

# O Papel da Vigilância Sanitária na **SEGURANÇA DOS ALIMENTOS**

Londrina, 04 de junho de 2025

**Paula Linder**  
Médica Veterinária

# Segurança dos alimentos

- **Ou alimento seguro (Food Safety)**
  - Inocuidade do alimento, não causará danos à saúde do consumidor (OMS)
- **Segurança alimentar (Food Security)**
  - Acesso a alimentos em quantidade suficiente, nutritivos e seguros para garantir uma alimentação adequada (OMS)



# Alimentos

Toda substância que se ingere no estado natural, semielaborada ou elaborada, destinada ao consumo humano, incluídas as bebidas e qualquer outra substância utilizada em sua elaboração, preparo ou tratamento, excluídos os cosméticos, o tabaco e as substâncias utilizadas unicamente como medicamentos; (ANVISA)





# Alimentos

- Produtos de origem animal
- Alimentos *in natura*
- Sal
- Açúcar
- Fórmulas para nutrição enteral
- Fórmulas infantis
- Água envasada
- Gelo
- Gelados comestíveis
- Chocolate
- Mistura para preparo de alimentos
- Café e chá
- Especiarias e temperos
- Suplementos alimentares ...







# Setores envolvidos na qualidade dos alimentos

- Setor Saúde 
  - SNVS – Sistema Nacional de Vigilância Sanitária
    - Vigilâncias Sanitárias Municipais, Estaduais e ANVISA
- Agricultura 
  - Sistemas de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) e federal (SIF)



# Setores envolvidos na qualidade dos alimentos

- Agricultura 
  - Vegetais in natura
  - Vegetais minimamente processados
  - Produtos de origem animal
  - Bebidas e produtos para o preparo de bebidas
- Setor Saúde 
  - Demais alimentos
  - Alimentos da agricultura disponíveis no comércio



# Biblioteca de Alimentos - ANVISA



## BIBLIOTECA DE ALIMENTOS

Atualizada em 13.06.2024



Coordenação de Processos Regulatórios – CPROR  
Assessoria de Melhoria da Qualidade Regulatória – ASREG  
Gabinete do Diretor-Presidente

[RDC 712/2022](#) - Requisitos de composição e rotulagem dos alimentos contendo cereais e pseudocereais para classificação e identificação como integral e para destaque da presença de ingredientes integrais.

**Documento relacionado:**

[Perguntas e Respostas sobre Cereais Integrais](#)

[RDC 839/2023](#) - Comprovação de segurança e autorização de uso de novos alimentos e novos ingredientes.

### 1.15. Requisitos sanitários para açúcares, bala, bombom, cacau em pó, cacau solúvel, chocolate, chocolate branco, goma de mascar, manteiga de cacau, massa de cacau, melaço, melado e rapadura

[RDC 723/2022](#) - Requisitos sanitários do açúcar, açúcar líquido invertido, açúcar de confeitaria, bala, bombom, cacau em pó, cacau solúvel, chocolate, chocolate branco, goma de mascar, manteiga de cacau, massa de cacau, melaço, melado e rapadura.

**Alterada por:**

[RDC 818/2023](#) - Requisitos sanitários dos adoçantes de mesa e dos adoçantes dietéticos.

[RDC 839/2023](#) - Comprovação de segurança e autorização de uso de novos alimentos e novos ingredientes.

[RDC 839/2023](#) - Comprovação de segurança e autorização de uso de novos alimentos e novos ingredientes.

### 1.16. Requisitos sanitários para gelados comestíveis e preparados para gelados comestíveis

[RDC 713/2022](#) - Requisitos sanitários dos gelados comestíveis e dos preparados para gelados comestíveis.

**Alterada por:**

[RDC 839/2023](#) - Comprovação de segurança e autorização de uso de novos alimentos e novos ingredientes.

[RDC 839/2023](#) - Comprovação de segurança e autorização de uso de novos alimentos e novos ingredientes.

### 1.17. Requisitos sanitários para cogumelos, produtos de frutas e produtos de vegetais

[RDC 726/2022](#) - Requisitos sanitários dos cogumelos comestíveis, dos produtos de frutas e dos produtos de vegetais.

