

Portaria Conjunta CVS/IAL s/n.º de 18/02/2005; DOE 19/02/05 V115, nº 33, pág 33-44

Os Diretores Técnicos do Centro de Vigilância Sanitária (CVS) e do Instituto Adolfo Lutz (IAL), da Coordenadoria dos Institutos de Pesquisa da Secretaria de Estado da Saúde, considerando:

- o artigo 9º da Lei 10.083, de 23 de setembro de 1998,
 - a Portaria Conjunta CVS/IAL nº 1, de 28 de novembro de 2003,
- tornam públicos os resultados do Programa Paulista de Análise Fiscal de Alimentos Biênio 2003-2004, instituído pelo Centro de Vigilância Sanitária em conjunto com o Instituto Adolfo Lutz e realizado pelas equipes destas Instituições, juntamente com os profissionais de Vigilância Sanitária das 24 Direções Regionais de Saúde (DIR) e de municípios geridos por estas DIR.

PROGRAMA PAULISTA DE ANÁLISE FISCAL DE ALIMENTOS BIÊNIO 2003-2004

RELATÓRIO FINAL

1. INTRODUÇÃO

O presente relatório expressa resultados e conclusões do Programa Paulista de Análise Fiscal de Alimentos Biênio 2003-2004 (PP0304), instituído pela Portaria Conjunta CVS-IAL n.º 1/2003, de 28 de novembro de 2003, publicada no Diário Oficial do Estado (DOE) em 29 de novembro de 2003 (SÃO PAULO, 2003 a).

O PP0304 foi dividido em 5 subprogramas: Clássico, Verão, ANVISA, Transgênicos e Resíduos de Agrotóxicos. Os critérios de seleção de produtos amostrados, de estabelecimentos comerciais inspecionados e de municípios envolvidos constam na referida Portaria.

O gerenciamento das atividades foi realizado *on line* pela Internet, interligando as seguintes equipes:

- Grupo Técnico de Alimentos do Centro de Vigilância Sanitária (CVS);
- grupos de Vigilância Sanitária (VISA) das Direções Regionais de Saúde do Estado de São Paulo (DIR);
- grupos de VISA municipais dos 55 municípios envolvidos;
- Instituto Adolfo Lutz, Laboratório Central e Regionais; e
- Laboratório de Controle de Qualidade de Alimentos da Coordenação de Vigilância em Saúde da Secretaria Municipal de Saúde de São Paulo.

Na página da Internet do CVS (www.cvs.saude.sp.gov.br), foi criado um Sistema de Informações acessível aos participantes do Programa, com a finalidade de gerenciar as atividades de trabalho das equipes e desenvolver uma base de dados com informações sobre:

- os estabelecimentos comerciais envolvidos;
- as amostras dos produtos colhidos e seus respectivos resultados analíticos; e
- as ações sanitárias desenvolvidas pelos Grupos de VISA, sobre os estabelecimentos inspecionados e sobre os alimentos analisados.

A análise das informações do referido sistema contribuiu para a elaboração deste relatório.

As VISA/DIR foram responsáveis pela gestão do Programa na sua área de abrangência. Os municípios envolvidos foram: Americana, Araçatuba, Araraquara, Assis, Atibaia, Barretos, Barueri, Bauru, Botucatu, Campinas, Catanduva, Cotia, Cubatão, Diadema, Dracena, Embu das Artes, Franca, Franco da Rocha, Guarulhos, Hortolândia, Iguape, Itapetininga, Itapeva, Itapevi, Jales, Jaú, José Bonifácio, Jundiaí, Limeira, Marília, Mogí das Cruzes, Osasco, Ourinhos, Piracicaba, Presidente Prudente, Presidente Venceslau, Registro, Ribeirão Preto, Rio Claro, Santo André, São Bernardo do Campo, São José do Rio Preto, São Joaquim da Barra, Santana do Parnaíba, São Carlos, São João da Boa Vista, São José dos Campos, São Paulo, São Sebastião, São Vicente, Sorocaba, Taboão da Serra, Taubaté, Tupã e Valinhos.

2. OBJETIVOS

- Monitorar a qualidade sanitária de produtos alimentícios expostos ao consumidor e respectivos estabelecimentos comerciais em que se encontram;
- Detectar irregularidades nos produtos, assim como nos estabelecimentos responsáveis por sua comercialização ou fabricação, aplicando-se a legislação sanitária vigente; e
- Identificar categorias de produtos alimentícios ou setores comerciais e/ou industriais, que necessitam de uma intervenção institucional de abrangência municipal, estadual ou nacional de caráter preventivo.

3. METODOLOGIA

Entre as conclusões do Programa Paulista de Análise Fiscal de Alimentos - 2002, verificou-se a necessidade de harmonização, entre as equipes envolvidas, dos procedimentos de:

- inspeção nos estabelecimentos comerciais, onde seriam colhidas as amostras de produtos alimentícios, com um roteiro adequado ao comércio varejista;
- análise fiscal, padronizando-se desde as formas de colheita até a execução dos procedimentos administrativos de Vigilância Sanitária; e
- expressão das conclusões dos laudos analíticos no Sistema de Informações do Programa.

A padronização dos procedimentos de inspeção e de análise fiscal foi estabelecida por meio de Portarias, publicadas sob consulta pública no DOE. Padronizaram-se também, as formas de apresentação dos resultados analíticos no Sistema de Informações do PP0304.

Além disso, estabeleceu-se que as colheitas de amostras seriam realizadas em estabelecimentos comerciais específicos, conforme descrito:

- palmito em conserva: em churrascarias, pizzarias, pastelarias e restaurantes;
- picolé de frutas: em padarias ou sorveterias;
- massa fresca para pão e mistura de aditivos para o preparo de pão: em padarias;
- peixe resfriado ou congelado: em peixarias ou supermercados;
- espetinho de carne congelado ou resfriado para churrasco: em supermercados e comércio varejista de carnes (açougues, avícolas, etc);
- demais produtos: em supermercados, mercados, mercearias e lojas de conveniência.

3.1. Método das Inspeções dos Estabelecimentos Comerciais

Os estabelecimentos inspecionados foram avaliados conforme o Roteiro de Verificação das Boas Práticas em Estabelecimentos Comerciais de Alimentos (SÃO PAULO, 2003 b).

Para a verificação dos fatores que podem interferir na qualidade sanitária dos alimentos comercializados, o Roteiro foi dividido nos seguintes itens de avaliação e respectivos conteúdos (sub itens):

- Manipuladores e Manipulação: higiene e estado de saúde dos funcionários, fluxo de produção, armazenamento e transporte do produto final;
- Atividades: higiene e organização das operações unitárias da produção, das matérias primas até o produto final;
- Suporte Operacional: qualidade da água, disposição do esgotamento sanitário e resíduos sólidos, controle de pragas, qualidade de equipamentos e utensílios e higiene das instalações;
- Edificação e Instalação: qualidade sanitária da edificação e das instalações da empresa;
- Documentação e Registros: controles documentados dos procedimentos (higiene, calibrações, temperaturas) do pessoal e dos produtos; e
- Parecer Conclusivo.

A autoridade sanitária apresenta seu julgamento final sobre o estabelecimento, classificando-o em satisfatório ou insatisfatório e neste último caso, apresenta também, as providências tomadas para a regularização da situação.

3.2. Procedimentos das Análises Fiscais

Os produtos alimentícios foram submetidos às análises fiscais de acordo com os Procedimentos Operacionais Padronizados para Análise Fiscal de Alimentos – POP (SÃO PAULO, 2003 c).

O POP de Análise Fiscal de Alimentos foi subdividido em capítulos referentes a:

- Colheita de Amostras;
- Recepção e Administração das Amostras pelos Laboratórios;
- Notificação do Resultado;
- Auto de Infração;
- Autos de Imposição de Penalidades; e
- Assuntos Complementares.

3.3. Procedimentos das Ações Sanitárias

As ações sanitárias cabíveis à regularização dos estabelecimentos comerciais e aos resultados dos produtos analisados, foram realizadas conforme o Código Sanitário do Estado de São Paulo (SÃO PAULO, 1998).

3.4. Metodologia das Análises Laboratoriais

Nas amostras colhidas para Análise Fiscal foram realizados os ensaios planejados para cada produto, conforme os métodos/técnicas analíticas apresentados no Anexo I.

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO DAS INSPEÇÕES SANITÁRIAS

Os ramos de atividade dos estabelecimentos comerciais inspecionados foram determinados conforme as categorias dos produtos alimentícios colhidos (SÃO PAULO,

2003 a). O número de estabelecimentos de cada ramo de atividade não foi estabelecido, previamente. Os executores do Programa escolheram o estabelecimento comercial conforme a probabilidade de encontrar o produto a ser submetido à Análise Fiscal. Portanto, foram inspecionados 592 estabelecimentos comerciais, cuja classificação dos ramos de atividade, definida no contrato social da empresa, e o número de inspeções por ramo, encontram-se na Tabela 1.

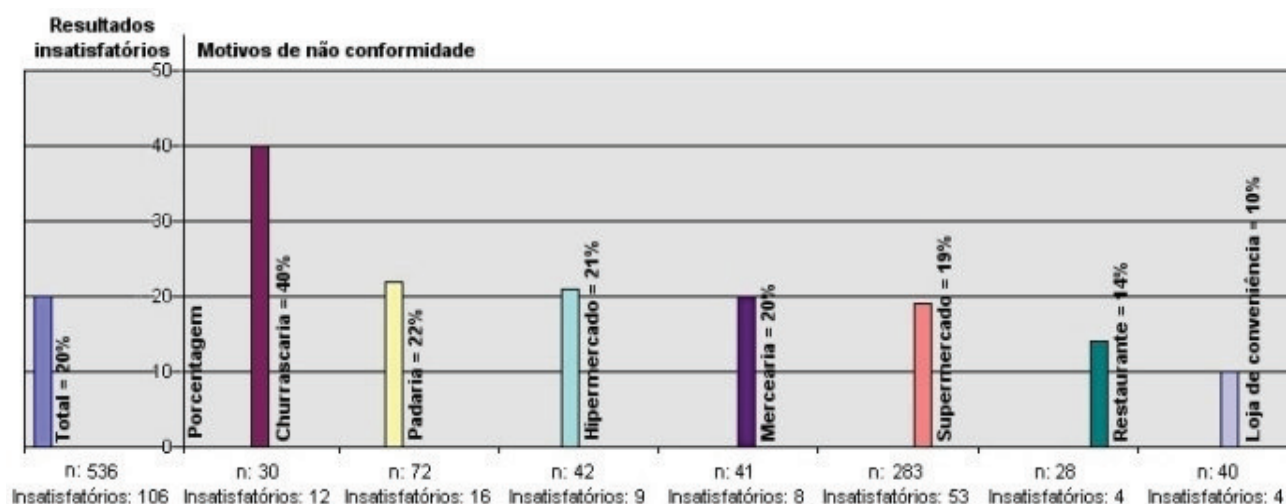
Tabela 1: Número de Inspeções Realizadas por Ramo de Atividade dos Estabelecimentos Comerciais.

Ramo de Atividade dos Estabelecimentos Comerciais	Número de Inspeções
Supermercado	283
Padaria	72
Hipermercado	42
Loja de conveniência	40
Mercearia	41
Churrascaria	30
Restaurante	28
Minimercado	19
Comércio Varejista de Carnes	11
Mercado	9
Pizzaria	7
Sorveteria	6
Pastelaria	4
Total	592

Do universo de estabelecimentos comerciais apresentados na Tabela 1 discutiremos apenas, os ramos de atividade cujo número de inspeções pode ser considerado representativo estabelecendo-se corte para os ramos de atividade com número de inspeções inferior a 19, totalizando 536 inspeções. Portanto, neste relatório não discutiremos a situação sanitária de minimercado, comércio varejista de carnes, mercado, pizzaria, sorveteria, e pastelaria.

Os resultados insatisfatórios das inspeções por ramo de atividade dos estabelecimentos inspecionados e analisados, encontram-se no Gráfico 1.

Gráfico 1: Resultados Insatisfatórios das Inspeções dos Estabelecimentos Comerciais por Ramo de Atividade.



O Gráfico 1, mostra que 20% dos estabelecimentos comerciais varejistas inspecionados no PP0304 apresentaram-se insatisfatórios, correspondendo a 106 inspeções realizadas conforme o Roteiro de Verificação das Boas Práticas (SÃO PAULO, 2003 b), sendo que o segmento de churrascarias apresentou o maior índice de não conformidades.

4.1. Resultados das Inspeções por Ramo de Atividade dos Estabelecimentos Comerciais

Os 5 itens de avaliação do roteiro de inspeção (manipulação e manipuladores; atividades; suporte operacional; edificação e instalação; documentação e registros) não foram completamente preenchidos pelos executores da inspeção no Sistema de Informação do PP0304. Desta forma, o tamanho da amostra de cada item de avaliação é variável, conforme Tabela 2.

Tabela 2: Resultados Insatisfatórios das Inspeções dos Estabelecimentos Comerciais por Itens de Avaliação.

Ramo de atividade	Nº de inspeções	Itens de Avaliação Insatisfatórios (%)				
		Manipulação	Atividades	Suporte Operacional	Edificação	Documentação e Registros
Churrascaria	30	40	37	7	31	52
Padaria	72	17	17	13	21	32
Hipermercado	42	20	30	3	23	29
Mercearia	41	10	17	5	13	40
Supermercado	283	19	22	3	16	37
Restaurante	28	15	15	0	12	37
Loja de Conveniência	40	3	5	3	5	27

Muitos resultados insatisfatórios dos itens de avaliação não representam alto risco à segurança do alimento, podendo ser corrigidos rapidamente e o estabelecimento comercial como um todo não é considerado insatisfatório.

Observa-se que o item Documentação e Registros apresenta a maior porcentagem de não conformidades para todos os ramos de atividades. Documentar e registrar é a maneira de certificar que as boas práticas estão sendo observadas. Para a fiscalização, não é apenas uma questão burocrática, mas possibilita comprovar que os procedimentos

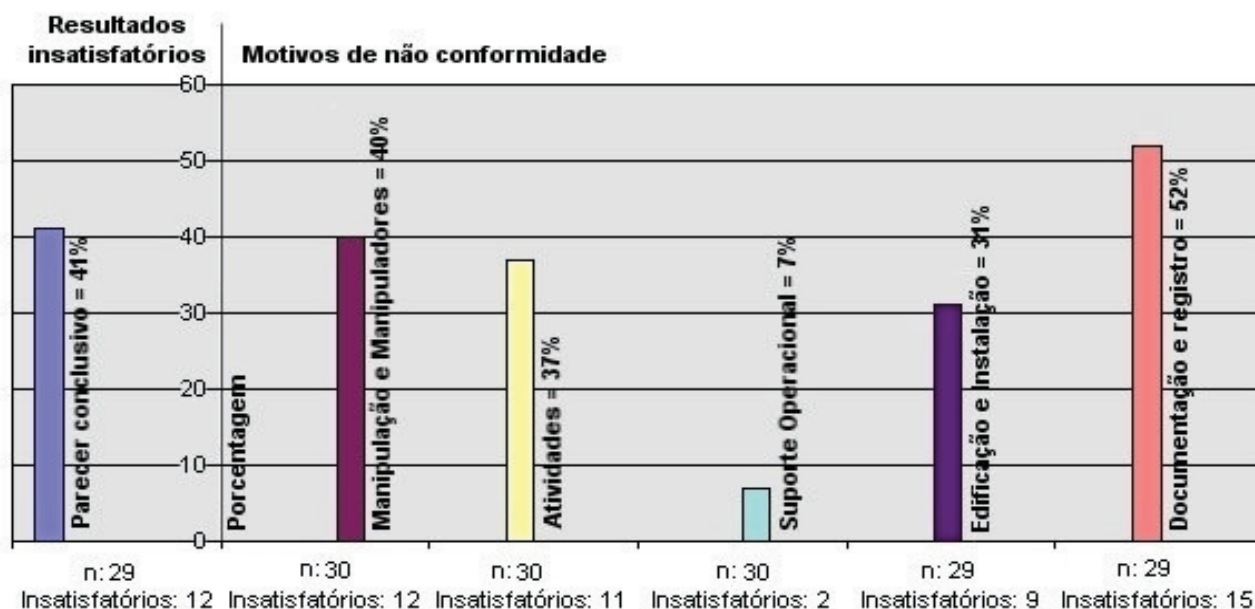
de monitoramento, treinamento, manutenção de equipamentos, entre outros, estão realmente sendo executados, dentro de uma programação.

O item Suporte Operacional apresenta o menor índice de não conformidades para todos os ramos de atividades. Atualmente os estabelecimentos reconhecem a importância do Suporte Operacional como uma maneira de minimizar os riscos à segurança dos alimentos. São procedimentos (abastecimento de água com qualidade, controle de pragas) que não necessitam de grandes investimentos, realizados geralmente por empresas terceirizadas.

4.1.1. Inspeções Realizadas nas Churrascarias

Os principais itens de avaliação insatisfatórios em churrascarias foram: Documentação e Registros (52%) e Manipulação e Manipuladores (40%), conforme apresentado no Gráfico 2.

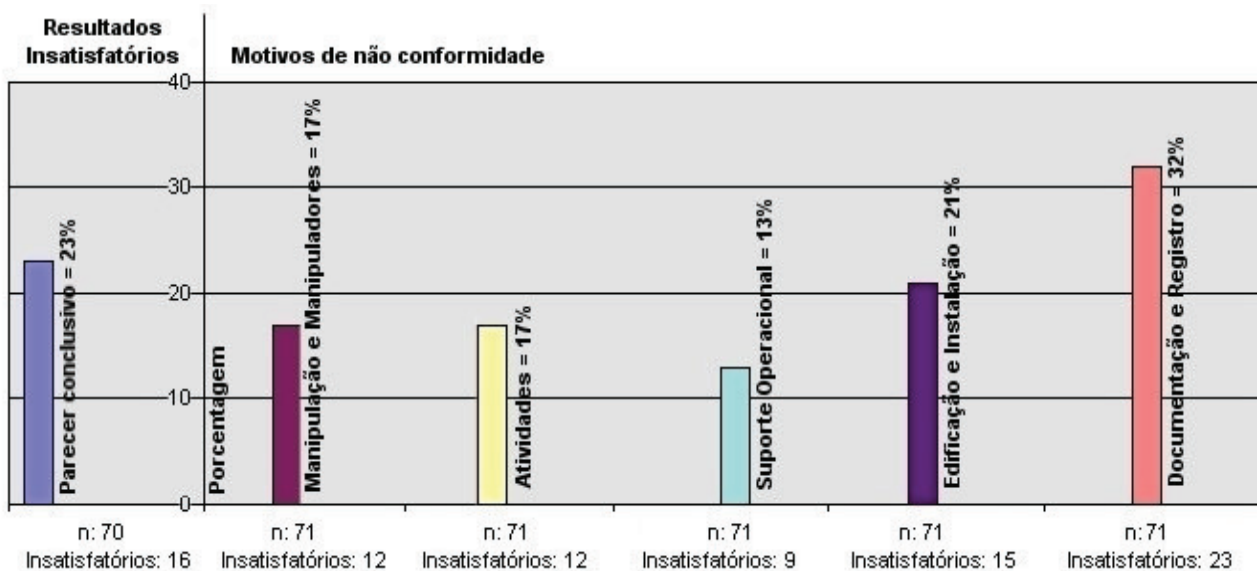
Gráfico 2: Resultados Insatisfatórios de Inspeções, por Itens de Avaliação nas Churrascarias. Total de Inspeções = 30.



