

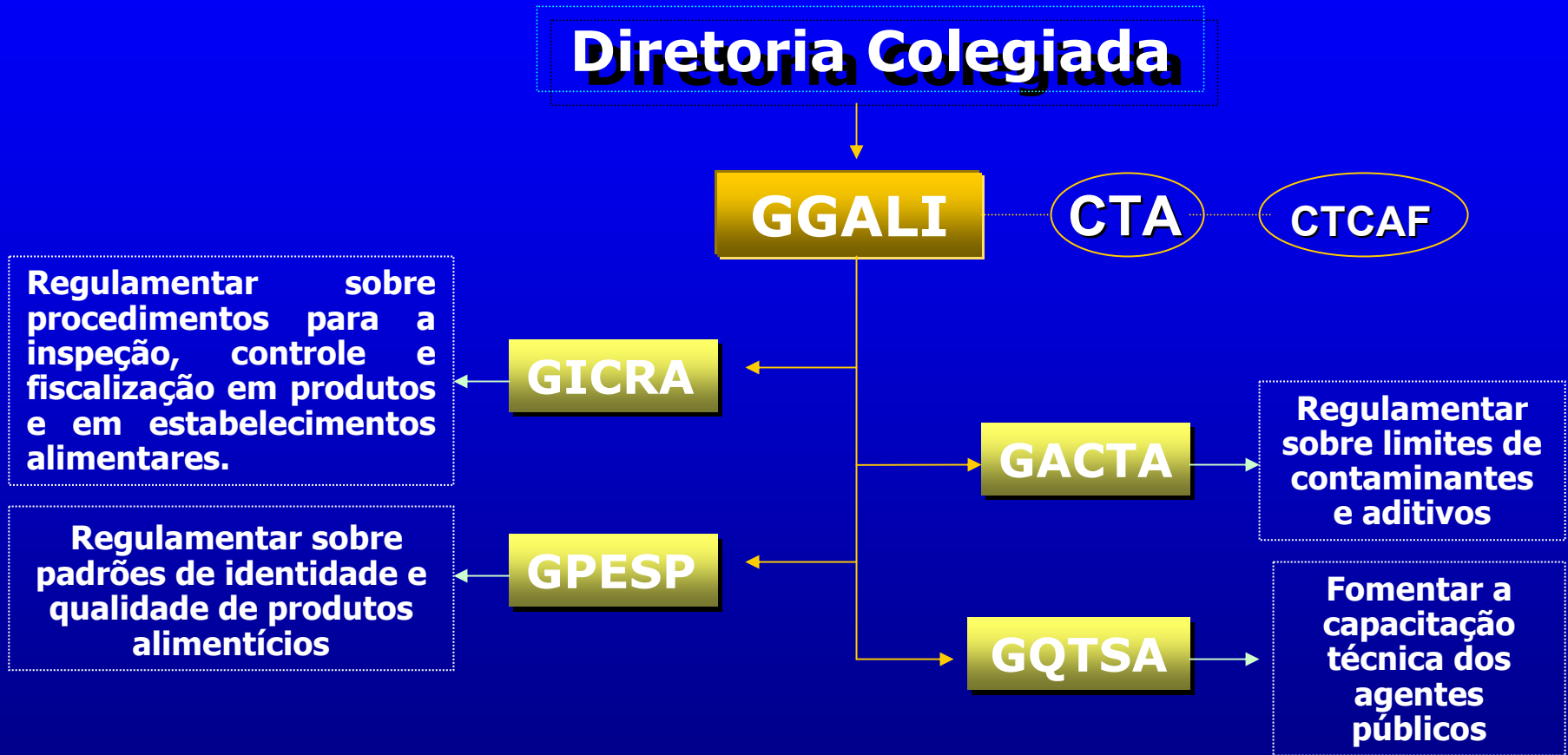
AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

**O PAPEL DA ANVISA NA
FISCALIZAÇÃO DA SEGURANÇA DOS
ALIMENTOS NO BRASIL**

**III SEMINÁRIO PRO TESTE
DE DEFESA DO CONSUMIDOR
Alimentos: o consumidor
está seguro?**

Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos

GERÊNCIA-GERAL DE ALIMENTOS



POLÍTICA DE AÇÃO

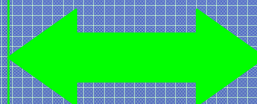
- ❑ FOCO: Atuação sobre os fatores de riscos
- ❑ ALCANCE: Toda a cadeia produtiva
- ❑ ESTRATÉGIA: Descentralização da função de execução