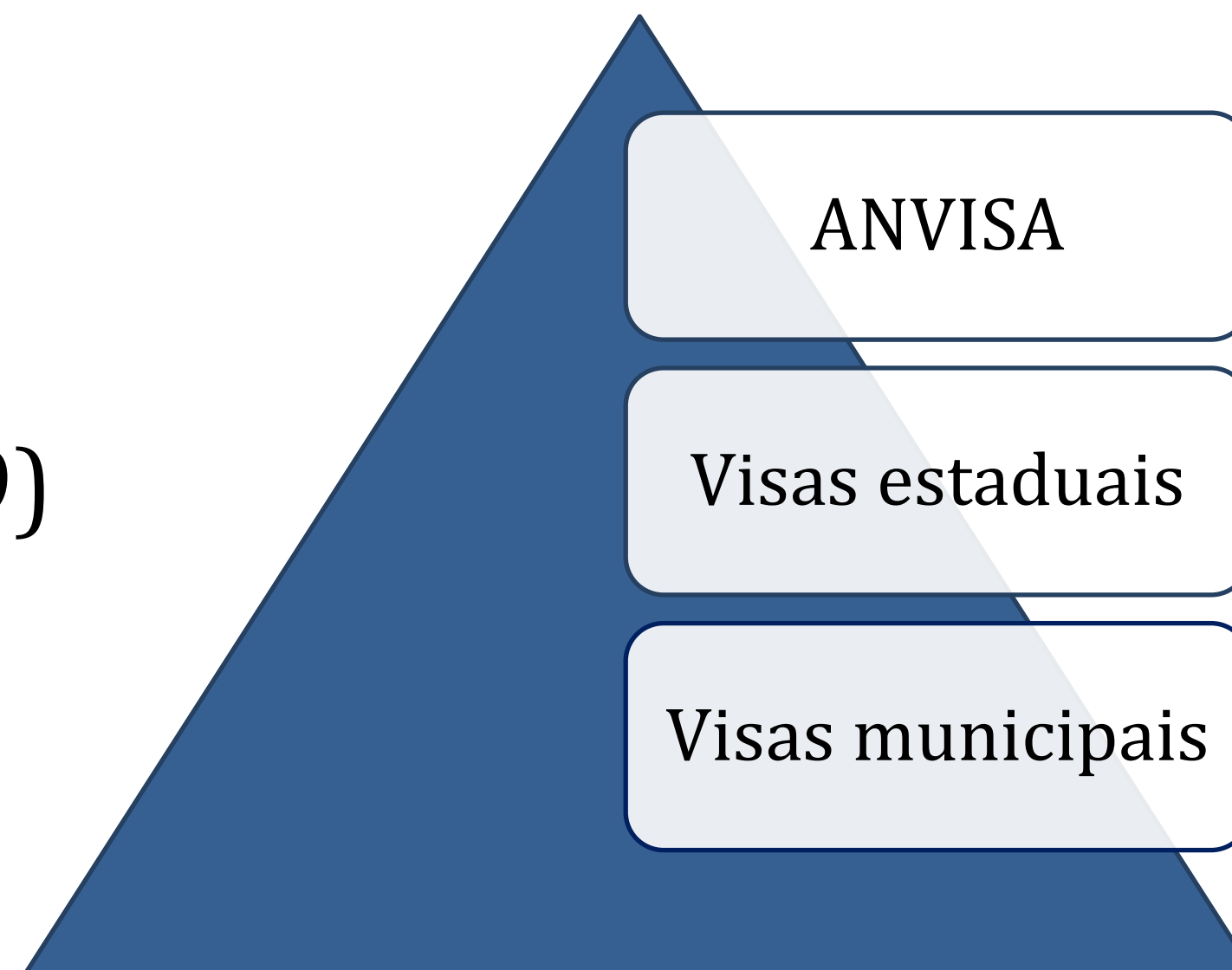
**Alterada por:**

[RDC 839/2023](#) - Comprovação de segurança e autorização de uso de novos alimentos e novos ingredientes.