4.1.2. Inspeções Realizadas nas Padarias

Os principais itens de avaliação insatisfatórios nas padarias foram: Documentação e Registros (32%) e Edificação e Instalação (21%), conforme apresentado no Gráfico 3.

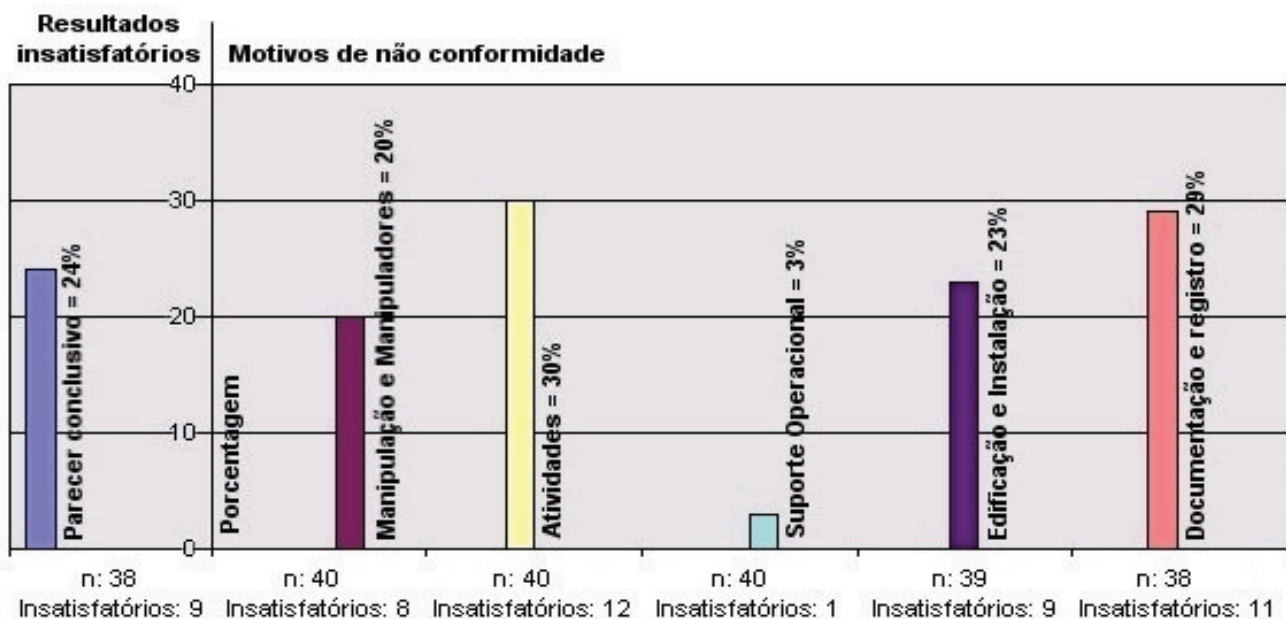
Gráfico 3: Resultados Insatisfatórios de Inspeções, por Itens de Avaliação nas Padarias. Total de Inspeções = 72.



4.1.3. Inspeções Realizadas nos Hipermercados

Os principais itens de avaliação insatisfatórios nos hipermercados foram: Atividades (30%) e Documentação e Registros (29%), conforme apresentado no Gráfico 4.

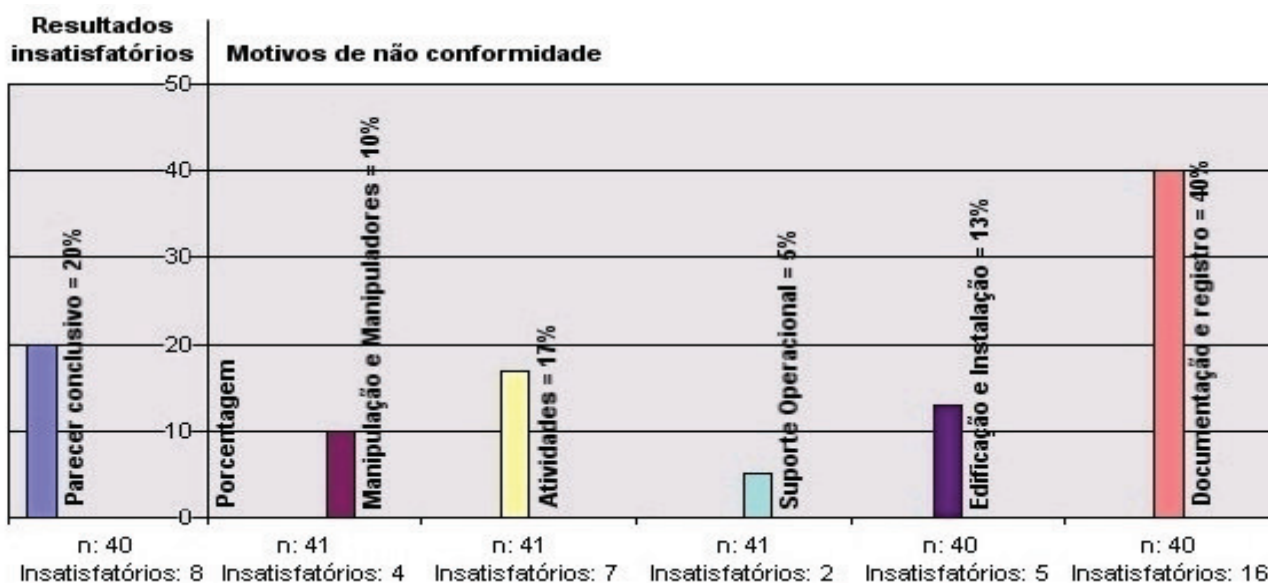
Gráfico 4: Resultados Insatisfatórios de Inspeções, por Itens de Avaliação nos Hipermercados. Total de Inspeções = 42.



4.1.4. Inspeções Realizadas nas Mercarias

Os principais motivos de não conformidade nas mercarias foram: Documentação e Registros (40%) e Atividades (17%), conforme apresentado no Gráfico 5.

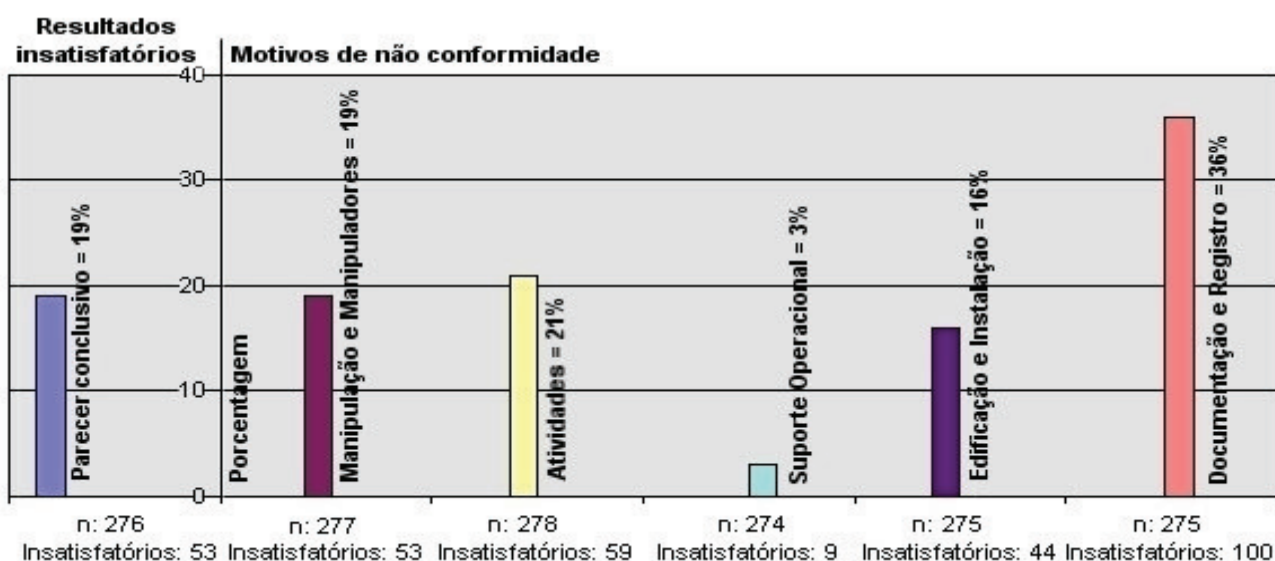
Gráfico 5: Resultados Insatisfatórios de Inspeções, por Itens de Avaliação nas Mercarias. Total de Inspeções = 41.



4.1.5. Inspeções Realizadas nos Supermercados

Os principais motivos de não conformidade nos supermercados foram: Documentação e Registros (36%) e Atividades (21%), conforme apresentado no Gráfico 6.

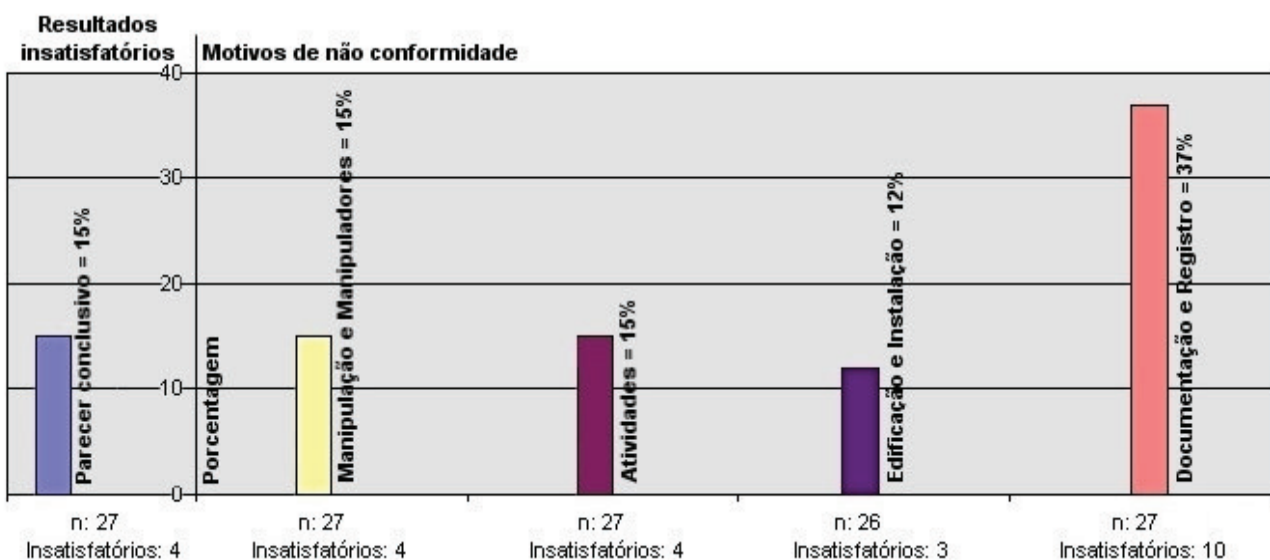
Gráfico 6: Resultados Insatisfatórios de Inspeções, por Itens de Avaliação nos Supermercados. Total de Inspeções = 283.



4.1.6. Inspeções Realizadas nos Restaurantes

O principal motivo de não conformidade nos restaurantes foi Documentação e Registros (37%), seguido por: Manipulação e Manipuladores (15%) e Atividades (15%), conforme apresentado no Gráfico 7.

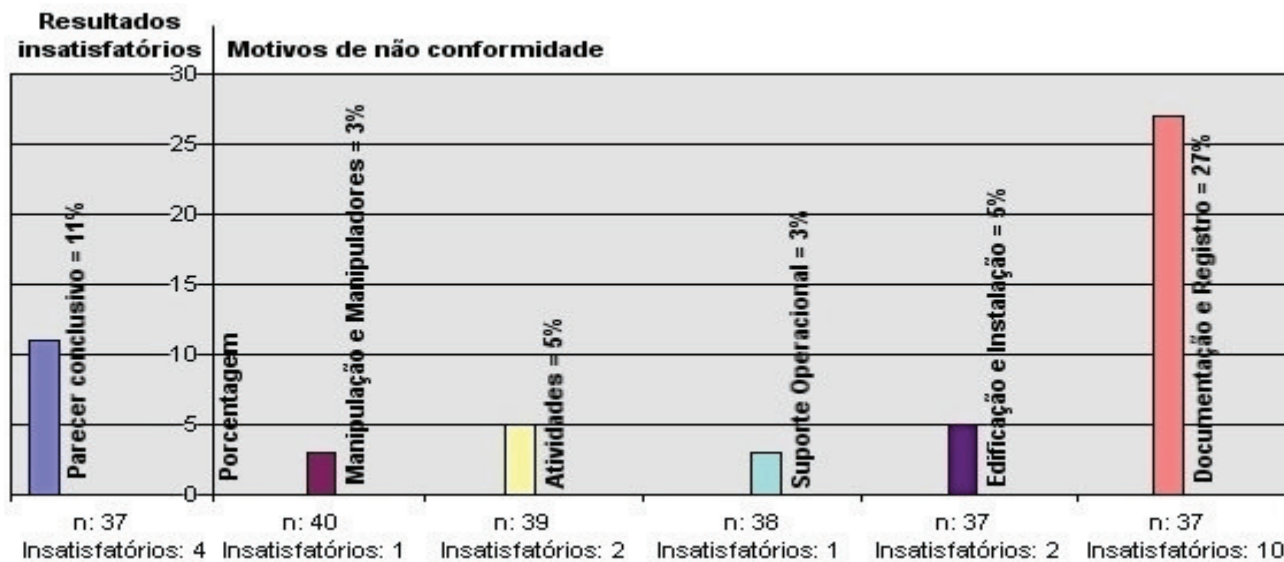
Gráfico 7: Resultados Insatisfatórios de Inspeções, por Itens de Avaliação nos Restaurantes. Total de Inspeções = 28.



4.1.7. Inspeções Realizadas nas Lojas de Conveniência

O principal motivo de não conformidade nas lojas de conveniência foi Documentação e Registros (27%), conforme apresentado no Gráfico 8.

Gráfico 8: Resultados Insatisfatórios de Inspeções, por Itens de Avaliação nas Lojas de Conveniência. Total de inspeções = 40.



4.2. Ações Sanitárias Realizadas por Ramo de Atividade dos Estabelecimentos Comerciais

A Tabela 3 apresenta a síntese das ações adotadas. Autuações e penalizações foram aplicadas nos casos mais graves, sendo que a maior parte das ações de VISA foram educativas, tendo em vista que a capacitação dos responsáveis pelos estabelecimentos e dos manipuladores de alimentos em Boas Práticas, pode contribuir para a redução dos índices insatisfatórios observados.

Tabela 3: Ações Sanitárias por Ramo de Atividade dos Estabelecimentos Comerciais.

Ramos de Atividade	Parecer Conclusivo Insatisfatório	Ações de Visa			
		Orientação Técnica	Auto de Infração	Penalidades	Outras Medidas
Churrascaria	12	14	8	4	11
Padaria	16	24	3	1	14
Hipermercado	9	15	9	7	14
Mercearia	8	14	2	2	5
Supermercado	53	113	29	16	69
Restaurante	4	6	1	1	7
Loja de Conveniência	4	10	2	1	9

Alem de autuações e orientações técnicas, foram adotadas outras medidas tais como:

- elaboração de relatório para sanar irregularidades, concedendo um prazo para a regularização dos itens não atendidos;
- programação de uma nova vistoria para verificar adoção das medidas corretivas;
- exigência de regularização da Licença de Funcionamento do estabelecimento;
- exigência de apresentação de documentos ao órgão de VISA, visando regularizar situações pendentes.

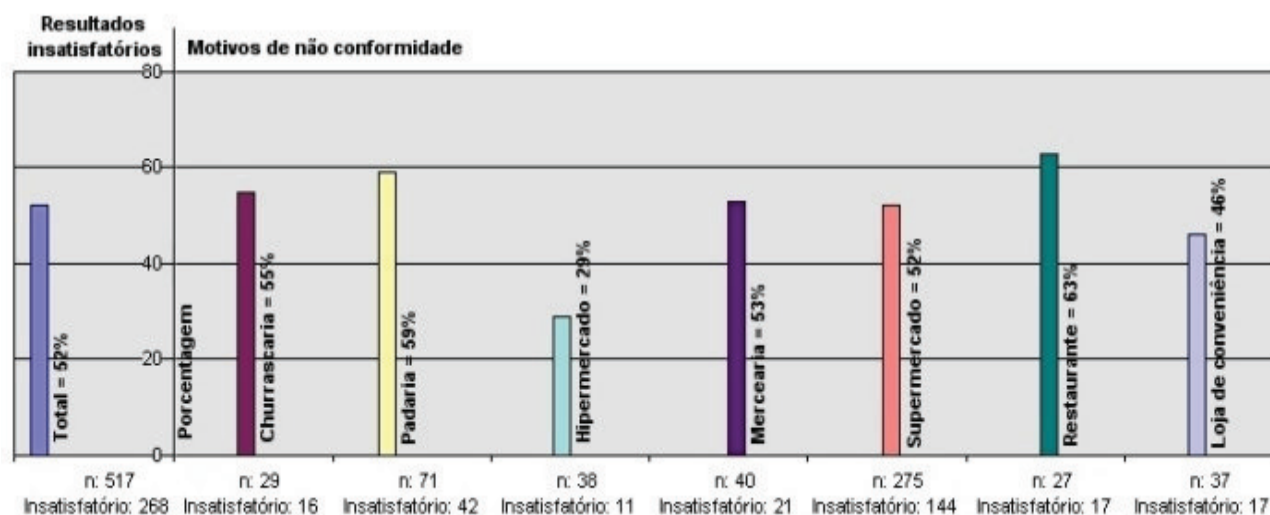
4.3. Análise Crítica das Inspeções por Sub Itens de Avaliação

De cada um dos 5 Itens de Avaliação do Roteiro de Verificação das Boas Práticas (SÃO PAULO, 2003 b), descritos no item 3.1 deste relatório, selecionamos sub itens considerados críticos para a qualidade sanitária dos alimentos e realizamos uma análise da situação daqueles sub itens, por ramo de atividade dos estabelecimentos comerciais.

4.3.1. Sub Itens de “Manipulação e Manipuladores”

Do Item de Avaliação “Manipulação e Manipuladores”, selecionamos o sub item 1.2.5, que trata das boas práticas nos procedimentos de pré-preparo e preparo dos alimentos (seleção, higiene, controle tempo x temperatura de congelamento, descongelamento e cocção), para verificar a situação deste sub item em cada ramo de atividade inspecionado, conforme apresentado no Gráfico 9.

Gráfico 9: Resultados Insatisfatórios do Sub Item “Boas Práticas nos Procedimentos de Pré Preparo e Preparo dos Alimentos” por Ramo de Atividade.