REGULARIZAÇÃO DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

- Desregulamentação de registro

Desregulamentação do Registro

Categoria de Produtos
Registro Obrigatórios (27)



Categoria de Produtos
Dispensado de Registro (45)

Histórico de Qualidade

Mudança do foco de ação do produto final para o processo produtivo

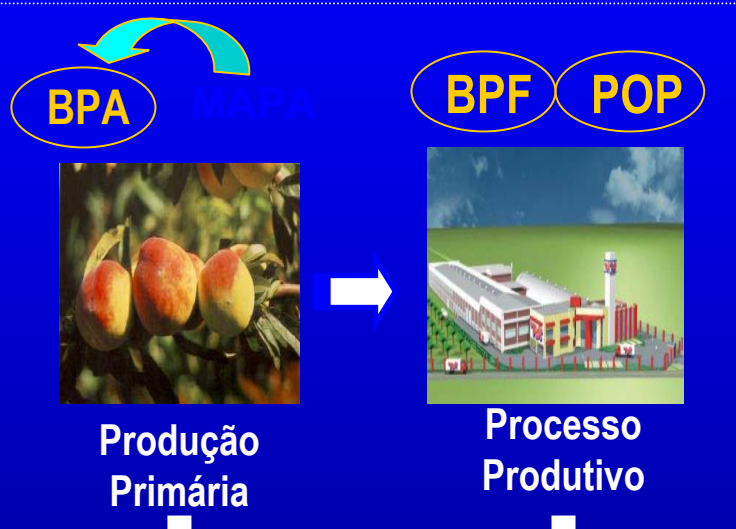
FORTALECIMENTO DA INSPEÇÃO

Estratégias de Intervenção

Parâmetros Sanitários



Produto Final

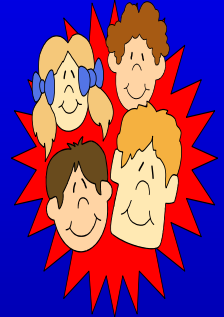


BPF POP



Setor atacadista e varejista

Rotulagem Educação



Monitoramento da Qualidade Sanitária de Alimentos

Foco de Intervenção: Inspeção

Regulamentos Técnicos

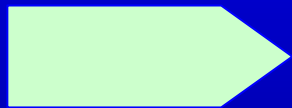
Orientações ao Consumidor

Aquisição, conservação e manipulação de alimentos

FISCALIZAÇÃO DE ALIMENTOS



Programa Nacional de Monitoramento da Qualidade Sanitária dos Alimentos



Inspeção programada em estabelecimentos industriais de alimentos



Determinação de apreensão e interdição de produtos e de estabelecimentos

Programa Nacional de Monitoramento da Qualidade Sanitária dos Alimentos - PNMQSA

2001 – 1ª Etapa

Nº Amostras: 5648

Categorias: alimentos congelados, cafés, doces, especiarias e temperos, gelados comestíveis e massas.

2002 – 2ª Etapa

Nº Amostras: 4312

Categorias: água mineral, água adicionada de sais, biscoitos com recheio, farinha de mandioca, leite em pó e UHT/UAT, palmito, produtos de coco, polpa de frutas e sal.

2003 – 3ª Etapa

Nº Amostras: 2331

Categorias: fórmula infantil láctea, alimento infantil à base de cereais, sobremesa diet, queijo minas frescal, fubá, gelo, hambúrguer congelado e charque.

Nº Amostras: 12291

Nº Categorias: 24



Programa de Monitoramento da Qualidade Sanitária dos Alimentos – PROGRAMAÇÃO 2005

Monitoramento

2655 amostras/ano

Categorias pré-selecionadas:

lingüiça suína fresca, massa alimentícia úmida ou fresca, ovo de galinha inteiro e cru, outras (matérias prejudiciais à saúde).