# Sistema Nacional de Vigilância Sanitária - SNVS

- SUS (Lei 8.080/90)
- Triparte e descentralizado
- SNVS e ANVISA (Lei 9.782/99)





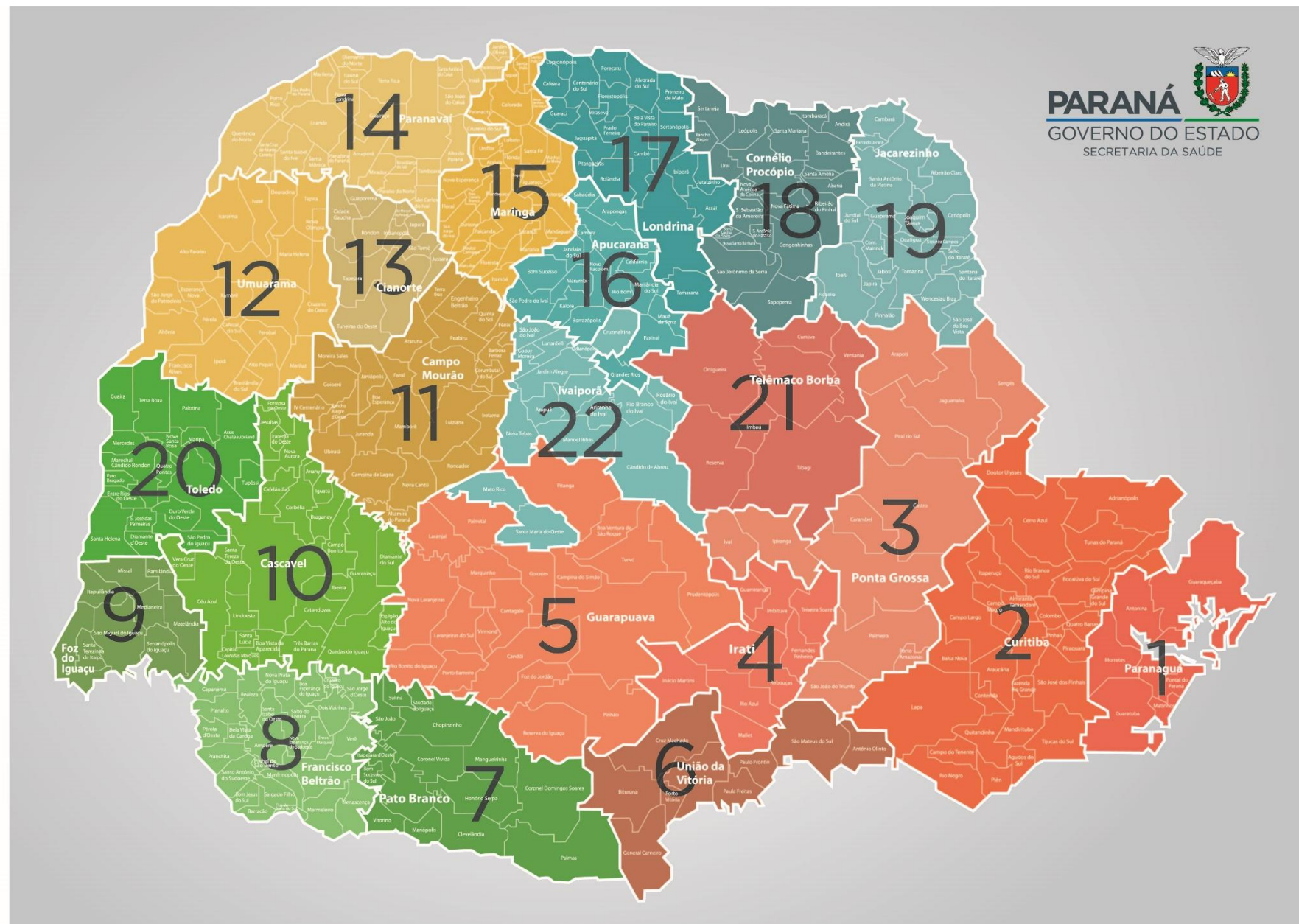
# SNVS - Paraná

- Visa Estadual: nível central e 22 Regionais de Saúde

## SECRETARIA DA SAÚDE DO PARANÁ

DIVISÃO POR REGIONAIS E MACROREGIONAIS

REGIONAIS DE SAÚDE	Nº DE MUNICÍPIOS
1ª PARANAGUÁ	7
2ª CURITIBA	29
3ª PONTA GROSSA	12
4ª IRATI	9
5ª GUARAPUAVA	20
6ª UNIÃO DA VITÓRIA	9
7ª PATO BRANCO	15
8ª FRANCISCO BELTRÃO	27
9ª FOZ DO IGUAÇU	9
10ª CASCAVEL	25
11ª CAMPO MOURÃO	25
12ª UMUARAMA	21
13ª CIANORTE	11
14ª PARANAVÁ	28
15ª MARINGÁ	30
16ª APUCARANA	17
17ª LONDRINA	22
18ª CORNÉLIO PROCÓPIO	20
19ª JACAREZINHO	22
20ª TOLEDO	18
21ª TELÊMACO BORBA	7
22ª IVAIPORÃ	16
<b>TOTAL DO PARANÁ</b>	<b>399</b>
MACROREGIONAIS DE SAÚDE	Nº DE MUNICÍPIOS
MACRO LESTE	93
MACRO NORTE	97
MACRO OESTE	94
MACRO NOROESTE	115