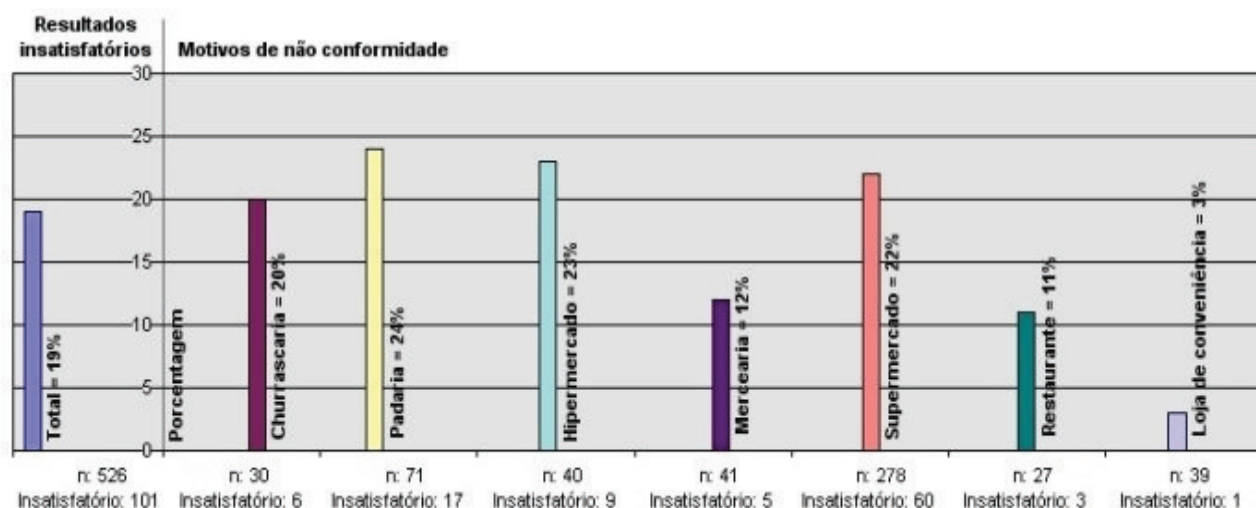


Observa-se que todos os ramos de atividades inspecionados, exceto hipermercados, apresentam cerca de 50% de resultados insatisfatórios, para o sub item de Boas Práticas de Fabricação nos Procedimentos de Pré Preparo e Preparo dos Alimentos, considerado de fundamental importância para garantir a qualidade sanitária dos alimentos. Conclui-se que há necessidade de investimentos em treinamentos de manipuladores e mais exigência por parte dos órgãos fiscalizadores.

4.3.2. Sub Itens de “Atividades”

Do Item de Avaliação “Atividades”, selecionamos o sub item 2.1, que trata das boas práticas nos procedimentos de higiene do ambiente, equipamentos e utensílios, para verificar a situação deste sub item em cada ramo de atividade inspecionado, conforme apresentado no Gráfico 10.

Gráfico 10: Resultados Insatisfatórios do Sub Item “Boas Práticas nos Procedimentos de Higiene do Ambiente, Equipamentos e Utensílios” por Ramo de Atividade.

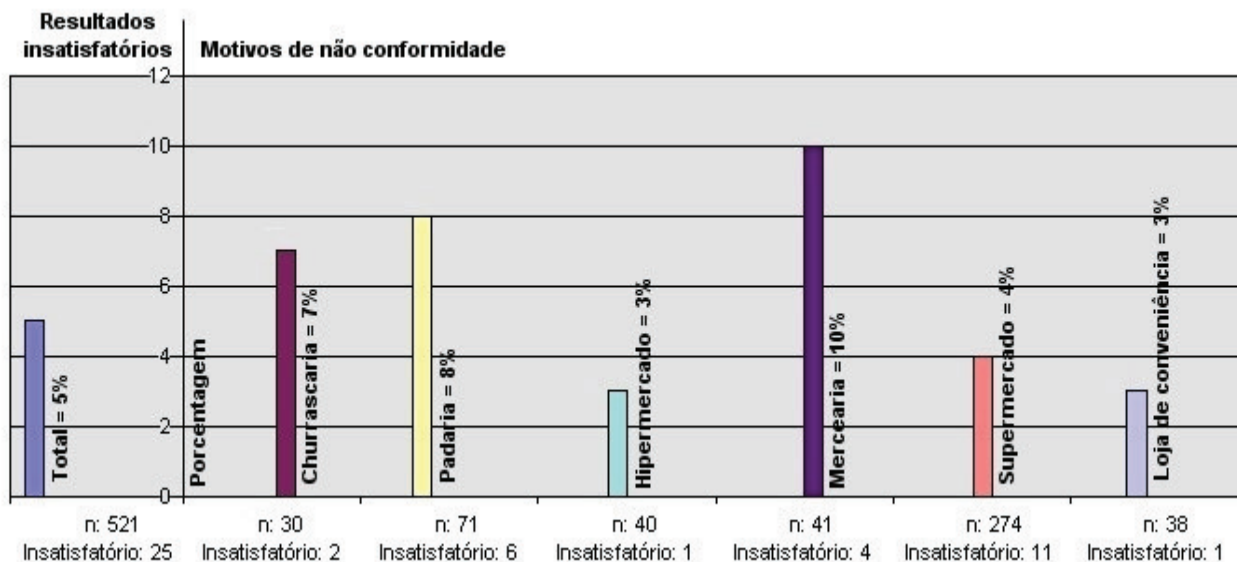


Dentre os estabelecimentos avaliados, as padarias e os hipermercados apresentaram maior porcentagem de resultados insatisfatórios nos procedimentos de higiene do ambiente, equipamentos e utensílios.

4.3.3. Sub Itens de “Suporte Operacional”

Do Item de Avaliação “Suporte Operacional”, selecionamos o sub item 3.4, que trata do controle integrado de pragas, observado pela ausência de sinais de insetos, roedores, pombos e outros, para verificar a situação deste sub item em cada ramo de atividade inspecionado, conforme apresentado no Gráfico 11.

Gráfico 11: Resultados Insatisfatórios do Sub Item “Controle Integrado de Pragas” por Ramo de Atividade.

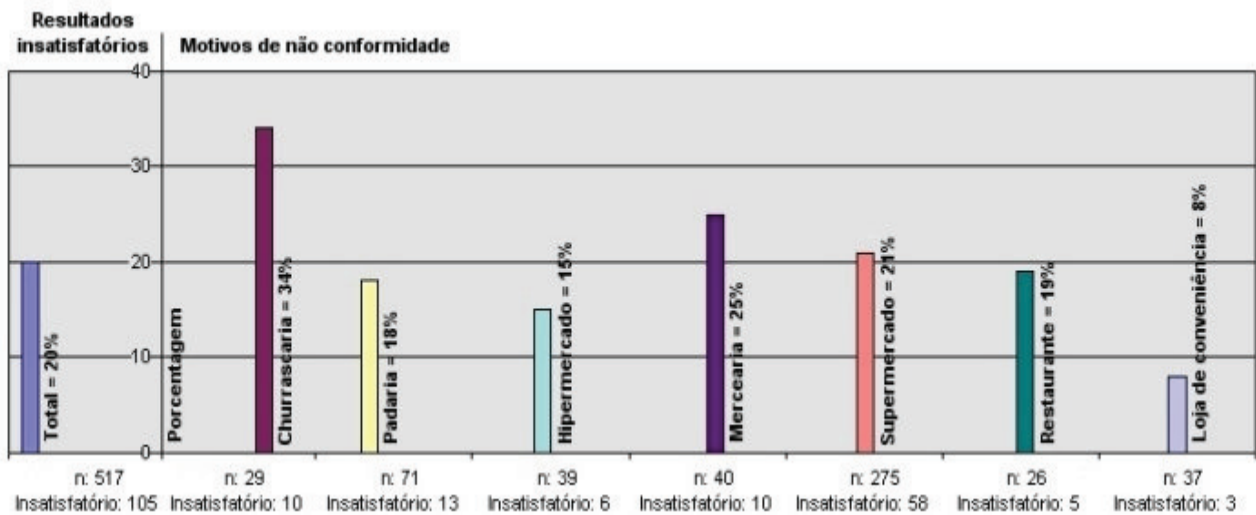


Dentre os estabelecimentos avaliados, as mercearias apresentaram a maior porcentagem de resultados insatisfatórios no controle integrado de pragas.

4.3.4. Sub Itens de “Edificação e Instalação”

Do Item de Avaliação “Edificação e Instalação”, selecionamos o sub item 4.2.8, que trata da quantidade e qualidade das “Instalações Sanitárias e Vestiários para Funcionários”, que inclui vasos sanitários, lavatórios e mictórios, para verificar a situação deste sub item em cada ramo de atividade inspecionado, conforme apresentado no Gráfico 12.

Gráfico 12: Resultados Insatisfatórios do Sub Item “Instalações Sanitárias e Vestiários para Funcionários” por Ramo de Atividade.

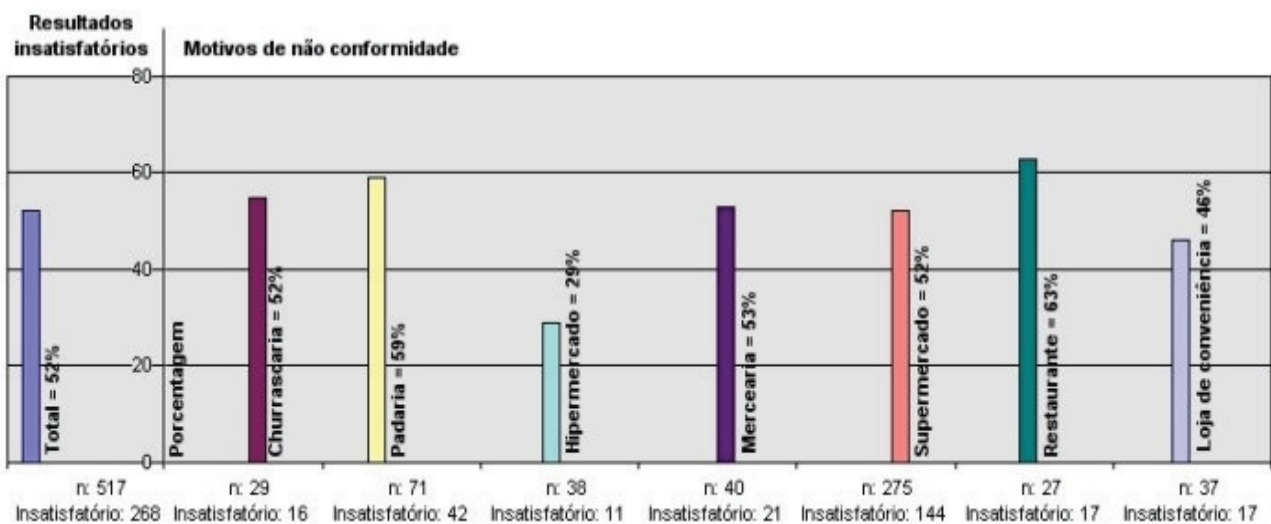


Dentre os estabelecimentos avaliados, as churrascarias e as mercearias apresentaram maior porcentagem de resultados insatisfatórios nas instalações sanitárias e vestiários para funcionários. As condições das instalações sanitárias dos funcionários podem comprometer a qualidade sanitária dos alimentos manipulados.

4.3.5. Sub Itens de “Documentação e Registros”

Deste Item de Avaliação, selecionamos especialmente o sub item “Manual de Boas Práticas” do estabelecimento comercial (item 5.1.1 do Roteiro de Verificação das Boas Práticas), que foi determinado pela Portaria nº 1.428/93 (BRASIL, 1993), para verificar a situação deste sub item em cada ramo de atividade inspecionado, conforme apresentado no Gráfico 13.

Gráfico 13: Estabelecimentos sem o “Manual de Boas Práticas”.



Observa-se que após 11 anos desta determinação legal, em média, 62% dos estabelecimentos comerciais inspecionados no PP0304, não cumprem esta exigência documental de utilidade à administração do próprio estabelecimento e à Saúde Pública. Estes resultados indicam a necessidade de maior mobilização das entidades representativas do comércio, no sentido de promover a capacitação de pessoal para as Boas Práticas, inclusive a elaboração de manuais.

5. RESULTADOS E DISCUSSÃO DAS ANÁLISES FISCAIS DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

A Portaria Conjunta CVS-IAL nº 1/2003 (SÃO PAULO, 2003 a), apresenta em seu Anexo I, os 5 subprogramas do PP0304 e respectivos produtos, número de amostras e determinações analíticas para cada alimento. A Tabela 4 apresenta uma síntese do total de amostras analisadas por subprograma e respectivas porcentagens de resultados insatisfatórios.

Tabela 4: Distribuição de Amostras Analisadas e Insatisfatórias por Subprograma.

Subprograma	Total de amostras analisadas	Resultados Insatisfatórios	
		Número	Porcentagem
Clássico	346	198	57%
Verão	176	35	20%
ANVISA	75	08	11%
Transgênicos	24	11	46%
Resíduos de Agrotóxicos	125	30	24%
Total	746	282	38%

Das 746 amostras de produtos alimentícios analisados, 282 (38%) apresentaram não conformidades com os padrões legais em vigor, seja por motivos microbiológicos, microscópicos, físico-químicos, sensoriais ou de rotulagem.

O resultado analítico da amostra de um produto pode ser insatisfatório por mais de um motivo de não conformidade. Assim sendo, nos gráficos apresentados a seguir, a soma dos motivos de não conformidade de rotulagem, microbiologia, microscopia e físico-química de um determinado produto, pode ser diferente do total de resultados insatisfatórios daquele produto.

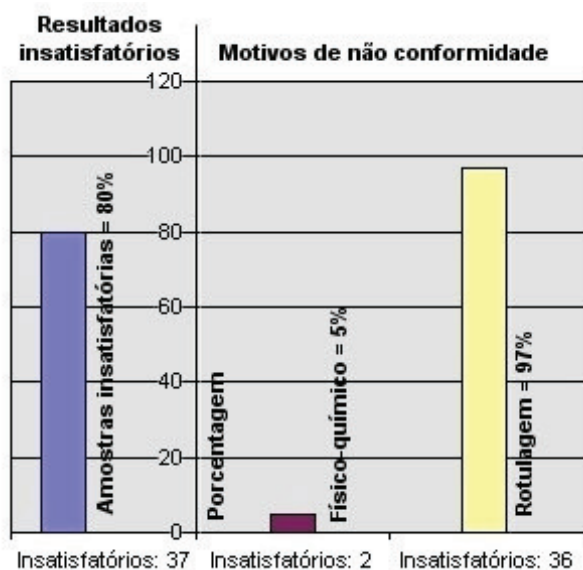
5.1. Resultados do Subprograma Clássico

O Subprograma Clássico, cujas amostras foram colhidas de agosto a novembro de 2003, revelou maior porcentagem de resultados insatisfatórios (57%), provavelmente, devido às características dos produtos selecionados, ou seja, altamente perecíveis (apresentado fatiado embalado, espetinho de carne e queijo minas frescal) e envolvimento em resultados insatisfatórios anteriores e/ou denúncias/reclamações de consumidores (palmito, doce de leite dietético, doce em massa tipo junino e leite UHT).

5.1.1. Apresentado Fatiado Embalado

O resultado das 46 amostras de apresentado fatiado embalado colhidas para análise, conforme apresentado no Gráfico 14, indica que 37 (80%) foram consideradas insatisfatórias, sendo 02 por motivo físico-químico e 36 por motivo de rotulagem.

Gráfico 14: Resultados Insatisfatórios de Apresuntado Fatiado Embalado. Total de Amostras Analisadas = 46.



O exame microbiológico, realizado conforme a Resolução RDC nº 12/2001 da ANVISA/MS (BRASIL 2001 a), indicou que a manipulação do produto no estabelecimento comercial não está atribuindo contaminação ao mesmo, tendo em vista nenhuma não conformidade por este motivo.

O principal motivo de não conformidade encontrado foi rotulagem, conforme descrito na Tabela 5.

Tabela 5: Síntese dos Motivos de Não Conformidades de Apresuntado Fatiado Embalado

Não Conformidade	Motivos (número de vezes que o motivo de condenação aparece)
Microbiológico	Não foram encontradas não conformidades
Físico Químico	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Por conter o conservante nitrito acima do limite máximo permitido. (1x) ▪ Por conter a soma dos conservantes nitrito e nitrato acima do limite máximo permitido. (1x)
Rotulagem	<ul style="list-style-type: none"> • Por não identificar precisamente a unidade fabril/produtora do lote em questão. (1x) • Por não identificar o país de origem. (17x) • Por não apresentar prazo de validade do produto. (3x) • Por não apresentar o endereço do fabricante, ou produtor, ou fracionador, ou titular da marca. (10x) • Por não apresentar endereço do fabricante, produtor e do fracionador. (18x) • Por não apresentar o número de registro do estabelecimento junto ao órgão competente. (18x) • Por não apresentar o nome (razão social) do fabricante, ou produtor, ou fracionador, ou titular da marca. (9x) • Por não apresentar o nome (razão social) do fabricante, produtor e do fracionador. (6x) • Por não declarar aditivos na lista de ingredientes. (3x)

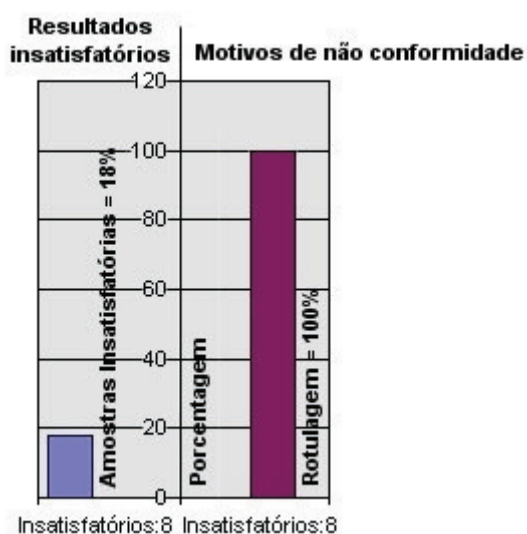
	<ul style="list-style-type: none"> • Por não apresentar a lista de ingredientes. (13x) • Por não apresentar identificação do lote. (2x) • Por não apresentar a denominação correta do produto. (9x) • Por apresentar na denominação expressão não condizente com a lista de ingredientes declarada na rotulagem. (1x) • Por não apresentar a expressão "Ingredientes" ou "Ing." precedendo a lista dos mesmos. (1x) • Por não apresentar a função do aditivo na lista de ingredientes. (2x) • Por não apresentar o nome completo ou INS do aditivo na lista de ingredientes. (2x) • Por não apresentar informações sobre a conservação do produto. (3x) • Por apresentar expressão que possa induzir o consumidor a erro, engano, confusão ou equívoco. (3x)
--	---

Sendo o apresetado fatiado e embalado no estabelecimento comercial, o fracionador não está atendendo aos requisitos obrigatórios para rotulagem de alimentos embalados, em especial com relação as informações da razão social, endereço e número de registro do estabelecimento do fabricante e do fracionador, além da falta da lista de ingredientes (BRASIL 1997 b), tendo em vista a freqüência com que aparecem estes motivos de não conformidade na Tabela 5.

5.1.2. Espetinho de Carne Temperado Congelado ou Resfriado para Churrasco

O resultado das 45 amostras de espetinho para churrasco colhidas para análise, conforme apresentado no Gráfico 15, indica que 08 (18%) foram consideradas insatisfatórias por motivo de rotulagem, sendo que o exame microbiológico nada revelou de anormal com relação a pesquisa de Coliformes totais e fecais, previstos na Resolução RDC nº 12/2001 (BRASIL 2001 a) para este tipo de alimento.

Gráfico 15: Resultados insatisfatórios de Espetinho de Carne Temperado Congelado ou Resfriado para Churrasco. Total de Amostras Analisadas = 45.



