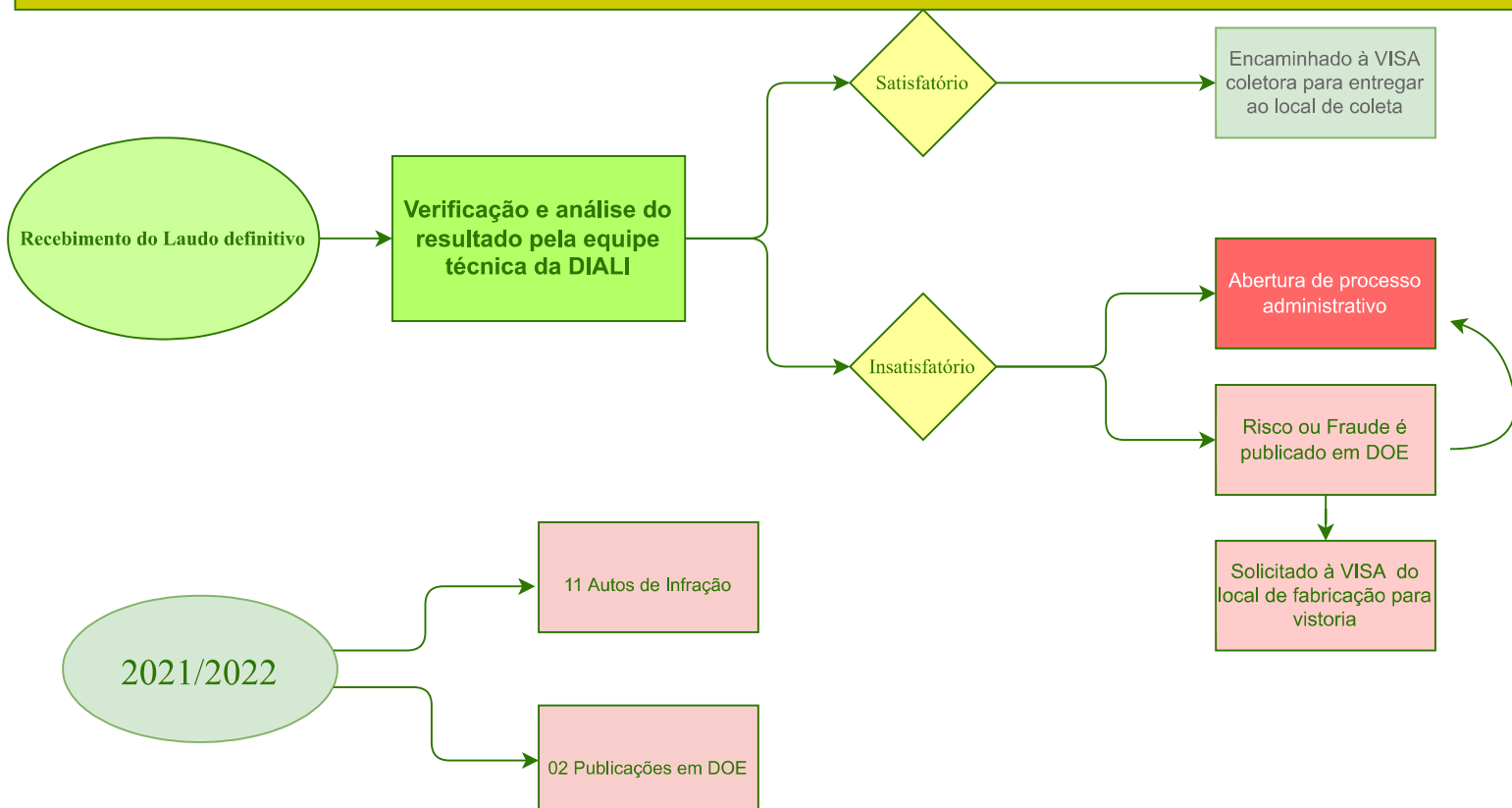


As irregularidades encontradas variam de acordo com o ensaio realizado para cada categoria de produto, desde E. Coli, Enterobacteria, Matérias estranhas, elementos histológicos e rotulagem, sendo que 63% das amostras analisadas apresentaram-se insatisfatória quanto ao parâmetro rotulagem. Como medida preventiva foram lavrados 11 Autos de Infração e foram publicadas 02 Notificações de Recolhimento. As publicações da área de alimentos do ano de 2021 e 2022 podem ser acessadas no site da Diretoria em: <http://www.vigilanciasanitaria.sc.gov.br/index.php/producos-irregulares/2017-12-05-16-10-12>

## Irregularidades



## MEDIDAS SANITÁRIAS ADOTADAS



## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ressalta-se a necessidade de manutenção do monitoramento para avaliação contínua dos alimentos mais consumidos no verão, permitindo aos órgãos de fiscalização conduzirem inspeções mais direcionadas, bem como retirar do mercado os produtos que possam causar algum dano ao consumidor. Os laudos de análise de alimentos são também utilizados pelos fabricantes para medidas corretivas e de aprimoramento das suas boas práticas de fabricação.

## REFERÊNCIAS

SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE. Laboratório Central de Saúde Pública - LACEN. Resultados do PROGRAMA DE VERIFICAÇÃO DA QUALIDADE DE ALIMENTOS PRONTOS PARA O CONSUMO COMERCIALIZADOS PRINCIPALMENTE NO VERÃO - PEMQSA Verão. Florianópolis, abril/2022.



Governo do Estado de Santa Catarina  
Secretaria de Estado da Saúde  
Sistema Único de Saúde  
Superintendência de Vigilância em Saúde  
Diretoria de Vigilância Sanitária  
Gerência de Inspeção e Monitoramento de Produtos  
Divisão de Alimentos

Endereço: Av. Rio Branco, 152 - Centro –  
Florianópolis, Santa Catarina  
PROGRAMA PEMQSA  
Contato  
(48) 3251.7892  
dialidvs@saude.sc.gov.br  
monitoramento-alimentos@saude.sc.gov.br