ANVISA

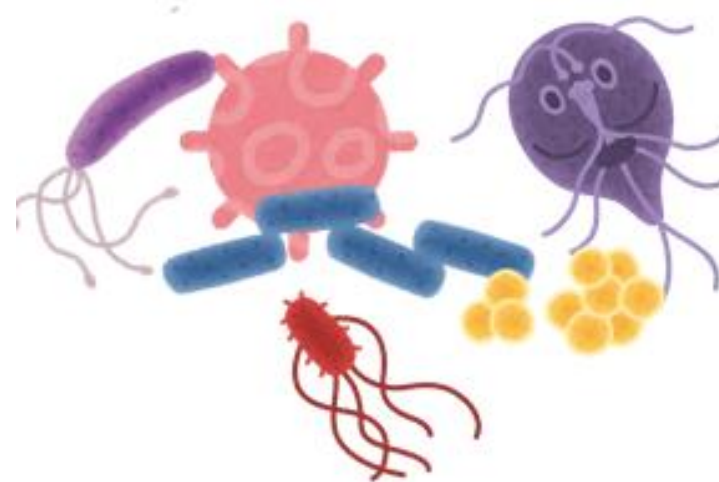
Visas estaduais

Visas municipais



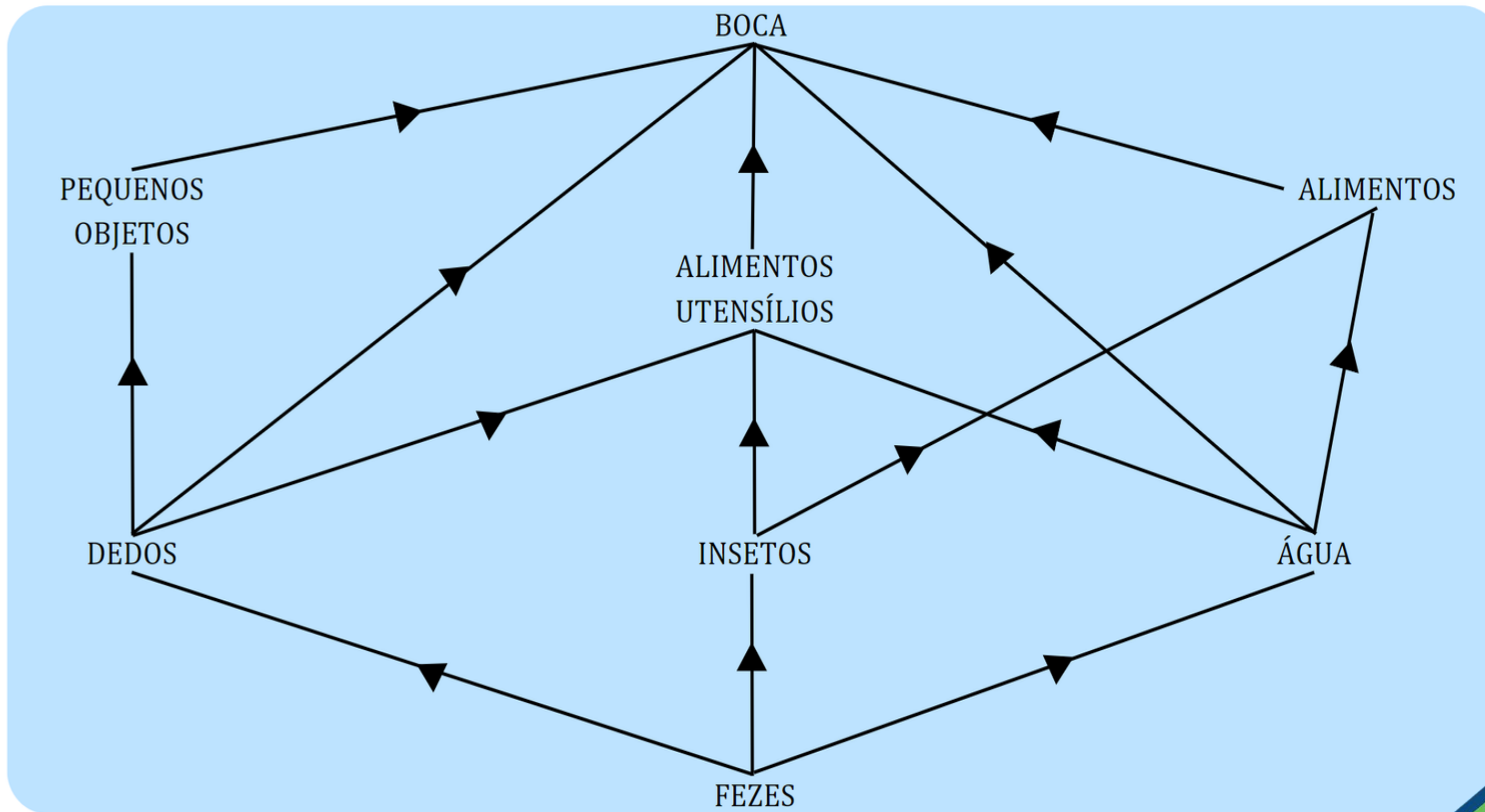
# Alimentos e seus riscos

- Perigos físicos - areia, pedras, parafusos, curativos