A falta da declaração da lista de ingredientes na rotulagem constitui o principal motivo de não conformidade, conforme descrito na Tabela 6.

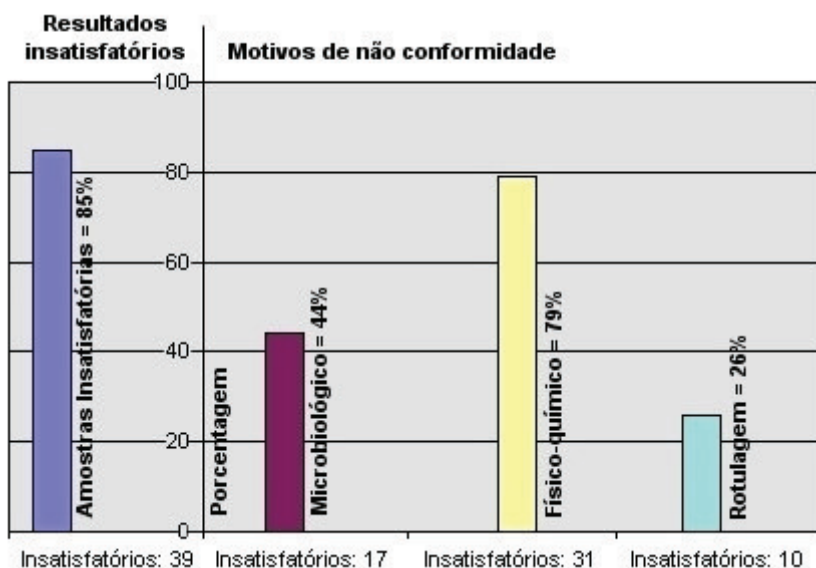
Tabela 6: Síntese dos Motivos de Não Conformidades de Espetinho de Carne Temperado Congelado ou Resfriado para Churrasco

Não Conformidade	Motivos (número de vezes que o motivo de condenação aparece)
Microbiológico	Não foram encontradas não conformidades
Rotulagem	<ul style="list-style-type: none"> • Por não identificar o país de origem. (2x) • Por não apresentar o endereço do fabricante, ou produtor, ou fracionador, ou titular da marca. (2x) • Por não apresentar endereço do fabricante, produtor e do fracionador. (1x) • Por não apresentar o nome (razão social) do fabricante, produtor e do fracionador. (1x) • Por não apresentar a lista de ingredientes. (3x) • Por não apresentar identificação do conteúdo líquido da embalagem. (1x) • Por não apresentar a denominação correta do produto. (1x) • Por não apresentar informações sobre a conservação do produto. (2x)

5.1.3. Queijo Minas Frescal

O resultado das 46 amostras analisadas, conforme apresentado no Gráfico 16, indica que 39 (85%) foram consideradas insatisfatórias, sendo 17 por motivo microbiológico, 31 por motivo físico-químico e 10 por rotulagem. Destaca-se que estes resultados foram obtidos e concluídos com base na legislação em vigor na ocasião (BRASIL 1997 c), que foi alterada em 01/03/2004 pela Instrução Normativa nº 04 do MAPA (BRASIL 2004 a), reclassificando o queijo minas frescal como sendo de "muito alta umidade", podendo alterar o número de condenações com base nos motivos microbiológicos e físico-químicos.

Gráfico 16: Resultados Insatisfatórios de Queijo Minas Frescal. Total de Amostras Analisadas = 46.



A Tabela 7 descreve os motivos de não conformidade, sendo que dentre os de rotulagem, destaca-se a presença de ácido láctico na lista de ingredientes, que passou a ser permitido a partir da vigência da Instrução Normativa nº 4/2004 do MAPA (BRASIL 2004 a).

Tabela 7: Síntese dos Motivos de Não Conformidades de Queijo Minas Frescal

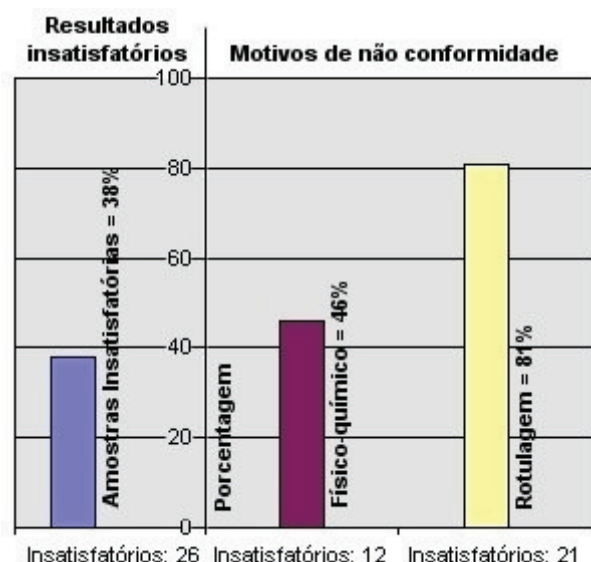
Não Conformidade	Motivos (número de vezes que o motivo de condenação aparece)
Microbiológico	<ul style="list-style-type: none"> • Por conter coliformes a 45°C (fecais) acima do limite máximo tolerado. (15x) • Por conter estafilococos coagulase positiva (S. aureus) acima do limite máximo tolerado. (3x) • Por conter Listeria monocytogenes em 25 g ou mL. (1x)
Físico Químico	<ul style="list-style-type: none"> • Por conter substâncias voláteis (umidade) acima do limite máximo estabelecido. (27x) • Por conter gordura no extrato seco acima do limite máximo estabelecido. (20x)
Rotulagem	<ul style="list-style-type: none"> • Por não identificar o país de origem. (2x) • Por não apresentar o endereço do fabricante, ou produtor, ou fracionador, ou titular da marca. (1x) • Por constar ácido láctico na lista de ingredientes declarada na rotulagem. (7x) • Por não apresentar a lista de ingredientes. (1x)

5.1.4. Palmito em Conserva

O resultado das 69 amostras de palmito em conserva analisadas, conforme apresentado no Gráfico 17, indica que 26 (38%) foram consideradas insatisfatórias, sendo 12 por motivo físico-químico e 21 por motivo de rotulagem.

Comparando-se com os resultados do Programa Paulista 2002, onde 28% do total de 139 amostras analisadas foram insatisfatórias, observa-se um aumento do índice de condenações no PP0304 (38%), ainda que tenha sido analisado menor número de amostras. Esta elevação do índice de não conformidades pode estar relacionada a origem do produto utilizado nos estabelecimentos selecionados como ponto de colheita para o palmito, ou seja: churrascarias, pizzarias, pastelarias e restaurantes.

Gráfico 17: Resultados Insatisfatórios de Palmito em Conserva. Total de Amostras Analisadas = 69.



Dentre os motivos de não conformidade, descritos na Tabela 8, observa-se que 04 amostras apresentaram pH acima do limite máximo estabelecido pela legislação em vigor na análise físico-química (BRASIL 1999 a), atribuindo um maior risco no consumo deste produto, devido à vulnerabilidade a que fica exposto com relação ao favorecimento do desenvolvimento do "Clostridium botulinum", produtor da Toxina Botulínica, causadora de Botulismo.

A prevenção do risco associado ao palmito em conserva levou a Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA a manter o registro obrigatório, fato este não observado em 10 das amostras analisadas, dentre os motivos de rotulagem.

Os resultados obtidos no presente programa reforçam a necessidade de manutenção das ações de vigilância sobre o palmito, desde a sua produção até sua distribuição para o consumo.

Tabela 8: Síntese dos Motivos de Não Conformidades de Palmito em Conserva

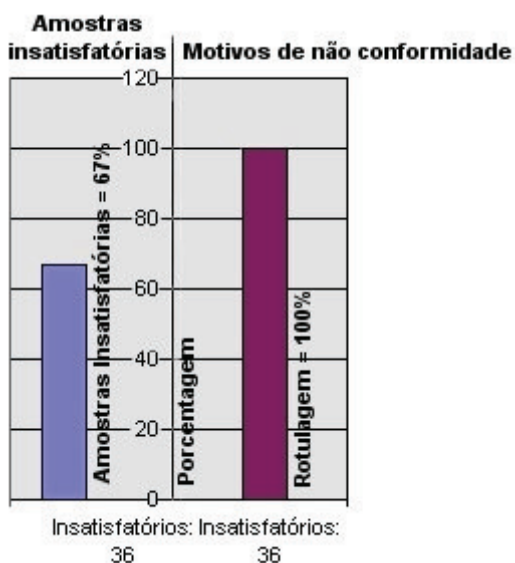
Não Conformidade	Motivos (número de vezes que o motivo de condenação aparece)
Físico Químico	<ul style="list-style-type: none"> • Por apresentar aparência não característica do produto. (4x) • Por apresentar textura não característica do produto. (4x) • Por apresentar comprimento do tolete superior a 95 mm. (4x) • Por apresentar valor de pH acima do limite máximo estabelecido. (4x)
Rotulagem	<ul style="list-style-type: none"> • Por não apresentar número registro no Ministério da Saúde. (10x) • Por não identificar precisamente a unidade fabril/produtora do lote em questão. (3x) • Por não identificar o país de origem. (1x) • Por apresentar prazo de validade de forma diferente do estabelecido, pelo menos mês e ano. (6x) • Por não apresentar o endereço do fabricante, ou produtor, ou fracionador, ou titular da marca. (2x) • Por não apresentar endereço do fabricante, produtor e do fracionador. (1x) • Por não apresentar o nome (razão social) do fabricante, ou

	<p>produtor, ou fracionador, ou titular da marca. (2x)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Por não apresentar o nome (razão social) do fabricante, produtor e do fracionador. (1x) • Por não apresentar a lista de ingredientes. (1x) • Por não apresentar a expressão "Ingredientes" ou "Ing." precedendo a lista dos mesmos. (1x) • Por não apresentar o nome popular da espécie seguido ou precedido da palavra "Conserva" (3x) • Por não apresentar o nome popular da espécie na denominação do produto. (5x) • Por não apresentar a função do aditivo na lista de ingredientes. (1x) • Por não apresentar informações sobre a conservação do produto. (1x)
--	---

5.1.5. Doce de Leite Dietético

O resultado das 54 amostras analisadas, conforme apresentado no Gráfico 18 indica que 36 (67%) foram consideradas insatisfatórias por motivo de rotulagem.

Gráfico 18: Resultados Insatisfatórios de Doce de Leite Dietético. Total de Amostras Analisadas = 54.



Dos motivos de não conformidade, descritos na Tabela 9, a maior incidência foi por não constar na rotulagem o registro no Ministério da Saúde, concluído com base no Anexo II da Resolução nº 23/2000 da ANVISA/MS (BRASIL 2000 f), tendo em vista este produto classificar-se como um dos "Alimentos para fins especiais". Com base nos laudos condenatórios foram emitidos os autos de infração correspondentes, originando um considerável número de defesas discordando da obrigatoriedade de registro no Ministério da Saúde, que levou o Comitê Gestor do PP 0304 efetuar consulta junto a ANVISA, que se manifestou favorável à dispensa de registro naquele Ministério, diante do registro obrigatório no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA, por ser este produto de origem animal, com observância do estabelecido na Portaria nº 29/98 da SVS/MS (BRASIL 1998 b). Diante desta posição foram desconsideradas as possíveis penalidades decorrentes destes laudos condenatórios.

A advertência "Diabéticos: contém..." (especificar o mono e/ou dissacarídeos) foi objeto de elevado índice de condenação, por não constar no rótulo (20x), por não estar em destaque e em negrito (8x) e por não estar correta (3x), podendo acarretar danos à saúde do consumidor que apresenta necessidades físicas e metabólicas especiais a que se destinam os alimentos dietéticos.

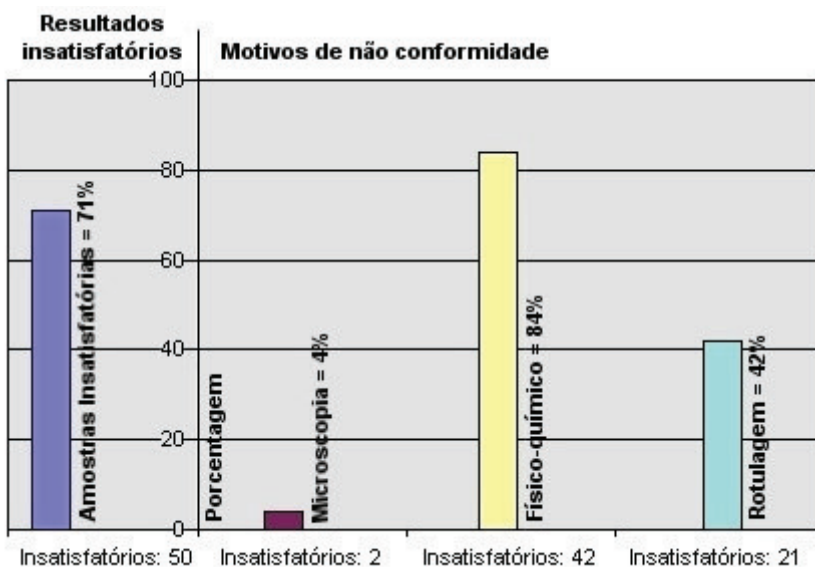
Tabela 9: Síntese dos Motivos de Não Conformidades de Doce de Leite Dietético

Não Conformidade	Motivos (número de vezes que o motivo de condenação aparece)
Físico Químico	Não foram encontradas não conformidades
Rotulagem	<ul style="list-style-type: none"> • Por não apresentar número registro no Ministério da Saúde. (29x) • Por apresentar prazo de validade de forma diferente do estabelecido, pelo menos mês e ano. (3x) • Por não apresentar o endereço do fabricante, ou produtor, ou fracionador, ou titular da marca. (1x) • Por não apresentar endereço do fabricante, produtor e do fracionador. (2x) • Por não apresentar identificação do conteúdo líquido da embalagem. (1x) • Por não apresentar a(s) advertência(s) em destaque e negrito. (8x) • Por não constar na rotulagem a advertência: "Diabéticos: contém" (20x) • A advertência "Diabéticos: contém" não está correta. (3x) • Por não constar na rotulagem a advertência: "Este alimento pode causar efeito laxativo". (2x) • Por não apresentar a função do aditivo na lista de ingredientes. (3x) • Por apresentar expressão que possa induzir o consumidor a erro, engano, confusão ou equívoco. (1x)

5.1.6. Doce em Massa Tipo Junino

O resultado das 70 amostras analisadas, conforme apresentado no Gráfico 19, indica que 50 (71%) foram consideradas insatisfatórias, sendo 2 por motivos microscópico, 42 por motivos físico-químicos e 21 por motivo de rotulagem.

Gráfico 19: Resultados Insatisfatórios de Doce em Massa Tipo Junino. Total de Amostras Analisadas = 70.



Dentre os motivos de não conformidade, descritos na Tabela 10, a presença de corantes artificiais não permitidos nesta categoria de alimentos representou o maior índice de condenação. Esta irregularidade pode estar associada à fraude do produto, além de expor as pessoas alérgicas a riscos devido à ingestão de substância desconhecida.

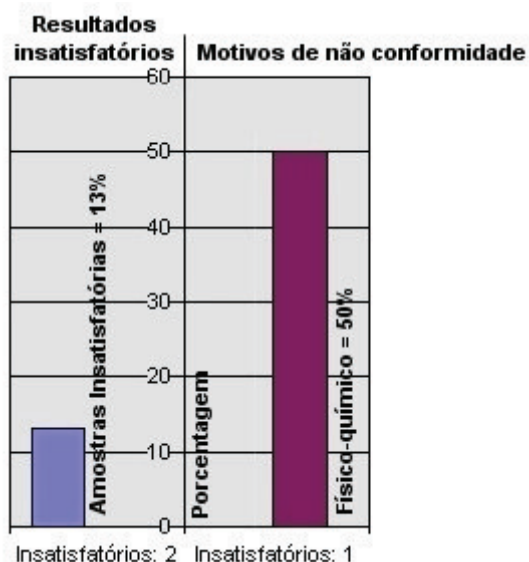
Tabela 10: Síntese dos Motivos de Não Conformidades de Doce em Massa Tipo Junino

Não Conformidade	Motivos (número de vezes que o motivo de condenação aparece)
Microscopia	<ul style="list-style-type: none"> • Por terem sido identificados elementos histológicos de vegetal(is) não declarado(s) na lista de ingredientes. (1x) • Por não terem sido identificados elementos histológicos de vegetal(is) declarado(s) na lista de ingredientes. (1x)
Físico Químico	<ul style="list-style-type: none"> • Por conter corante artificial não permitido nesta categoria de alimento. (42x)
Rotulagem	<ul style="list-style-type: none"> • Por não identificar o país de origem. (12x) • Por não apresentar prazo de validade do produto. (2x) • Por não apresentar endereço do fabricante, produtor e do fracionador. (1x) • Por não apresentar o número de registro do estabelecimento junto ao órgão competente. (1x) • Por não apresentar o nome (razão social) do fabricante, ou produtor, ou fracionador, ou titular da marca. (1x) • Por não declarar aditivos na lista de ingredientes. (2x) • Por não apresentar a lista de ingredientes. (3x) • Por não apresentar identificação do lote. (3x) • Por não apresentar identificação do conteúdo líquido da embalagem. (2x) • Por não apresentar a denominação correta do produto. (10x) • Por não apresentar a função do aditivo na lista de ingredientes. (2x) • Por apresentar expressão que possa induzir o consumidor a erro, engano, confusão ou equívoco. (1x)

5.1.7. Leite UHT

O resultado das 16 amostras analisadas, conforme apresentado no Gráfico 20, indica que 02 (13%) foram consideradas insatisfatórias, sendo 01 por motivo físico-químico e 01 por motivo de rotulagem.

Gráfico 20: Resultados Insatisfatórios de Leite UHT. Total de Amostras Analisadas = 16.



A Tabela 11 descreve o motivo de não conformidade como sendo o físico-químico para apenas uma das amostras. Apesar dos resultados encontrados terem sido satisfatórios, particularmente em relação aos contaminantes chumbo (BRASIL 1998 f) aflatoxina M1 (BRASIL 2002 f) e resíduos de agrotóxicos (BRASIL 2003 d), destacamos a relevância da continuidade de programas de monitoramento da qualidade do leite, por ser este alimento importante constituinte da dieta alimentar, como fonte de nutrientes essenciais, principalmente por ser de elevado consumo pela população infantil.

Tabela 11: Síntese dos Motivos de Não Conformidades de Leite UHT

Não Conformidade	Motivos (número de vezes que o motivo de condenação aparece)
Físico Químico	<ul style="list-style-type: none"> Por conter extrato seco desengordurado abaixo do limite exigido. (1x)
Rotulagem	Não foram encontradas não conformidades

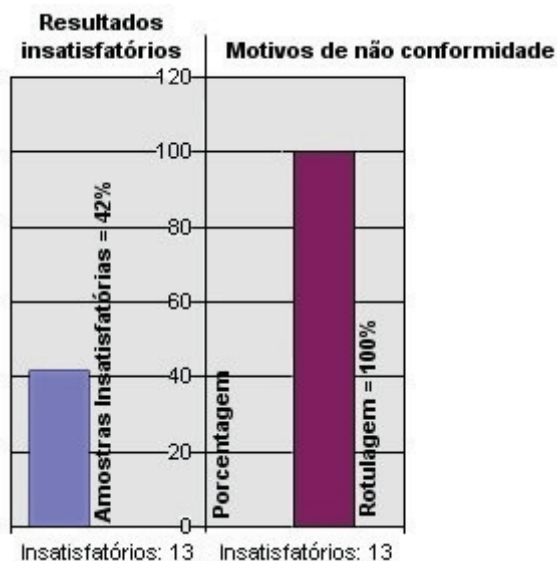
5.2. Resultados do Subprograma Verão

O subprograma verão, cujas amostras foram colhidas em janeiro e fevereiro de 2004, incluindo produtos sazonais, revelou resultados insatisfatórios em 20% das amostras analisadas.