<http://www.anvisa.gov.br/alimentos/programa/index.htm>



OUTROS PROGRAMAS DE MONITORAMENTO DE ALIMENTOS

Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos - PARA

Resíduos de medicamentos veterinários em alimentos – leite e frango - PAMVet

Prevalência e da resistência bacteriana em frangos – PREBAF



INSPEÇÕES PROGRAMADAS - 2005

Meta Inspeção por Tipo de Estabelecimento

Ind. Palmito	199	Ind. Frutas e ou Hortaliças em Conserva	496
Ind. Sal	70		
Ind. Gelados	700	Cozinha Industrial	624
Ind. Amendoins	222	Demais Indústrias	2345
Total		4656 inspeções/ano	

ATUALIZAÇÃO DA REGULAMENTAÇÃO SANITÁRIA

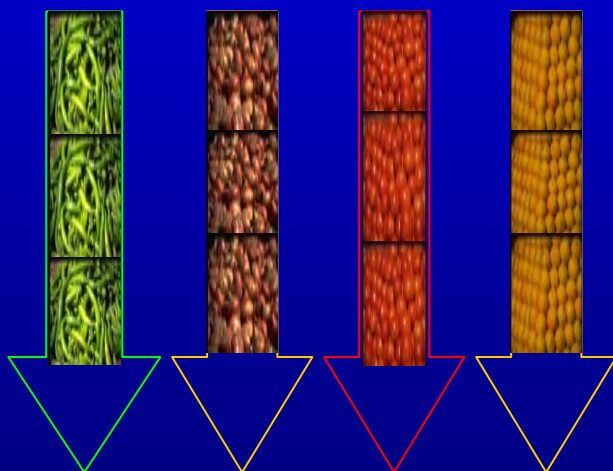
- **DEMANDAS:** Setor produtivo, entidades de defesa do consumidor, universidades, institutos de pesquisa, órgãos de vigilância sanitária estaduais e da própria Anvisa (monitoramento)
- **PROCESSO:** Grupo de trabalho; Consulta Pública e Audiência Pública
- **APROVAÇÃO FINAL DO REGULAMENTO:** Publicação de Resolução
- **ADOÇÃO DO REGULAMENTO:** Inspeção sanitária

Atualização da Legislação Sanitária de Alimentos



NORMAS HORIZONTAIS

Padrões Microbiológicos
Procedimentos Operacionais - BPF
Lista de Verificação - BPF
Rotulagem Geral e Nutricional
Contaminantes (micotoxinas)



NORMAS VERTICAIS

Padrões de Identidade e Qualidade

Rotulagem de carcaça de aves

REGULAMENTAÇÃO DO PROCESSO PRODUTIVO

REGRAS GERAIS

Ferramentas

- ✓ BPF/GMP
- ✓ Sistema APPCC/HACCP
- ✓ POP/SSOP

REGRAS ESPECÍFICAS

Ferramentas

- ✓ BPF/GMP específicas
- ✓ Controle das etapas críticas do processo
- ✓ POP/SSOP das operações críticas

Regulamentos Técnicos – RT / Tipo de Estabelecimento

Tipo de Estabelecimento	RT Específicos	Pontos Críticos	RT Gerais
Ind. Palmito	Resolução- RDC ANVISA nº 18/99 Resolução-RDC ANVISA nº 81/03	- Acidificação - Tratamento Térmico	Portaria SVA/MS nº 326/97 Resolução-RDC ANVISA nº 275/02
Ind. Sal	Resolução-RDC ANVISA nº 28/00	- Iodação do sal	
Ind. Gelados	Resolução-RDC ANVISA nº 267/03	- Pasteurização ou Tratamento térmico - Controle da potabilidade da água	
Ind. Amendoins	Resolução-RDC ANVISA nº 172/03	Recepção e Seleção do Amendoim - Armazenamento	
Ind. Frutas e ou Hortaliças	Resolução-RDC ANVISA nº 352/02	- Higienização das frutas e hortaliças - Acidificação - Tratamento térmico	
Demais Indústrias	--	--	
Cozinha Industrial	Resolução-RDC ANVISA nº 216/04	--	