- Perigos químicos - metais pesados, substâncias químicas
- Perigos biológicos - contaminação bacteriana, viral, helmintos, protozoários



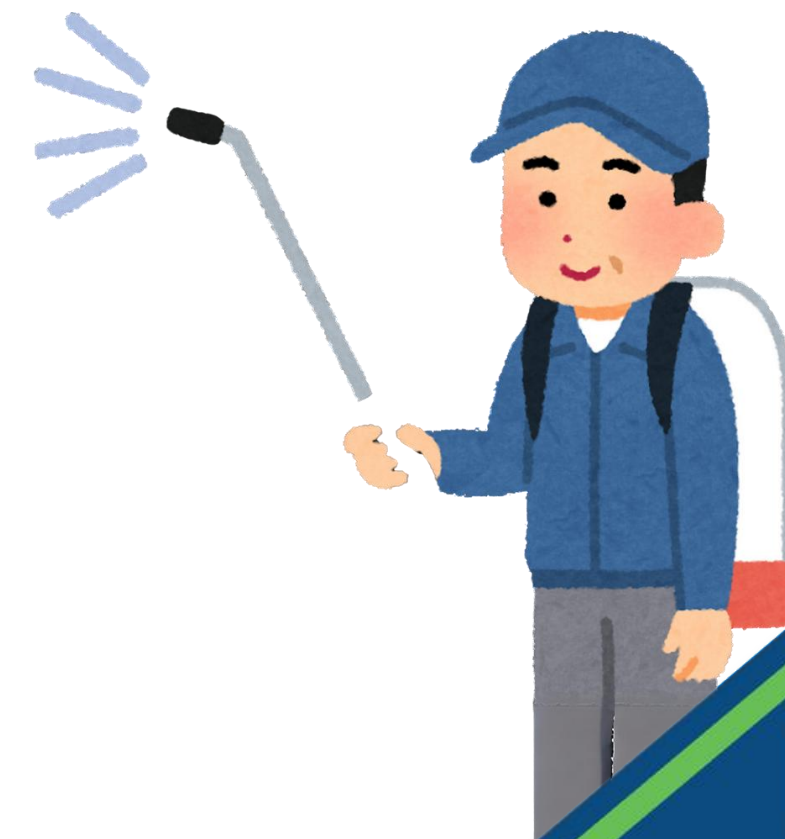
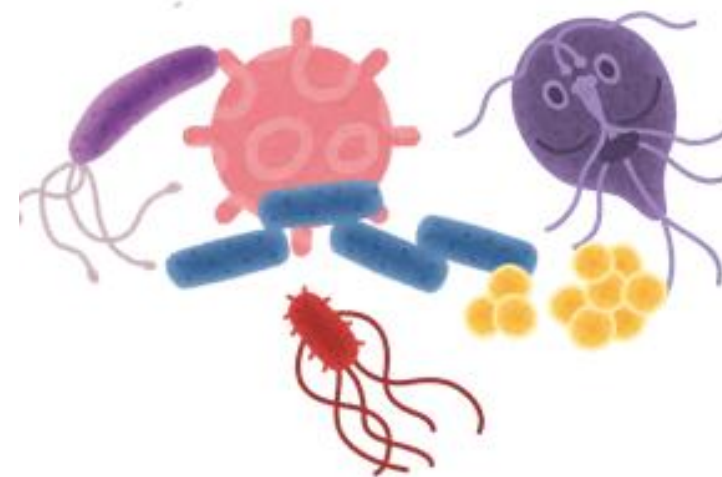
# Alimentos e seus riscos