5.2.1. Gelo

O resultado das amostras analisadas, conforme apresentado no Gráfico 21, indica que 13 (42%) foram consideradas insatisfatórias por motivo de rotulagem.

Gráfico 21: Resultados Insatisfatórios de Gelo. Total de Amostras Analisadas = 31.



A Tabela 12 descreve os motivos de não conformidade, sendo as principais razões de rotulagem: falta da razão social do fabricante, produtor, fracionador ou titular da marca e por não apresentar registro no MS.

Os exames microbiológicos e físico-químicos nada revelaram de anormal com relação aos padrões estabelecidos pela Portaria nº 1469/2000 do MS (Brasil 2000 g), alterada em 25/03/2004 pela Portaria nº 518/2004 do MS (Brasil 2004 b).

Tabela 12: Síntese dos Motivos de Não Conformidades de Gelo

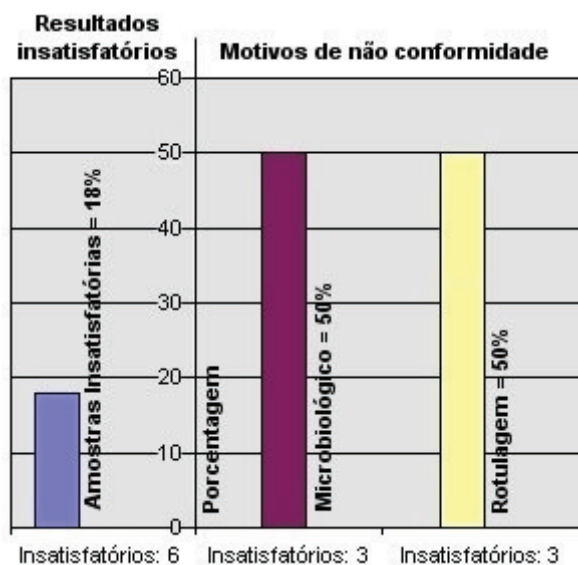
Não Conformidade	Motivos (número de vezes que o motivo de condenação aparece)
Microbiológico	Não foram encontradas não conformidades
Rotulagem	<ul style="list-style-type: none"> • Por não apresentar número registro no Ministério da Saúde. (6x) • Por não identificar o país de origem. (3x) • Por não apresentar prazo de validade do produto. (1x) • Por não apresentar o endereço do fabricante, ou produtor, ou fracionador, ou titular da marca. (2x) • Por não apresentar o número de registro do estabelecimento junto ao órgão competente. (1x) • Por não apresentar o nome (razão social) do fabricante, ou produtor, ou fracionador, ou titular da marca. (7x) • Por não apresentar identificação do lote. (1x) • Por não apresentar uma das expressões previstas para declarar o prazo de validade. (1x) • Por apresentar expressão que possa induzir o consumidor a erro, engano, confusão ou equívoco. (1x)

5.2.2. Água Mineral

O resultado das 33 amostras analisadas, conforme apresentado no Gráfico 22, indica que 06 (18%) foram consideradas insatisfatórias, sendo 03 por motivos microbiológicos e 03 por motivos de rotulagem.

Comparando-se os resultados obtidos no Programa Paulista 2002, onde 30% do total de 148 amostras analisadas foram insatisfatórias, observa-se uma redução do índice de condenações no PP0304 (18%), provavelmente devido ao tipo de embalagem amostrada, tendo em vista que no PP2002 foram colhidos exclusivamente galões de 20 litros, que são reaproveitáveis, enquanto que neste programa foram amostradas embalagens diversas incluindo as descartáveis (1,5 litros, galões de 5, 10 ou 20 litros).

Gráfico 22: Resultados Insatisfatórios de Água Mineral. Total de Amostras Analisadas = 33.



A Tabela 13 descreve os motivos de não conformidade, destacando-se o motivo microbiológico pela presença de *Pseudomonas aeruginosa* acima do limite máximo tolerado em 02 das amostras. A importância do controle deste contaminante se deve ao fato deste microorganismo estar relacionado a possíveis infecções, principalmente em pacientes imunodebilitados, por tratar-se de bactéria oportunista.

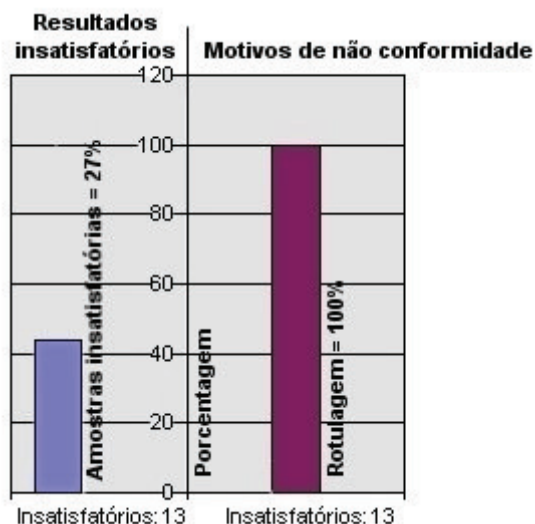
Tabela 13: Síntese dos Motivos de Não Conformidades de Água Mineral

Não Conformidade	Motivos (número de vezes que o motivo de condenação aparece)
Microbiológico	<ul style="list-style-type: none"> Por conter coliformes totais acima do limite máximo tolerado. (1x) Por conter <i>Pseudomonas aeruginosa</i> acima do limite máximo tolerado. (2x)
Físico Químico	Não foram encontradas não conformidades
Rotulagem	<ul style="list-style-type: none"> Por não apresentar número registro no Ministério da Saúde. (1x) Por apresentar prazo de validade de forma diferente do estabelecido, pelo menos mês e ano. (1x) Por não apresentar o endereço do fabricante, ou produtor, ou fracionador, ou titular da marca. (1x)

5.2.3. Picolé de Frutas

O resultado das 45 amostras analisadas, conforme apresentado no Gráfico 23, indica que 13 (29%) foram consideradas insatisfatórias, sendo todas por motivo de rotulagem.

Gráfico 23: Resultados Insatisfatórios de Picolé de Frutas. Total de Amostras Analisadas = 45.



Destaca-se que as não conformidades identificadas, conforme descritas na Tabela 14, foram distribuídas nos diferentes motivos, com incidência mais ou menos uniforme, mostrando que as informações obrigatórias de rotulagem para este tipo de produto, representam um problema tanto para o consumidor que não dispõe das informações para um consumo seguro, dos quais salientamos a lista de ingredientes e o prazo de validade; assim como para a fiscalização no que diz respeito a rastreabilidade do produto, tendo em vista a incidência de motivos relacionados ao fabricante/produtor/fracionador/titular da marca. Este fato sugere adoção de ações educativas junto ao segmento produtor, visando sanar as irregularidades identificadas.

Tabela 14: Síntese dos Motivos de Não Conformidades de Picolé de Frutas

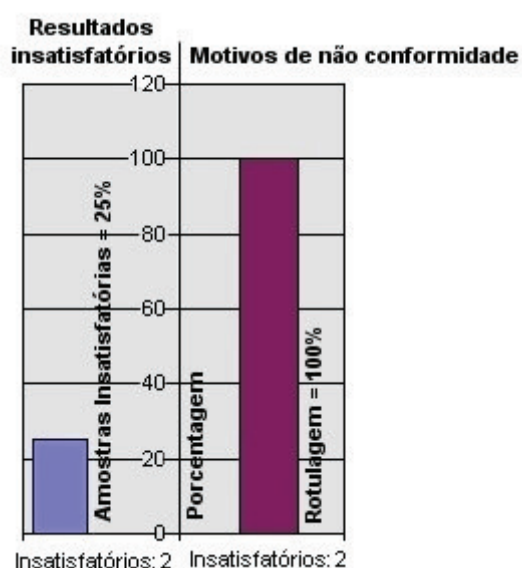
Não Conformidade	Motivos (número de vezes que o motivo de condenação aparece)
Microbiológico	Não foram encontradas não conformidades
Físico Químico	Não foram encontradas não conformidades
Rotulagem	<ul style="list-style-type: none"> • Por não apresentar número registro no Ministério da Saúde. (1x) • Por não identificar o país de origem. (5x) • Por não apresentar prazo de validade do produto. (4x) • Por apresentar prazo de validade de forma diferente do estabelecido, pelo menos dia e mês. (1x) • Por não apresentar o endereço do fabricante, ou produtor, ou fracionador, ou titular da marca. (6x) • Por não apresentar o número de registro do estabelecimento junto ao órgão competente. (4x) • Por não apresentar o nome (razão social) do fabricante, ou produtor, ou fracionador, ou titular da marca. (5x) • Por não declarar aditivos na lista de ingredientes. (1x) • Por não apresentar a lista de ingredientes. (3x)

	<ul style="list-style-type: none"> • Por não apresentar identificação do lote. (2x) • Por não apresentar identificação do conteúdo líquido da embalagem. (5x) • Por não apresentar a denominação correta do produto. (3x) • Por não apresentar o nome completo ou INS do aditivo na lista de ingredientes. (2x)
--	---

5.2.4. Peixe Resfriado ou Congelado

O resultado das 08 amostras analisadas, conforme apresentado no Gráfico 24, indica que 02 (25%) foram consideradas insatisfatórias por motivo de rotulagem.

Gráfico 24: Resultados Insatisfatórios de Peixe Resfriado ou Congelado. Total de Amostras Analisadas = 8.



A Tabela 15 descreve os motivos de não conformidade como sendo apenas 01 amostra por rotulagem. Embora o número de amostras seja reduzido, os resultados indicam que o consumo de peixes resfriados ou congelados não oferece riscos com relação aos contaminantes pesquisados (histamina e mercúrio), considerando os limites de tolerância estabelecidos pela legislação (BRASIL 1997 g) e (BRASIL 1998 f).

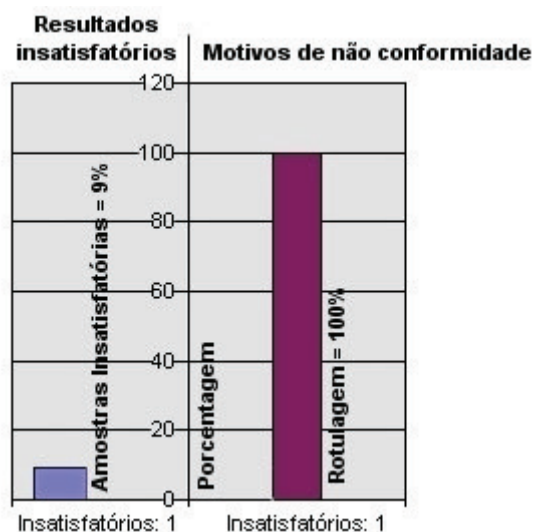
Tabela 15: Síntese dos Motivos de Não Conformidades de Peixe Resfriado ou Congelado

Não Conformidade	Motivos (número de vezes que o motivo de condenação aparece)
Físico Químico	Não foram encontradas não conformidades
Rotulagem	<ul style="list-style-type: none"> • Por não apresentar endereço do fabricante, produtor e do fracionador. (1x)

5.2.5. Mistura de Aditivos para o Preparo de Pão

O resultado das 11 amostras analisadas, conforme apresentado no Gráfico 25, indica que apenas 01 foi considerada insatisfatória, por motivo de rotulagem.

Gráfico 25: Resultados Insatisfatórios de Mistura de Aditivos para o Preparo de Pão. Total de Amostras Analisadas = 11.



A Tabela 16 descreve o motivo de não conformidade como sendo de rotulagem em apenas 01 das amostras.

Apesar de não ter sido identificado nas amostras analisadas, é importante o monitoramento do bromato nos pães, farinhas e produtos de panificação diante da ocorrência de freqüentes denúncias e/ou suspeitas de uso indevido. Cabe lembrar que o bromato é uma substância oxidante, cancerígena, de uso proibido (BRASIL 2001 d).

Tabela 16: Síntese dos Motivos de Não Conformidades de Mistura de Aditivos para Pão

Não Conformidade	Motivos (número de vezes que o motivo de condenação aparece)
Físico Químico	Não foram encontradas não conformidades
Rotulagem	<ul style="list-style-type: none"> • Por não identificar o país de origem. (1x)

5.2.6. Massa Fresca para Pão

Não foram detectados resultados insatisfatórios nas 48 amostras analisadas de massa fresca para pão, considerando a pesquisa de bromato realizada.

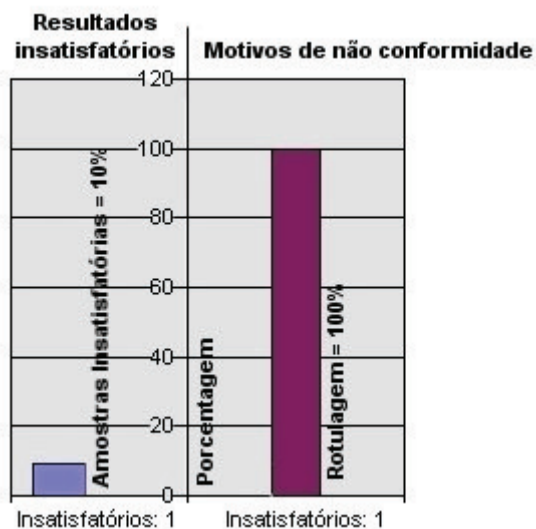
5.3. Resultados do Subprograma ANVISA

O subprograma ANVISA, planejado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, de abrangência nacional, teve as amostras do Estado de São Paulo colhidas de agosto a novembro de 2003, revelou resultados insatisfatórios em 11% das amostras analisadas.

5.3.1. Alimentos Infantis a Base de Leite

O resultado das 10 amostras analisadas, conforme apresentado no Gráfico 26, indica que 01 (10%) foi considerada insatisfatória por motivo de rotulagem por não apresentar registro no Ministério da Saúde.

Gráfico 26: Resultados Insatisfatórios de Alimentos Infantis a Base de Leite. Total de Amostras Analisadas = 10.



A Tabela 17 descreve o motivo de não conformidade como sendo a falta de registro no Ministério da Saúde, em apenas 01 das amostras. Apesar disto, o controle da qualidade dos alimentos infantis a base de leite, classificado como um dos "Alimentos para Fins Especiais", é de fundamental importância, pois este substitui total ou parcialmente o leite materno.

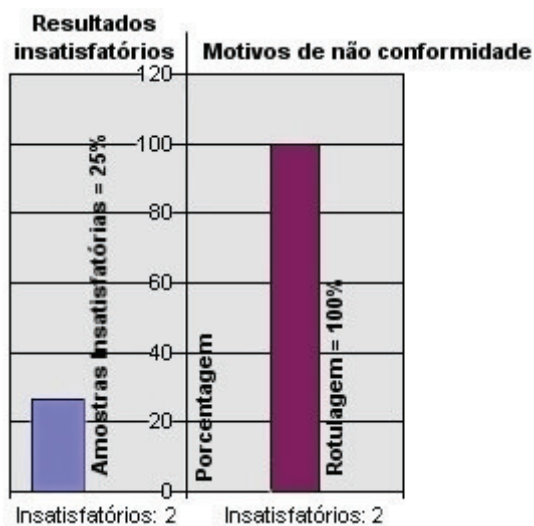
Tabela 17: Síntese dos Motivos de Não Conformidades de Alimentos Infantis a Base de Leite

Não Conformidade	Motivos (número de vezes que o motivo de condenação aparece)
Microbiológico	Não foram encontradas não conformidades
Físico Químico	Não foram encontradas não conformidades
Rotulagem	<ul style="list-style-type: none"> Por não apresentar número registro no Ministério da Saúde. (1x)

5.3.2. Alimentos Infantis a Base de Cereais

O resultado das 08 amostras analisadas, conforme apresentado no Gráfico 27, indica que 02 (25%) foram consideradas insatisfatórias por motivo de rotulagem.

Gráfico 27: Resultados Insatisfatórios de Alimentos Infantis a Base de Cereais. Total de Amostras Analisadas = 8.



A Tabela 18 descreve o motivo de não conformidade como sendo apenas por rotulagem. Os alimentos infantis a base de cereais, classificados como "Alimento para Fins Especiais", não apresentaram não conformidades nos exames microbiológicos e microscópicos.

Tabela 18: Síntese dos Motivos de Não Conformidades de Alimentos Infantis a Base de Cereais

Não Conformidade	Motivos (número de vezes que o motivo de condenação aparece)
Microbiológico	Não foram encontradas não conformidades
Microscópico	Não foram encontradas não conformidades
Rotulagem	<ul style="list-style-type: none"> Por não apresentar na denominação os nomes dos cereais utilizados, no painel principal da rotulagem. (1x) Por apresentar expressão que possa induzir o consumidor a erro, engano, confusão ou equívoco. (1x)

5.3.3. Pós para Sobremesas com Restrição de Açúcar

O resultado das 19 amostras analisadas, conforme apresentado no Gráfico 28 indica que 02 (11%) foram consideradas insatisfatórias por motivo de rotulagem.

Gráfico 28: Resultados Insatisfatórios de Pós para Sobremesas com Restrição de Açúcar. Total de Amostras Analisadas = 19.



A Tabela 19 descreve os motivos de não conformidade como sendo apenas de rotulagem.

Incluem-se diferentes produtos nesta categoria (pós para gelatina, para pudim, etc) que são de registro obrigatório no MS, por classificarem-se como "Alimentos para Fins Especiais". O público alvo consumidor, em geral são pessoas com necessidades metabólicas especiais, tais como diabéticos e obesos, onde a restrição de açúcar é relevante na dieta. A cromatografia de açúcares não revelou a presença de sacarose em nenhuma das amostras analisadas.

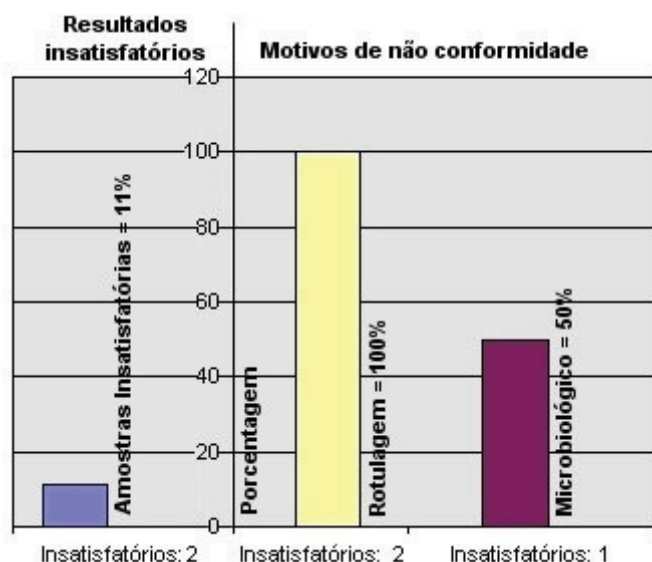
Tabela 19: Síntese dos Motivos de Não Conformidades de Pós para Sobremesas com Restrição de Açúcar

Não Conformidade	Motivos (número de vezes que o motivo de condenação aparece)
Microbiológico	Não foram encontradas não conformidades
Físico-Químico	Não foram encontradas não conformidades
Rotulagem	<ul style="list-style-type: none"> Por não apresentar número registro no Ministério da Saúde. (1x) Por não apresentar a denominação correta do produto. (1x)

5.3.4. Hambúrguer Congelado

O resultado das 18 amostras analisadas, conforme apresentado no Gráfico 29 indica que 02 (11%) foram não conformes por motivo de rotulagem e 01 por motivo microbiológico.

Gráfico 29: Resultados Insatisfatórios de Hambúrguer Congelado. Total de Amostras Analisadas = 18.



A Tabela 20 descreve os motivos de não conformidade, sendo que foi identificada a presença de *Salmonella* sp em uma das amostras, representando risco à saúde da população, uma vez que é reconhecidamente agente etiológico de Doenças Transmitidas por Alimentos - DTA, podendo também causar doenças extra intestinais aos afetados, tais como endocardite, pielonefrite, artrite, dentre outras.

Tabela 20: Síntese dos Motivos de Não Conformidades de Hambúrguer Congelado

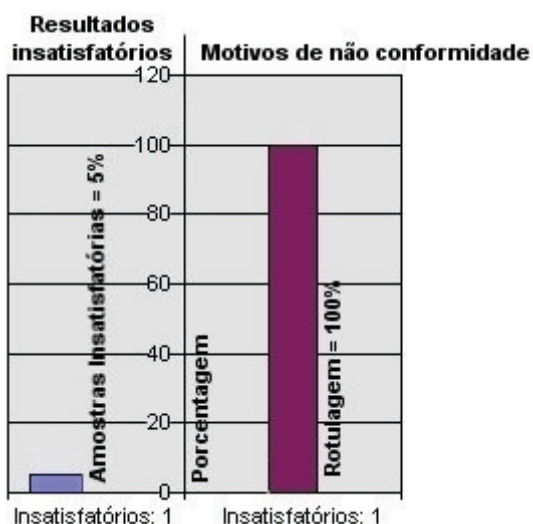
Não Conformidade	Motivos (número de vezes que o motivo de condenação aparece)
Microbiológico	<ul style="list-style-type: none"> Por conter <i>Salmonella</i> sp em 25 g ou mL. (1x)
Físico-Químico	Não foram encontradas não conformidades
Rotulagem	<ul style="list-style-type: none"> Por apresentar prazo de validade de forma diferente do estabelecido, pelo menos dia e mês. (1x) Por não apresentar o endereço do fabricante, ou produtor, ou fracionador, ou titular da marca. (1x)

5.3.5. Charque Embalado

O resultado das 20 amostras analisadas, conforme apresentado no Gráfico 30, indica que 01 (5%) foi considerada insatisfatória por motivo de rotulagem.

Neste universo de amostras foram colhidos também amostras de *jerked beef*, nos casos de ausência de charque oferecido para o consumo na região. Destaca-se que, considerando-se a legislação em vigor, não é permitida a presença de nitritos e nitratos em charque, enquanto que existe um limite máximo de tolerância (Brasil 1998 e) para o *jerked beef*.

Gráfico 30: Resultados Insatisfatórios de Charque Embalado. Total de Amostras Analisadas = 20.



Os resultados obtidos foram satisfatórios para os dois tipos de produtos, tendo sido identificada apenas 01 amostra por motivo de rotulagem por não apresentar a lista de ingredientes, conforme descrito na Tabela 21.

Tabela 21: Síntese dos Motivos de Não Conformidades de Charque Embalado

Não Conformidade	Motivos (número de vezes que o motivo de condenação aparece)
Microbiológico	Não foram encontradas não conformidades
Físico-Químico	Não foram encontradas não conformidades
Rotulagem	<ul style="list-style-type: none"> Por não apresentar a lista de ingredientes. (1x)

5.4. Resultados do Subprograma Transgênicos

O Subprograma Transgênicos, instituído para detectar a presença de Organismos Geneticamente Modificados (OGM) em produtos alimentícios que contenham soja na formulação e verificar o cumprimento da informação de rotulagem, teve suas amostras colhidas de agosto a novembro de 2003. Os produtos analisados foram: hambúrguer congelado, salsicha embalada, quibe congelado, almôndega congelada, proteína isolada e texturizada de soja, farinha de soja, grãos de soja tipo aperitivo, extrato em pó a base de soja, fórmulas infantis a base de proteína de soja, cereal matinal a base de proteína de soja, biscoitos que contenham soja na relação de ingredientes, misturas para o preparo de sopas, misturas para o preparo de bolos e macarrão instantâneo.

Foram analisadas 24 amostras, das quais 11 (46%) apresentaram na primeira análise (prova), soja transgênica na composição e não apresentaram a informação de rotulagem, sobre a presença de alimento geneticamente modificado, conforme apresentado na Tabela 22.

Os ensaios de detecção de DNA e detecção de OGM foram realizados no Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde - INCQS/FIOCRUZ e a análise de rotulagem foi efetuada no Instituto Adolfo Lutz - IAL, cuja conclusão teve por base os resultados da presença/ausência de OGM, considerando a legislação em vigor no Estado de São Paulo, que exige a declaração na rotulagem independente da quantidade do ingrediente geneticamente modificado (SÃO PAULO 1999).

Além disso, outros motivos de não conformidade de rotulagem também foram encontrados nas amostras analisadas, como por exemplo não apresentar endereço do fabricante ou distribuidor do produto, ou apresentar expressões de rotulagem que podem induzir engano ao consumidor.

Tabela 22: Resultados Insatisfatórios de Produtos que Contêm Soja na Composição e não Apresentam a Informação de Rotulagem sobre a Presença de alimento Geneticamente Modificado. Total de Amostras Analisadas = 24

Produtos	Nº de Amostras Analisadas	Resultados Insatisfatórios por não apresentar informação de rotulagem sobre a presença de alimento geneticamente modificado	
		Nº	%
Produtos que contêm soja na composição	24	11	46

5.5. Resultados do Subprograma Resíduos de Agrotóxicos

O Subprograma Resíduos de Agrotóxicos, cujas amostras foram colhidas de setembro de 2003 a fevereiro de 2004, incluíram pimentão, laranja, morango, tomate e mamão.

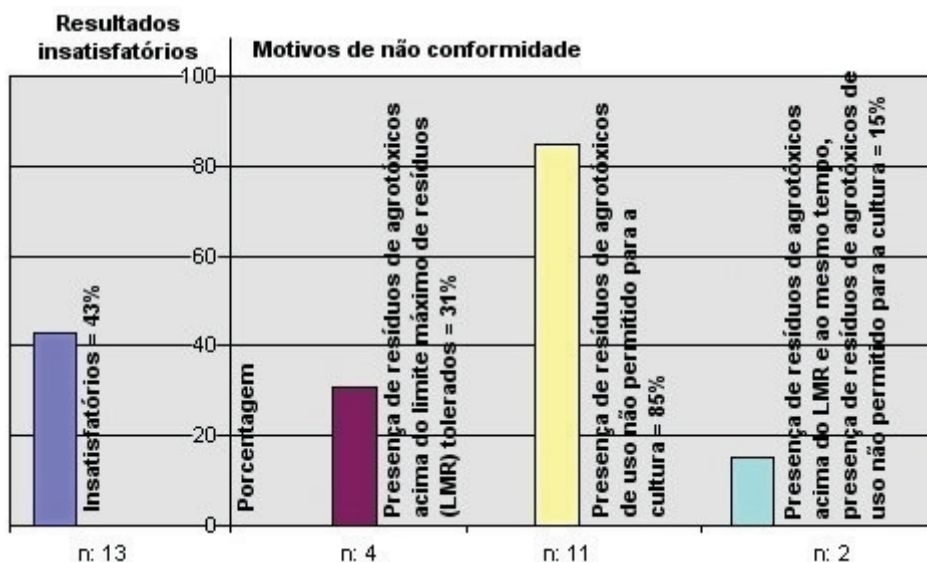
O uso de agrotóxicos em lavouras cujos produtos são destinados ao consumo, podem conduzir a resíduos após a colheita. Os alimentos podem conter ainda resíduos remanescentes de utilização durante o armazenamento e transporte, ou por meio de contaminação ambiental.

Compete ao Ministério da Agricultura conceder registro de agrotóxicos com finalidade fitossanitária, após serem atendidas as diretrizes e exigências do Ministério da Saúde e do Meio Ambiente (BRASIL 2002 e). Os Limites Máximos de Resíduos (LMR) para cada binômio agrotóxico/cultura são apresentados nas monografias dos agrotóxicos registrados no país e publicados pelo Ministério da Saúde, conforme Resolução nº 165, de 29/08/2003 (BRASIL 2003 d).

5.5.1. Pimentão

O resultado das 30 amostras de pimentão analisadas, conforme apresentado no Gráfico 31, indica que 13 (43%) foram consideradas insatisfatórias, sendo que a classe de agrotóxicos encontrada com maior frequência, com resíduos acima do LMR, foi a dos ditiocarbamatos (4x), usados há décadas como fungicidas na agricultura. São compostos derivados do ácido ditiocarbâmico, subdivididos em dimetilditiocarbamatos (DMDC), como ferbam, ziram e tiram, etilenobisditiocarbamatos (EBDC), como mancozebe, manebe, zinebe e metiram e outros como propinebe e metam sódico. A presença de resíduos de ditiocarbamatos como CS₂ pode ser devido ao uso de quaisquer dentre os ingredientes ativos acima citados.

Gráfico 31: Resultados Insatisfatórios de Pimentão. Total de Amostras Analisadas = 30.



Os EBDC (mancozebe e manebe) representam os principais princípios ativos autorizados no Brasil e são classificados na classe toxicológica III, ou seja, são considerados moderadamente tóxicos. A legislação brasileira estabelece um LMR de 1,0 mg/kg de ditiocarbamatos em CS₂ para pimentão pelo uso de mancozebe (BRASIL 2003 d).

Nas amostras de pimentão foram encontrados os organofosforados: profenofós, metamidofós, clorpirifós etílico, todos de uso não autorizado para esta cultura, sendo que o metamidofós, da classe toxicológica I – extremamente tóxico, foi o mais freqüente (8x), seguido do Profenofós (2x) e do clorpirifós etílico (1x), ambos classificados na classe II como altamente tóxicos.

5.5.2. Laranja

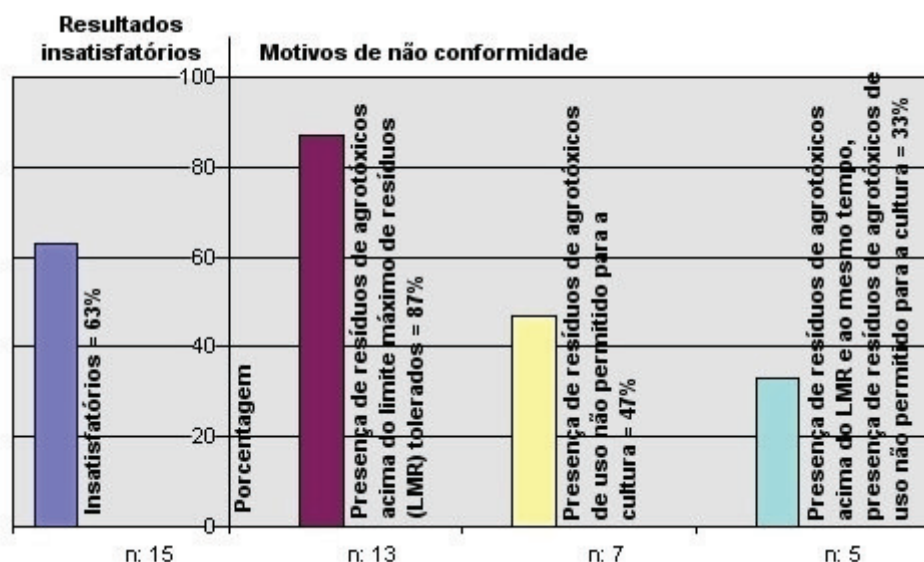
Não foram detectados resíduos de agrotóxicos nas 23 amostras analisadas.

5.5.3. Morango

O resultado das 24 amostras de morango analisadas, conforme apresentado no Gráfico 32, indica que 15 (63%) foram consideradas insatisfatórias, sendo que a classe de agrotóxicos encontrada com maior freqüência, com resíduos acima do LMR, também foi a dos ditiocarbamatos (13x). Foram ainda encontrados resíduos dos organofosforados de uso não autorizado para esta cultura: acefato (1x) da classe toxicológica III, clorpirifós etílico (1x) da classe II e parationa metílica (1x) e metamidofós (3x) da classe I, além do endossulfam (1x), do grupo estér de um diol cíclico clorado, da classe I.

A legislação brasileira estabelece um LMR de 0,2 mg/kg para morango pelo uso de metam sódico, da classe toxicológica II (BRASIL 2003 d).

Gráfico 32: Resultados Insatisfatórios de Morango. Total de Amostras Analisadas = 24



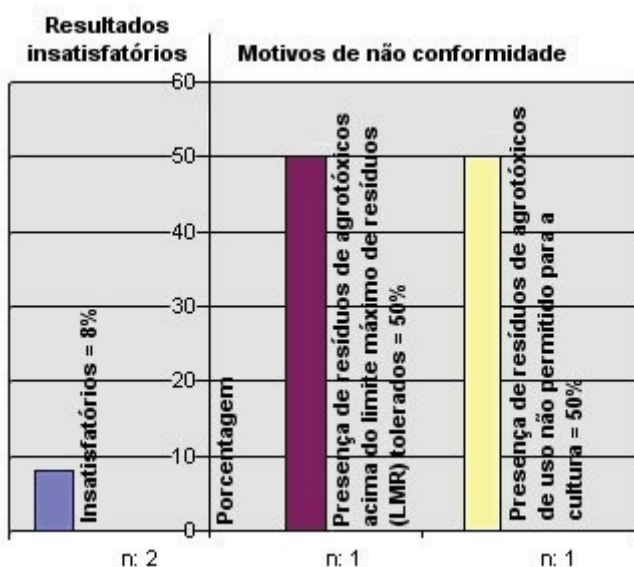
5.5.4. Tomate

Não foram detectados resíduos de agrotóxicos nas 24 amostras analisadas.

5.5.5. Mamão

O resultado das 24 amostras de mamão analisadas, conforme apresentado no Gráfico 33, indica que 02 (8%) foram consideradas insatisfatórias. Foi encontrado clorotalonil acima do LMR de 0,1 mg/kg, estabelecido pela legislação brasileira, em uma amostra de mamão, além de resíduos do piretróide deltametrina, de uso não autorizado para esta cultura. Deltametrina possui classificação toxicológica III, ou seja, é considerada moderadamente tóxica.

Gráfico 33: Resultados Insatisfatórios de Mamão. Total de Amostras Analisadas = 24.



5.6. Ações Sanitárias Decorrentes dos Resultados Insatisfatórios dos Produtos Alimentícios

Para cada laudo insatisfatório definitivo, após todos os recursos legais previstos, as VISAS/DIR vem desenvolvendo ações sanitárias por meio de advertência aos fabricantes para correção da rotulagem, pela realização de inspeções nas indústrias fabricantes, ou ainda, por imposição de penalidades no caso de produtos com irregularidades consideradas de risco à saúde. Essas ações demonstram o empenho dos profissionais das equipes de Vigilância Sanitária em corrigir ou eliminar as irregularidades dos produtos que representam risco à saúde da população, que comprometam a rastreabilidade na ocorrência de surtos epidemiológicos, ou ainda, que possam ferir os direitos do consumidor.

Os laudos dos produtos com resultados insatisfatórios cuja fiscalização da produção é de competência do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (apresentado fatiado, espetinho de carne temperado congelado ou resfriado, queijo minas frescal, doce de leite dietético, leite UHT, peixe resfriado ou congelado, hambúrguer congelado, salsicha embalada, quibe congelado, almôndega congelada, charque embalado, morango, tomate, laranja, mamão e pimentão) foram encaminhados àquele Ministério com a solicitação das providências cabíveis.

O CVS publicou no Diário Oficial do Estado (DOE), a proibição da comercialização ou a inutilização dos lotes dos produtos abaixo relacionados, por estarem em desacordo com a legislação e em alguns casos, por se tratarem de produtos impróprios para o consumo.

Tabela 23: Comunicados CVS de Interdição Cautelar de Produtos e de Liberação de Produtos Interditados, Publicados no Diário Oficial do Estado

Nº Comunicado Interdição Data de Publicação	Produto marca	Data Fabricação Validade Lote	Fabricante	Motivo de Condenação	Nº Comunicado Liberação Data de Publicação
222 16/7/2004	Água Mineral Natural sem gás Pratânia	Envase: 14/04/04 Validade: 14/04/05	Concessionária Minaprata Mineração Ltda	por apresentar <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	
209 14/7/2004	Gelo Kigelo	Não consta	Kigelo Indústria e Comércio Ltda	por não apresentar, na rotulagem, a denominação de venda do alimento, o prazo de validade e o registro no Ministério da Saúde	
208 14/7/2004	Palmito em Conserva Salute	Fabricação: 05/07/2003 Validade: 05/07/2005	Poções Indústria e Comércio e Alimentos Ltda	por não apresentar, na rotulagem, o nome popular da espécie, o endereço do fabricante, o número de registro no Ministério da Saúde, a identificação da origem (indústria brasileira) e o prazo de validade com, pelo menos, o mês e o ano	
204 8/7/2004	Gelo Happy Ice	Não consta	Hi Indústria e Comércio de Gelo Ltda - ME	por não apresentar na rotulagem, a identificação da	

				origem (indústria brasileira), do lote e do prazo de validade e o registro no Ministério da Saúde	
164 2/6/2004	Palmito de Açaí em Conserva Conquista	Validade: Ago/2005 Lote: 04	Itaituba Ind. Com. e Serviços Ltda	por não apresentar registro no Ministério da Saúde	
109 6/4/2004	Palmito em Conserva La Pionera	Fabricação:16/6/2003 Validade: 27/dez/04	Orlando José Pereira Conservas - Me	por não declarar na rotulagem, a denominação da espécie de palmeira utilizada e por declarar números incorretos de CNPJ e registro no Ministério da Saúde	
93 27/3/2004	Gelo em Cubos Engelo	Validade: 12/2004	Engelo Indústria e Comércio	por não conter registro no Ministério da Saúde	142 15/5/2004
86 17/3/2004	Palmito Juçara em conserva Tafner	Fabricação: ago/2003 Validade: ago/2005 Lote: 155	Ind. Com. de Conservas Tafner Ltda	por não identificar precisamente a unidade fabril produtora do lote em questão; por apresentar valor de pH acima do limite máximo estabelecido	
67 6/3/2004	Doce de Abóbora Gulosina	Fabricação: 12/10/2003 Validade: 12/03/2004	Niguiyaka Ind. e Com. de Prod. Alim. Ltda	por conter corante orgânico artificial não permitido nesta categoria de alimento	
358 31/10/2003	Palmito em conserva Acauã	Fabricação: 02/05/2003 Validade: 02 anos	Não consta	por apresentar aparência e textura não característica e comprimento do tolete superior a 95 mm e não apresentar na rotulagem, o nome popular da espécie seguido ou precedido da palavra "conserva", a lista completa de ingredientes, o nome e endereço completo do fabricante ou produtor, o registro no Ministério da Saúde, o prazo de validade com, pelo menos, o mês e o ano, e informações sobre a conservação do produto	
352	Palmito de	Fabricação: 09/07/03	Ind. e Com. de	por não apresentar	35

22/10/2003	Açaí em Conserva Palmeiral de Antonina	Validade: 2 anos Lote 030709	Conservas Moliz Ltda	registro no Ministério da Saúde	28/1/2004
348 16/10/2003	Palmito de Açaí em conserva Mharacaya	Fabricação: 30/05/03 Validade: 2 anos	Luna e Pinha Ltda	por apresentar características sensoriais alteradas (aparência e odor); pH acima do limite máximo permitido; não apresentar os dizeres litografados na parte superior da tampa e por apresentar registro no Ministério da Saúde não correspondente ao produto	
347 16/10/2003	Palmito de Açaí em conserva Mharacaya	Fabricação: 28/05/03 Validade: 2 anos	Luna e Pinha Ltda	pH acima do limite máximo permitido e características sensoriais alteradas (aparência e odor)	
333 10/10/2003	Palmito de Açaí em conserva Premium	Fabricação: 01/02/03 Validade: 3 anos Lote 140 - B	M.P.Duran EPP - Natural Palmitos	pH acima do limite máximo permitido	
319 24/9/2003	Hambúrguer de carne bovina congelado Seara	Fabricação: 09/07/03 Validade: 05/11/03 Lote: 01 A	Seara Alimentos S/A - Matadouro Frigorífico	por apresentar Salmonella sp em 25 g e por não constar o endereço completo do fabricante	
309 9/9/2003	Palmito em Conserva de Palmeira Real Supreme	Fabricação: 10/05/03 Validade: 10/05/05	Indústria e Comércio de Conservas Supreme Ltda - ME	pH acima do limite máximo permitido e por não constar a identificação do fabricante litografada na tampa	342 14/10/2003

Tabela 24: Comunicado CVS nº 89/2004 de Interdição Cautelar de Alimentos Contendo Soja Transgênica na Composição sem a Informação de Rotulagem “Alimento Geneticamente Modificado”, Publicado no Diário Oficial do Estado em 20/03/2004.