## Transmissão fecal – oral



# Alimentos e seus riscos

Não podemos estar em todos os estabelecimentos 100% do tempo





# Vigilância Sanitária

- Emissão de licenças sanitárias
- Inspeções sanitárias investigativas
- Investigação de surtos
- Monitoramento laboratorial
- Medidas administrativas



# Emissão de Licença Sanitária

- Liberação de licenças sanitárias a partir das inspeções sanitárias nos estabelecimentos
- Resolução SESA 1034/2020 - estabelecimentos de alimentos: médio e alto risco
- Roteiros de Inspeção
  - RDC 275/02 – Boas Prática de Fabricação em indústrias de alimentos
  - RDC 216/04 – Boas Práticas em serviços de alimentação



# Emissão de Licença Sanitária

- **Roteiros de Inspeção**
  - Edificação e instalações (piso, parede, teto, vestiários, lavatórios, iluminação, ventilação, climatização, controle de vetores e pragas, abastecimento de água, etc.)
  - Equipamentos móveis e utensílios (estado de conservação, higienização)



# Emissão de Licença Sanitária

- **Roteiros de Inspeção**

- Manipuladores (vestuário, hábitos higiênicos, estado de saúde, programa de controle de saúde, EPI, capacitações)
- Produção e transporte do alimento (matéria prima, ingredientes e embalagens, rotulagem e armazenamento do produto final, controle da qualidade, transporte)
- Documentação (manual de BPF, POP)





# Inspeções Sanitárias Investigativas

- Resultado de denúncias
- Inspeções extraordinárias



# Investigação de Surtos

## Surto

**Duas ou mais pessoas** apresentam doença ou sinais e sintomas semelhantes após ingerirem alimentos e/ou água da mesma origem, normalmente em um mesmo local.

*Para doenças de alta gravidade, como Botulismo e Cólera, a confirmação de apenas um caso já é considerado surto.*



# Investigação de Surto

- Aplicação de um inquérito coletivo o alimento provável é descoberto



- Inspeção Investigativa as falhas das boas práticas de produção são descobertas e corrigidas



# Monitoramento Laboratorial

- Avaliação da qualidade dos alimentos pelos Laboratórios de Saúde Pública
  - Análises microbiológicas (RDC 724/2022 e IN 161/2022)
  - Análises microscópicas (RDC 623/2022)
  - Análises de rotulagem (RDC 727/2022, RDC 135/2017, RDC 429/2020)
  - Análises físico químicas (RDC 722/2022 e IN 160/2022)





# Medidas administrativas

As medidas sanitárias, no âmbito da fiscalização, representam as ações administrativas tomadas no exercício do **Poder de Polícia**, que tem por objetivo proteger a população de um risco sanitário:

- Apreensão de produtos;
- Interdição cautelar;
- Interdição do estabelecimento;
- Multa.