Produto e Marca	Data de Fabricação Prazo de Validade Lote	Fabricante	Situação Atual das Ações de VISA
Proteína Texturizada de Soja marca Jasmine	Fabricação: 10/10/2003 Validade: 10/04/2004 Lote: 000138	Jasmine Comércio de Produtos Alimentícios Ltda	O detentor foi autuado, lavrado Auto de Imposição de Penalidade de Advertência. Processo encerrado e arquivado
Fórmula Infantil à Base de Proteína de Soja com Ferro para Lactentes marca Support	Fabricação: 01/07/2002 Validade: 31/07/2004 Lote: 2178-2201	Support Produtos Nutricionais Ltda	Notificação ao fabricante. Aguardando agendamento do IAL para realizar pericia de contraprova
Extrato de Soja (Leite Natu's de Soja em Pó)	Validade: 11/12/2003 Lote: 11/12/2002	Serv Natu's Centro de Alimentos	Processo administrativo na fase

marca Natu's		Naturais Ltda	de apreciação da defesa apresentada ao Auto de Infração
Proteína Texturizada de Soja marca Grings	Validade: 25/09/2004 Lote: 008/03	Grings e Filhos Ltda	Termo de Interdição Cautelar. Notificação ao detentor e ao fabricante. Defesa deferida
Proteína Texturizada de Soja Fina marca Natu's	Fabricação: 01/09/2003 Validade: 01/09/2004	Serv Natu's Centro de Alimentos Naturais Ltda	Processo administrativo na fase de apreciação da defesa apresentada ao Auto de Infração
Hamburguer de Carne Bovina Moída Congelada marca Batavo	Fabricação: 28/07/2003 Validade: 25/11/2003 Lote: L5 (16:34)	Perdigão Agroindustrial S/A	Aguardando resultado da perícia de contraprova solicitada pelo fabricante
Almôndega de Carne Bovina Moída Temperada Congelada marca Kilo Certo	Fabricação: 14/07/2003 Validade: 13/11/2003	Kilo Certo Indústria e Comércio Ltda	Detentor autuado. Defesa escrita do detentor e autuado encaminhada ao IAL por tratar-se de contestação técnica do laudo.
Salsicha da Granja marca Da Granja	Fabricação: 26/08/2003 Validade: 10/10/2003	Da Granja AgroIndustrial Ltda	Notificação ao detentor e ao fabricante. Processo encaminhado ao MAPA. Não houve autuação do fabricante, pois o produto estava vencido.
Mistura para o Preparo de Bolo sabor Baunilha marca Sol	Validade: 05/01/2004 Lote: 600346 PIJ	Bunge Alimentos S/A	Laudo emitido após o vencimento do produto. Comunicação ao fabricante.
Hamburguer de Carne Bovina Moída Congelada marca Extra	Fabricação: 23/07/2003 Validade: 22/11/2003	Kilo Certo Indústria e Comércio Ltda	Aguardando agendamento do IAL para realizar a perícia de contraprova
Pó para Preparo de Alimentos marca Sanavita	Fabricação: 28/07/2003 Validade: 28/07/2004 Lote: 605	Sanavita Indústria e Comércio de Alimentos Funcionais Ltda	Defesa deferida. Concedido prazo para adequação da rotulagem.

Tabela 25: Comunicados de Inutilização de Produtos Publicados no Diário Oficial do Estado

Nº do Comunicado de Inutilização e Data de Publicação	Produto/Marca	Data de Fabricação Prazo de Validade Lote	Fabricante	Motivo de Condenação
84 17/3/2004	Palmito de Açaí em Conserva Cambé	Fabricação: 14/03/03 Validade: 13/03/06 Lote: 2394	Ind. Comercio de Conservas Maiauatá Ltda	por não apresentar registro no Ministério da Saúde
85 17/03/2004	Palmito Jussara em Conserva	Fabricação: 08/2003	Isaac Bebesby Ind. e Com.	por não apresentar registro no Ministério da Saúde e a função

	Lapap	Validade: 02 anos Lote: 0001/2003	Prod. Vegetais Imp. e Exp	do aditivo na lista de ingredientes
83 17/3/2004	Palmito em Conserva Marinas do Porto	Fabricação: 09/06/03 Validade: 08/06/06 Lote: 2846	Ind. Comercio de Conservas Maiauatá Ltda	por não apresentar registro no Ministério da Saúde e por conter alteração nas características sensoriais (aparência dos toletes com manchas amareladas)
398 9/12/2003	Palmito de Açaí em Conserva Paty	Fabricação: jan/2003 Validade: até 3 anos da data da fabricação Lote: M05	Não consta	por não apresentar a razão social do fabricante e do distribuidor e por não apresentar a composição (ingredientes)

6. CONCLUSÕES

O PP0304 evoluiu em relação ao Programa anterior e atingiu seus objetivos, conforme as expectativas.

De modo geral, a gestão do Programa pela VISA/DIR, foi mais participativa e com maior integração dos municípios participantes. A inclusão de municípios com maior densidade populacional conferiu ao PP0304 melhor significado sobre a exposição dos consumidores aos alimentos analisados.

Ocorreu uma evolução no Sistema de Informações, que incluiu uma Base de Dados sobre inspeções e uma padronização das respostas das análises laboratoriais, aperfeiçoando a interpretação dos resultados do Programa.

Houve aumento no número de categorias alimentícias incluídas no Programa, porem com um menor número de amostras analisadas, devido à inclusão da inspeção dos estabelecimentos comerciais, que aumentou o tempo de ocupação dos profissionais participantes.

A execução de um programa que sistematiza o monitoramento de produtos e serviços contribui para a educação continuada das empresas e dos profissionais da fiscalização com vistas ao respeito dos preceitos legais.

6.1. Inspeções dos Estabelecimentos Comerciais

A utilização do Roteiro de Verificação das Boas Práticas em Estabelecimentos Comerciais de Alimentos (SÃO PAULO, 2003 b), contribuiu para a harmonização das ações de inspeção sanitária pelas equipes de VISA. Possibilitou também, que os profissionais avaliassem se as não conformidades encontradas no estabelecimento comprometiam, ou não, a qualidade sanitária do alimento, implicando em uma ação educativa ou punitiva sobre o mesmo.

A base de dados com informações sobre as inspeções permitiu uma análise rápida da situação em que os estabelecimentos comerciais se encontravam e também, avaliar a adequação do Roteiro de Verificação às necessidades do comércio varejista de alimentos e ao trabalho dos profissionais de VISA.

Constatou-se a necessidade de uma revisão do Roteiro e principalmente a realização de treinamentos para as equipes de VISA em inspeção sanitária. Os treinamentos devem intensificar-se no próximo Programa.

Percebeu-se que pelo fato do Programa focar há vários anos exclusivamente a colheita de amostras e análises fiscais, há necessidade de melhorar a inspeção sanitária, possibilitando aos profissionais mais segurança para a realização do trabalho, nos aspectos legais e técnicos.

Embora não tenha se configurado um alto risco à saúde nos resultados das inspeções, há necessidade dos profissionais de VISA tornarem-se mais rigorosos nas exigências de Documentação e Registro, Manipulação e Manipuladores e Atividades dos estabelecimentos comerciais para assegurar a Saúde Pública.

Os resultados indicam a necessidade dos estabelecimentos respeitarem a legislação sanitária em especial com relação à documentação, dos quais destacamos a Licença de Funcionamento e o Manual de Boas Práticas, tendo em vista que estes documentos representam uma série de ações sanitárias que visam a garantia da qualidade dos produtos e serviços oferecidos para a população.

6.2. Qualidade Sanitária dos Alimentos

De um modo geral, pode-se concluir que há um baixo risco à saúde nas amostras analisadas, embora os resultados apontem para a existência de produtos que exigem maior atenção, tais como o palmito em conserva e hortifrutícolas com resíduos de agrotóxicos.

6.2.1. Subprogramas Clássico, Verão e ANVISA

Comparando-se o índice de resultados insatisfatórios no Biênio 2003-2004 (38%) com os de 2002 (34%), observou-se um aumento das não conformidades. Isto pode ser explicado por um refinamento nos critérios de seleção dos produtos, refletindo em maior acerto na busca de irregularidades de interesse à saúde pública.

Observou-se que a rotulagem continua sendo a principal não conformidade encontrada, exigindo uma ação mais efetiva no sentido de promover as correções necessárias, envolvendo atuação conjunta dos setores governamental, industrial e entidades de classe representativas dos alimentos envolvidos.

Dos motivos de não conformidade identificados nos produtos analisados, o maior risco à saúde está relacionado ao palmito em conserva, tendo em vista o aumento do índice de condenações em relação ao PP2002, que pode estar associado à origem do produto utilizado nos estabelecimentos selecionados.

6.2.2. Subprograma Transgênicos

Observou-se o freqüente uso de soja transgênica nos alimentos industrializados sem a apresentação das devidas informações de rotulagem ao consumidor, apesar do pequeno universo de produtos analisados.

6.2.3. Subprograma Resíduos de Agrotóxicos

Os dados obtidos com 30 amostras insatisfatórias (24%), permitiram uma avaliação quanto ao uso inadequado de agrotóxicos, com teores acima do Limite Máximo de Resíduo (LMR) tolerado e também, de uso não autorizado para as culturas analisadas, conforme a legislação brasileira.

O consumidor pode estar sob risco de exposição crônica a agrotóxicos se estiver ingerindo alimentos contendo resíduos acima dos limites tolerados ou de uso indevido. Os agricultores devem utilizar Boas Práticas Agrícolas e somente agrotóxicos autorizados para uma cultura específica.

O uso do método multiresíduo, que pesquisa agrotóxicos de vários grupos químicos, permitiu um trabalho mais ágil que forneceu resultados em até 48 horas, propiciando às equipes de VISA rápidas ações sanitárias.

A colheita de amostras com interdição cautelar permitiu que os produtos com resultados insatisfatórios fossem inutilizados pelas equipes de VISA antes que fossem consumidos pela população.

7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL (1952). Ministério da Agricultura, RISPOA. Decreto nº 30.691, de 29/03/1952 Dispõe sobre o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Brasília, DF.

BRASIL (1969). Ministérios da Marinha de Guerra, do Exército e da Aeronáutica Militar. Decreto-Lei nº 986, de 21/10/1969. Institui normas básicas sobre alimentos. Brasília, DF. DOU 21/10/1969.

BRASIL (1978 a). Ministério da Saúde, Câmara Técnica de Alimentos, Conselho Nacional de Saúde. Resolução nº 9, de 1978. Atualiza a Resolução nº 52/1977 da antiga CNNPA, sobre "Doce em Pasta". Brasília, DF, DOU 11/12/1978.

BRASIL (1978 b). Ministério da Saúde, Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos. Resolução nº 12, de 24/07/1978. Aprova a Norma Técnica Especial para Cereais e Derivados. Brasília, DF, DOU 24/07/1978.

BRASIL (1978 c). Ministério da Saúde, Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos. Resolução nº 12, de 24/07/1978. Aprova a Norma Técnica Especial para Gelo. Brasília, DF, DOU 24/07/1978.

BRASIL (1978 d). Ministério da Saúde, Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos. Resolução nº 12, de 24/07/1978. Aprova a Norma Técnica Especial para Pós para Preparo de Alimentos. Brasília, DF, DOU 24/07/1978.

BRASIL (1978 e). Ministério da Saúde, Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos. Resolução nº 14, de 28/06/1978. Estabelece o Padrão de Identidade e Qualidade para Farinha Desengordurada de Soja, Proteína Texturizada de Soja, Proteína Concentrada de Soja, Proteína Isolada de Soja e Extrato de Soja. Brasília, DF, DOU 28/06/1978.

BRASIL (1990). Lei Federal Nº 8.078, de 11/09/1990. Dispõe sobre a Proteção ao Consumidor e dá outras providências. Brasília, DF, DOU de 12/09/1990.

BRASIL (1993). Ministério da Saúde. Portaria N° 1.428, de 26/11/1993. Aprova o Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos, as Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos e o Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade para Serviços e Produtos na Área de Alimentos. Brasília, DF, DOU 02/12/93.

BRASIL (1996). Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria N° 559, de 04/11/1996. Aprova a Norma Técnica Referente a Macarrão Instantâneo. Brasília, DF, DOU 11/11/1996.

BRASIL (1997 a). Lei Federal n° 6.437, de 20/08/1977. Configura infrações à legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas e dá outras providências. Brasília, DF, DOU 24/08/1977.

BRASIL (1997 b). Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Portaria n° 371, de 04/09/1997. Dispõe sobre o Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos. Brasília, DF. DOU 08/09/1997.

BRASIL (1997 c). Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Portaria n° 352, DE 04/09/1997. Aprova o Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Queijo Minas Frescal. Brasília, DF.

BRASIL (1997 d). Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Portaria n° 370, de 04/09/1997. Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Leite UHT (UAT). Brasília, DF. DOU de 08/09/1997.

BRASIL (1997 e). Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria n° 354, de 04/09/1997. Aprova o Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Doce de Leite. Brasília, DF, DOU 08/09/1997.

BRASIL (1997 f). Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria n° 326, de 30/07/1997. Aprova Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Brasília, DF, DOU 01/08/1997.

BRASIL (1997 g). Ministério de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria n° 185, de 13/05/1997. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Peixe Fresco. Brasília, DF.

BRASIL (1998 a). Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria n° 27, de 13/01/1998. Aprova o Regulamento Técnico referente à Informação Nutricional Complementar. Brasília, DF. DOU de 16/01/1998.

BRASIL (1998 b). Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria n° 29, de 13/01/1998. Aprova o Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Alimentos para Fins Especiais. Brasília, DF. DOU de 15/01/1998. Rep. 30/03/1998.

BRASIL (1998 c). Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria n° 36, de 13/01/1998. Aprova o Regulamento Técnico referente à Alimentos à Base de Cereais para Alimentação Infantil. Brasília, DF. DOU de 16/01/1998. Rep. 15/04/1999.

BRASIL (1998 d). Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 977, de 05/12/1998. Aprova o Regulamento Técnico referente às Fórmulas Infantis para Lactentes e às Fórmulas Infantis de Seguimento. Brasília, DF. DOU de 29/12/1998. Rep. 15/04/1999.

BRASIL (1998 e). Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 1004, de 11/12/1998. Aprovar o Regulamento Técnico: Atribuição de Função de Aditivos, Aditivos e seus Limites Máximos de uso para a Categoria 8: Carne e Produtos Cárneos. Brasília, DF. DOU de 14/12/1998. Rep. 22/03/1999.

BRASIL (1998 f). Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Portaria nº 685, de 27/08/1998. Aprova o Regulamento Técnico: "Princípios Gerais para o Estabelecimento de Níveis Máximos de Contaminantes Químicos em Alimentos" e seu anexo: "Limites Máximos de Tolerância para Contaminantes Inorgânicos em Alimentos." Brasília, D.F., DOU de 24/09/1998.

BRASIL (1999 a). Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 17, de 19/11/99. Aprova o Regulamento Técnico referente ao Padrão de Identidade e Qualidade para Palmito em Conserva. Brasília, DF.

BRASIL (1999 b). Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 18, de 19/11/99, que Dispõe sobre a Obrigatoriedade de Cumprimento da Boas Práticas de Produção e Prestação de Serviços, Análise de Perigos e Ponto Crítico de Controle (APCC) e Controle e Garantia de Qualidade, conforme disposto em legislação vigente, que trata do tema. Brasília, DF, DOU de 22/11/1999.

BRASIL (1999 c). Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 386, de 05/08/1999. Aprova o Regulamento Técnico sobre Aditivos Utilizados Segundo as Boas Práticas de Fabricação e Suas Funções. Brasília, DF, DOU 09/08/1999.

BRASIL (1999 d). Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 385, de 05/08/1999. Dispõe sobre o Regulamento Técnico que Aprova o Uso de Aditivos Alimentares, Estabelecendo suas Funções e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos 6: Cereais e Produtos de ou a Base de Cereais. Brasília, DF, DOU 09/08/1999.

BRASIL (1999 e). Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 384, de 05/08/1999. Dispõe sobre o Regulamento Técnico que Aprova o Uso de Aditivos Alimentares Estabelecendo suas Funções e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos 3: Gelados Comestíveis. Brasília, DF, DOU 09/08/1999.

BRASIL (1999 f). Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 383, de 05/08/1999. Dispõe sobre o Regulamento Técnico que Aprova o Uso de Aditivos Alimentares Estabelecendo suas Funções e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos 7: Produtos de Panificação e Biscoitos. Brasília, DF, DOU 09/08/1999.

BRASIL (1999 g). Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 379, de 26/04/1999. Aprova o Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Gelados Comestíveis, Preparados, Pós para o Preparo e Base para Gelados Comestíveis. Brasília, DF.

BRASIL (1999 h). Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 387, de 05/08/1999. Aprova o Regulamento Técnico sobre Aditivos Alimentares, Estabelecendo suas Funções e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos 5: Balas, confeitos, Bombons, Chocolates e Similares. Brasília, DF, DOU 09/08/1999.

BRASIL (1999 i). Ministério de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa nº 3, de 22/01/1999. Dispõe sobre Resíduos em Produtos de Origem Animal. Brasília, DF. DOU 17/02/1999.