# Divisão de Vigilância Sanitária de Alimentos – SESA/PR

- Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos (PARA/PR)
- Programa Leite das Crianças
- Programa de Monitoramento de Produtos de Origem Animal
- Programa de Monitoramento de Produtos Industrializados

# Divisão de Vigilância Sanitária de Alimentos – SESA/PR

- Programa de Controle de Resíduos de Medicamentos Veterinários em Alimentos de Origem Animal – PAMVET/AMR
- Monitoramento de sal para consumo humano
- Monitoramento da fortificação de farinhas de trigo e milho com ferro e ácido fólico

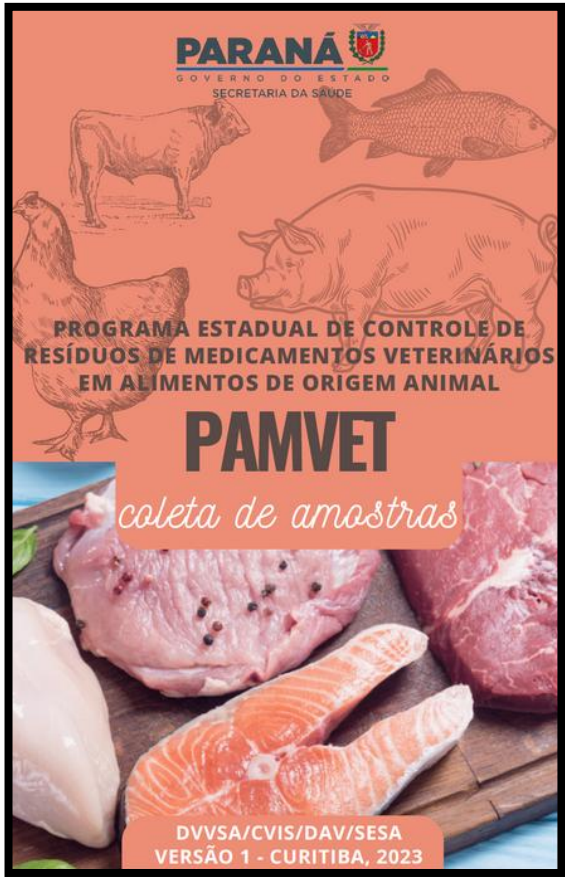
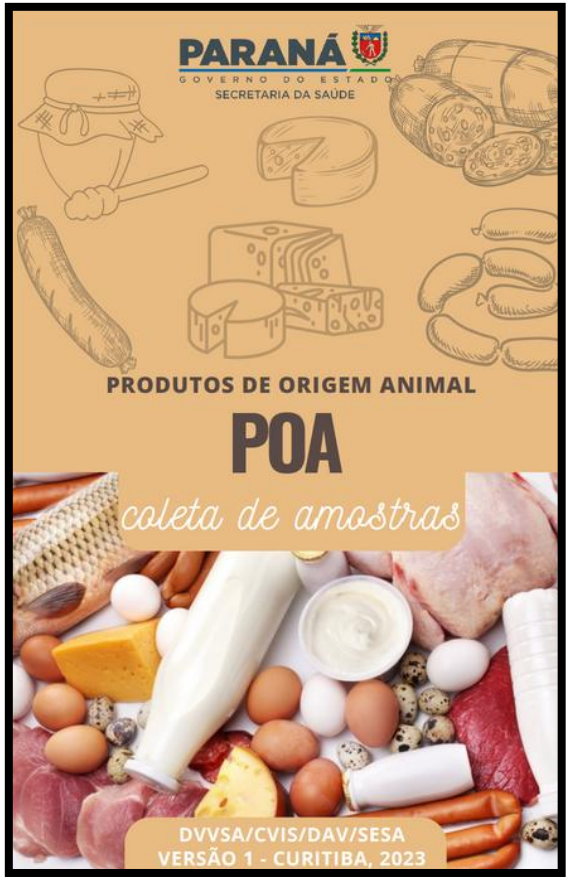


# E-Books DVVSA





# E-Books DVVSA



# Agradecemos a atenção!

## Dúvidas?

[dvvsa@sesa.pr.gov.br](mailto:dvvsa@sesa.pr.gov.br)

(41) 3330-4696