BRASIL (2000 a). Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa nº 4, de 31/03/2000. Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Carne Mecanicamente Separada, de Mortadela, de Linguiça e de Salsicha, em conformidade com os Anexos desta Instrução Normativa. Brasília, DF. DOU 05/04/2000.

BRASIL (2000 b). Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa nº 20, de 31/03/2000. Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Almôndega, de Apresuntado, de Fiambre, de Hamburguer, de Kibe, de Presunto Cozido e de Presunto. Brasília, DF, DOU 03/08/2000. Rep. 20/11/2001.

BRASIL (2000 c). Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa nº 22, de 31/03/2000. Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Copa, de Jerked Beef, de Presunto tipo Parma, de Presunto Cru, de Salame, de Salaminho, de Salame tipo Alemão, de Salame tipo Calabres, de Salame tipo Friolano, de Salame tipo Napolitano, de Salame tipo Hamburguês, de Salame tipo Italiano, de Salame tipo Milano, de Linguiça Colonial e Pepperoni. Brasília, DF, DOU 03/08/2000.

BRASIL (2000 d). Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 54, de 15/05/2000. Dispões sobre o Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Água Mineral Natural e Água Natural. Brasília, DF, DOU 19/06/2000.

BRASIL (2000 e). Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 93, de 31/10/2000. Dispões sobre o Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Massa Alimentícia. Brasília, DF, DOU 01/11/2000.

BRASIL (2000 f). Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 23, de 15/03/2000. Dispõe sobre o Manual de Procedimentos Básicos para Registro e Dispensa da Obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos. Brasília, D.F., DOU 16/03/2000.

BRASIL (2000 g). Ministério da Saúde. Portaria nº 1469, de 29/12/2000. Aprova a Norma de Qualidade da Água para Consumo Humano, que Dispõe sobre Procedimentos e Responsabilidades Inerentes ao Controle e à Vigilância da Qualidade da Água para Consumo Humano. Brasília, D.F., DOU 10/01/2001.

BRASIL (2001 a). Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001. Aprova o Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos. Brasília, DF, DOU 02/01/2001.

BRASIL (2001 b). Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 39, de 21/03/2001. Aprova a Tabela de Valores de Referência para Porções de Alimentos e Bebidas Embalados para fins de Rotulagem Nutricional. Brasília, DF, DOU 22/03/2001.

BRASIL (2001 c). Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 40, de 21/03/2001. Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem Nutricional Obrigatória de Alimentos e Bebidas Embalados. Brasília, DF, DOU 22/03/2001.

BRASIL (2001 d). Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Lei nº 10.273, de 05/09/2001. Dispõe sobre o Uso de Bromato de Potássio na Farinha e nos Produtos de Panificação. Brasília, DF, DOU 06/09/2001.

BRASIL (2002 a). Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Instrução Normativa nº 51, de 18/09/2002. Aprova os Regulamentos Técnicos de Produção, Identidade e Qualidade do Leite tipo A, do Leite tipo B, do Leite tipo C, do Leite Pasteurizado e do Leite Cru Refrigerado e o Regulamento Técnico da Coleta de Leite Cru Refrigerado e seu Transporte a Granel, em conformidade com os Anexos a esta Instrução Normativa. Brasília, DF.

BRASIL (2002 b). Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 234, de 19/08/2002. Aprova a Tabela de Aditivos para Complementação do Regulamento Técnico sobre Aditivos Utilizados segundo as Boas Práticas de Fabricação e suas Funções. Brasília, DF, DOU 21/08/2002.

BRASIL (2002 c). Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 259, de 20/09/2002. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Brasília, DF, DOU 23/09/2002.

BRASIL (2002 d). Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 275, de 21/10/2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Brasília, DF, DOU 23/10/2002. Rep. 06/11/2002.

Brasil (2002 e). Decreto nº 4074, de 04/01/2002. Regulamenta a Lei nº 7802, de 11/07/1989, que dispõe sobre pesquisa, experimentação, produção, embalagem, rotulagem, transporte, armazenamento, comercialização, propaganda comercial, utilização, importação, exportação, destino final dos resíduos e embalagens, registro, classificação, controle, inspeção e fiscalização de agrotóxicos, seus componentes e anins, e dá outras providências. Brasília, DF, DOU de 08/01/2002.

BRASIL (2002 f). Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 274, de 15/10/2002. Aprova o Regulamento Técnico sobre Limites Máximos de Aflatoxinas admissíveis no leite, no amendoim, no milho, contam no anexo. Brasília, D.F., DOU de 16/10/2002.

BRASIL (2003 a). Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 80, de 14/04/2003. Dispõe sobre alteração na capacidade das embalagens metálicas do produto palmito em conserva. Brasília, DF, DOU 15/04/2003.

BRASIL (2003 b). Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 81, de 14/04/2003. Dispõe sobre a obrigatoriedade de identificação do fabricante do produto palmito em conserva, litografada na parte lateral da tampa metálica da embalagem de vidro do produto palmito em conserva e elaboração, implementação e manutenção de Procedimentos Operacionais Padronizados - POPs para acidificação e tratamento térmico. Altera o artigo 7º, do Anexo da Resolução RDC ANVISA nº 18, de 19/11/1999. Brasília, DF, DOU 15/04/2003.

BRASIL (2003 c). Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 359, de 23/12/2003. Aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para fins de Rotulagem Nutricional. Brasília, DF, DOU 26/12/2003.

BRASIL (2003 d). Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RE nº 165, de 29/08/2003. Determina a publicação do "Índice das monografias dos ingredientes ativos de agrotóxicos, domissanitários e preservantes de madeira", cujo emprego encontra-se autorizado conforme descrito no Anexo I. Revoga a Portaria nº 10, de 08/03/1985 e todas aquelas que a complementaram ou suplementaram. Brasília, DF, DOU 02/09/2003.

BRASIL (2004 a). Ministério de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 4, de 1º/03/2004. Altera o regulamento técnico para fixação de identidade e quantidade do queijo minas frescal. Brasília, D.F, DOU 05/03/2004.

BRASIL (2004 b). Ministério da Saúde. Portaria nº 518, de 25/03/2004. Estabelece os Procedimentos e Responsabilidades Relativos ao Controle e Vigilância da Qualidade da Água para Consumo Humano e seu Padrão de Potabilidade. Brasília, DF, DOU 26/03/2004.

SÃO PAULO (1978). Decreto Estadual Nº 12.342, de 27/09/1978. Regulamenta a Promoção, preservação e recuperação da saúde no campo de competência da Secretaria de Estado da Saúde. São Paulo, SP, Imprensa Oficial do Estado S.A. IMESP, 1987.

SÃO PAULO (1996). Secretaria de Estado da Saúde, Centro de Vigilância Sanitária. Comunicado CVS/EXP Nº 190/96. Impressos para caracterização de infrações de natureza sanitária e para a colheita de amostras. São Paulo, SP, DOE 12/09/1996.

SÃO PAULO (1997). Secretaria de Estado da Saúde, Centro de Vigilância Sanitária e Instituto Adolfo Lutz. Portaria Conjunta CVS/IAL Nº 1, de 07/03/1997. Dispõe sobre Procedimentos de Controle de Qualidade de Palmito, Pimentão e Alcachofra em Conserva. São Paulo, SP, DOE 08/03/1997.

SÃO PAULO (1998). Lei Estadual 10.083, de 23/09/1998. Dispõe sobre o Código Sanitário do Estado de São Paulo. São Paulo, SP, DOE 24/09/1998.

SÃO PAULO (1999). Governo do Estado de São Paulo. Lei nº 10.467, de 20/12/1999. Dispõe sobre a impressão de aviso nas embalagens que contenham alimentos geneticamente modificados. São Paulo, SP, DOE 21/12/1999.

SÃO PAULO (2003 a). Secretaria de Estado da Saúde, Centro de Vigilância Sanitária, Portaria Conjunta CVS-IAL nº 1, de 28 de novembro de 2003. Institui o Programa de

Análise Fiscal de Alimentos do Estado de São Paulo, denominado Programa Paulista Biênio 2003-2004. São Paulo, SP, DOE 29/11/2003.

SÃO PAULO (2003 b). Secretaria de Estado da Saúde, Centro de Vigilância Sanitária, Portaria nº 20, de 28/11/2003. Aprova o Roteiro de Verificação das Boas Práticas em Estabelecimentos Comerciais de Alimentos. São Paulo, SP, DOE 29/11/2003.

SÃO PAULO (2003 c). Secretaria de Estado da Saúde, Centro de Vigilância Sanitária, Portaria nº 21, de 28/11/2003. Aprova o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados para Análise Fiscal de Alimentos. São Paulo, SP, DOE 29/11/2003.

SÃO PAULO, Instituto Adolfo Lutz - Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz.v.1:Métodos Químicos e Físicos para Análise de Alimentos. São Paulo, IMESP, 3ª ed. 1985.533p.

ANEXO I - Ensaios realizados nos produtos colhidos e os respectivos métodos/técnicas analíticas utilizadas

Em todos os produtos foram realizadas análises de rotulagem, exceto nos produtos "in natura"

PRODUTO	ENSAIOS	MÉTODO / TÉCNICA	REFERÊNCIA
Apresentado fatiado e Hambúrguer congelado e Charque embalado	<u>Microbiológico:</u> Coliformes totais e fecais <i>S. aureus</i> Clostrídios sulfíto reductores <i>Salmonella sp</i>	**NMP Unidade Formadora de Colônia (UFC) UFC (a 46° C) Presença/ausência	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 2001
	<u>Físico-químicos:</u> Aparência Nitritos (em nitrito de sódio) Nitratos (em nitrito de sódio)	Subjetivo/descritivo Espectrofotométrico Espectrofotométrico após redução em coluna de cádmio	Instrução Normativa nº 20 da SDA/MAA
Espetinho de carne temperado congelado ou resfriado para churrasco	<u>Microbiológico:</u> Coliformes totais e fecais	**NMP	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 2001
	<u>Físico-químicos:</u> Aparência	Subjetivo/descritivo	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, 3ª ed., 1985 e ABNT NBR 12.806, 1993
Queijo de minas frescal	<u>Microbiológico:</u> Coliformes totais e fecais <i>S. aureus</i> <i>Salmonella sp</i> <i>L. monocytogenes</i>	**NMP UFC Presença/ausência Presença/ausência	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 2001
	<u>Físico-químicos:</u> Substâncias voláteis Gordura no extrato seco	Perda por dessecação Gravimétrico	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, 3ª ed., 1985
Palmito em conserva	<u>Características sensoriais:</u> Aparência, Odor, Textura, Sensação bucal e Sabor	Subjetivo/descritivo	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, 3ª ed., 1985 ABNT. NBR 12.806, 1993
	Físico químico: pH	Potenciométrico	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, 3ª ed., 1985
Doce de leite dietético	Físico químico: Cromatografia de açúcar	Cromatográfico (circular em papel)	Manual Técnico, Carboidratos em Alimentos, ITAL, 1987
Massa fresca para pão	Físico-químico: Bromatos	Pesquisa de agente oxidante e Cromatografia em camada delgada	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, 3ª ed., 1985
Doce em massa tipo junino	<u>Microscopia:</u> Identificação de elementos histológicos	Microscópico após tratamento do material	Métodos de Análises Microscópicas de Alimentos, Isolamento de Elementos Histológicos, Instituto Adolfo Lutz, 1999
	Aparência Corante orgânico artificial	Subjetivo/descritivo Cromatográfico (papel)	Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, 3ª ed., 1985

<p>Características sensoriais: Aparência, odor, sensação bucal, sabor</p>	<p>Subjetivo/descritivo</p>	<p>Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, 3ª ed., 1985 e ABNT NBR 12.806, 1993</p>
<p>Prova de cocção</p>	<p>Aquecimento</p>	<p>Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, 3ª ed., 1985</p>
<p><u>Físico-químico:</u> Acidez em ácido láctico Gorduras totais Extrato seco desidrogdurado Estabilidade ao etanol 68%</p>	<p>Titulométrico Gerber Disco de Ackermann Teste de coagulação</p>	<p>Instrução Normativa nº 22/2003 do MAPA Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, 3ª ed., 1985 Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, 3ª ed., 1985 Métodos Analíticos Oficiais para Controle de Produtos de Origem Animal, LANARA, 1981</p>
<p><u>Contaminantes:</u> Aflatoxina M1 Chumbo em Pb *Resíduos de agrotóxicos A *Resíduos de agrotóxicos B</p>	<p>Coluna de imunoafinidade e cromatografia em Camada delgada Espectrofotometria de absorção atômica com gerador de vapor Cromatografia a gás com detector de: captura de elétrons (ECD) Cromatografia a gás com detector fotométrico de chama (FPD) ou de nitrogênio e fósforo (NPD)</p>	<p>R-Biopharm Rhône Ltd. 2001 AOAC International, 1995 Stewardter, 1982 Stewardter, 1982</p>
<p><u>Microbiológico:</u> Coliformes totais e fecais <i>Salmonella sp</i> <u>Físico-químico:</u> Corantes artificiais</p>	<p>**NMP Presença/ausência Cromatográfico (papel)</p>	<p>Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 2001 Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, 3ª ed., 1985</p>
<p><u>Caracteres organolépticos:</u> Aspecto e Cor Bromatos</p>	<p>Subjetivo/descritivo Método direto ou indireto com reativo fucsina-bissulfito ou fluoresceína</p>	<p>Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, 3ª ed., 1985 Yabiku e col., 1996</p>
<p><u>Microbiológico:</u> Coliformes totais Coliformes termolaterantes Enterococos <i>Pseudomonas aeruginosa</i> Clostrídios sulfito redutores</p>	<p>UFC, **NMP, Presença/ausência Presença/ausência **NMP, UFC **NMP, UFC UFC</p>	<p>Standard Methods - American Public Health Association, Water Works Association, Water Environmental Federation, 1995</p>
<p>Leite UHT</p>	<p>Mistura de aditivos para o preparo de pão</p>	<p>Água mineral e Gelo</p>

	<p><u>Caracteres organolépticos:</u> Aspecto, odor Cor</p> <p><u>Físico-químicos:</u> Turbidez Dureza e Cloretos Fluoretos Nitrato, Amônia e Ferro Sulfatos e Sólidos totais dissolvidos</p>	<p>Subjetivo descritivo Comparação óptica instantânea</p> <p>Nefelométrico Titulometria Potenciométrico Espectrofotométrico Gravimétrico</p>	<p>Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, 3ª ed., 1985</p> <p>Standard Methods - American Public Health Association, Water Works Association, Water Environmental Federation, 1995</p>
Peixe resfriado ou congelado	<p><u>Contaminantes:</u> Histamina Mercúrio</p>	<p>Espectrofluorimétrico Espectrofotometria de absorção atômica com gerador de vapor frio</p>	<p>AOAC, 1995 Zenebon, 1995</p>
Alimentos infantis à base de leite	<p><u>Microbiológico:</u> Coliformes totais e fecais <i>S. aureus</i> <i>B. cereus</i> <i>Salmonella sp</i></p> <p><u>Características sensoriais:</u> Aparência, Odor, Textura, Sensação bucal e Sabor</p>	<p>**NMP UFC UFC (a 46° C) Presença/ausência</p> <p>Subjetivo/descritivo</p>	<p>Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods - 2001</p> <p>Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, 3ª ed., 1985 e ABNT. NBR 12.806</p>
Alimentos infantis à base de cereais	<p><u>Microbiológico:</u> Coliformes totais e fecais <i>S. aureus</i> <i>B. Cereus</i> <i>Salmonella sp</i></p> <p><u>Microscópico:</u> Identificação de elementos histológicos</p>	<p>**NMP UFC Presença/ausência</p> <p>Microscópico após tratamento do material</p> <p>UFC (a 46° C)</p>	<p>Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 2001</p> <p>Métodos de Análises Microscópicas de Alimentos - Isolamento de Elementos Histológicos, Instituto Adolfo Lutz, 1999</p>
Pós para sobremesa com restrição de açúcar	<p><u>Microbiológico:</u> Coliformes totais e fecais <i>B. cereus</i> <i>Salmonella sp</i></p> <p><u>Físico-químico</u> Cromatografia de açúcar</p>	<p>**NMP UFC Presença/ausência</p> <p>Cromatográfico (circular em papel)</p>	<p>Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 2001</p> <p>Manual Técnico, Carboidratos em Alimentos, ITAL, 1987</p>
Produtos que contêm soja na composição	<p>Deteção de DNA (gene da lectina) Deteção de OGM</p>	<p>Reação em Cadeia da Polimerase - PCR</p>	<p>Z. Lebensm Unters Forsch, 1996</p> <p>Eur. Food Research Tec., 2001</p>

<p>Pimentão, Laranja, Morango, Tomate, Mamão</p>	<p><u>Resíduos de agrotóxicos:</u> Ditiocarbamatos em CS₂ *Resíduos de agrotóxicos C *Resíduos de agrotóxicos D *Resíduos de agrotóxicos E</p>	<p>Espectrofotométrico Cromatografia a gás com detector de captura de elétrons (ECD) Cromatografia a gás com detector fotométrico de chama (FPD) ou de nitrogênio e fósforo (NPD) Cromatografia a líquido de alta eficiência detector de UV ou de fluorescência</p>	<p>Their and Zeumer 1987 Analytical Methods for Pesticide Residues in Foodstuffs - 1996 Analytical Methods for Pesticide Residues in Foodstuffs - 1996 Analytical Methods for Pesticide Residues in Foodstuffs – 1996 e Kok 1992</p>
--	--	--	---

**NMP - Número Mais Provável

* Resíduos de Agrotóxicos:

A - hexaclorobenzeno, aldrin, alfa HCH, beta HCH, lindano, alfa clordana, gama clordana, dicofol, dieldrin, endrin, heptacloro, heptacloro epóxido, dodecacloro, DDT total (op' DDE, pp'DDE, op'DDT, pp'DDT, op'DDD, pp'DDD), captana, cipermetrina, deltametina, bifentrina, lambda-cialotrina, fenvalerato, permetrina, iprodiona, procimidona, vinclozolina.

B - acefato, clorpirifós, carbofenotona, fentiona fentiona, fosfamidona, azinós etílico, azinós metílico, tetradifona, diazinona, diclorvos, disulfotona, dimetoato, etiona, etrinfós, fenitrotiona, fentoato, folpete, malationa, metamidofós, metidationa, parationa etílica, parationa metílica, pirimifós etílico, pirimifós metílico.

C - Hexaclorobenzeno, aldrin, endrin, dieldrin, DDT total (op' DDE, pp'DDE, op'DDT, pp'DDT, pp'DDD, op'DDD), aletrina, bioaletrina, bifentrina, ciflutrina, clorotalonil, cipemetrina, deltametrina, lambda-cialotrina, permetrina, procloraz, esfenvalerato, heptacloro, heptacloro epóxido, dodecacloro, endossulfam I, endossulfam II, sulfato de endossulfam, captana, dicofol, iprodiona, procimidona, propargito, vinclozolina.

D - Acefato, azinós etílico, carbofenotona, clorfenvinfós, etiona, parationa etílica, parationa metílica, clorpirifós etílico, clorpirifós metílico, profenofós, diazinon, fenamifós, pirazofós, terbufós, metamidofós, diclorvos, disulfotona, fentiona, fentoato, pirimifós etílico, pirimifós metílico, tetradifona, etoprofós, dimetoato, etrinfós, metidationa, monocrotofós, folpete, forato, malationa, mevinfós.

E- carbofurano, carbaril.