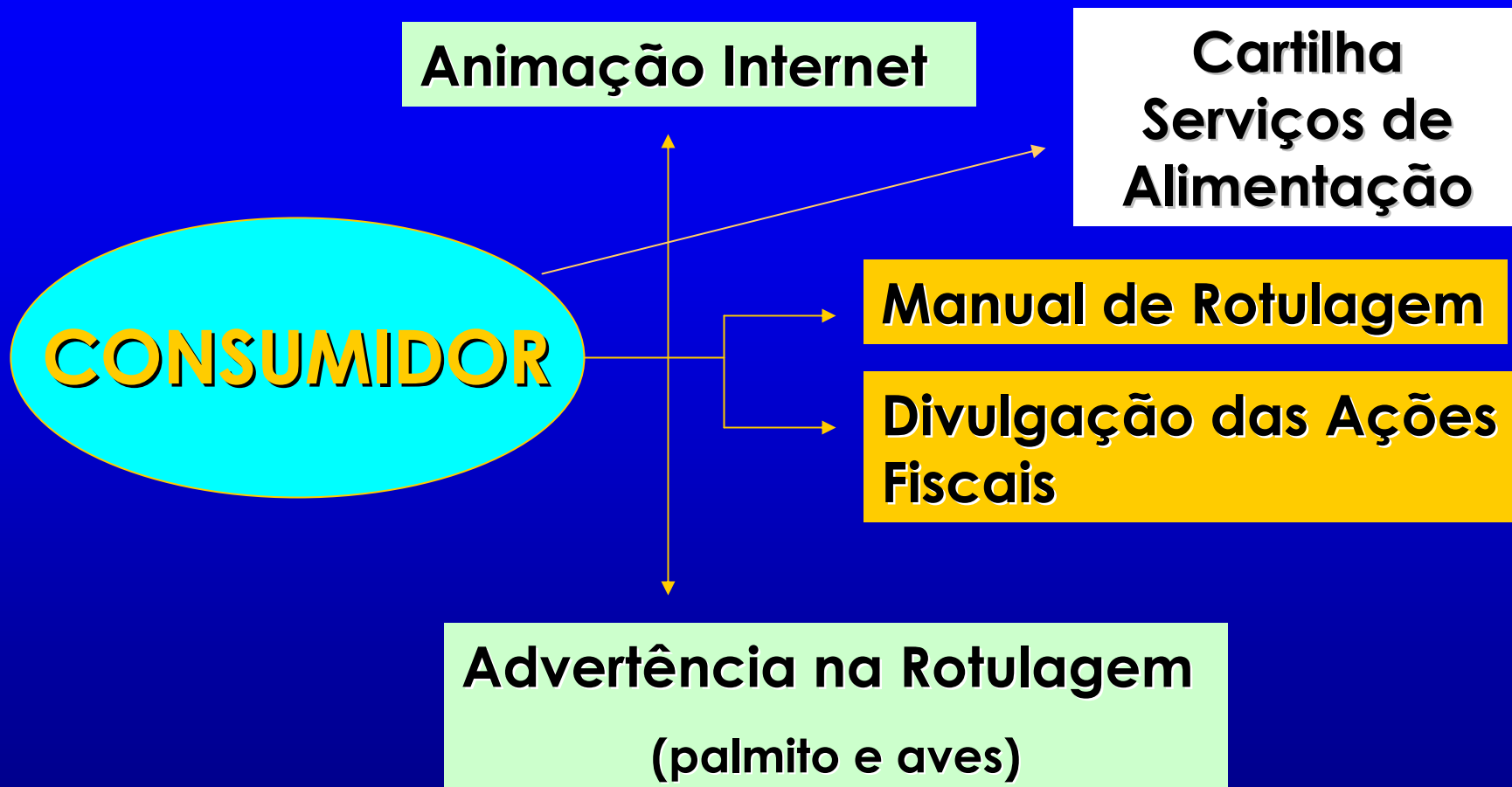
CAPACITAÇÃO DE TÉCNICOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

- **FERRAMENTAS: BPF, APPCC, POP e AUDITORIA**
- **Convênios: INPPAZ/OPAS - SENAI/ANVISA**
- **Base Técnica: Codex Alimentarius
*Programa da FAO/OMS***

ENSINO À DISTÂNCIA

Curso Piloto: Boas Práticas de Fabricação

INFORMAÇÕES AO CONSUMIDOR



HOTSITE: Orientações ao consumidor



- Seleção do estabelecimento comercial
- Informações importantes sobre rotulagem
- integridade da embalagem
- Iodação do sal e fortificação da farinha
- Critérios para selecionar vegetais e pescados
- Conservação de alimentos a frio

<http://www.anvisa.gov.br/alimentos/consumidor/index.asp>

PERSPECTIVAS FUTURAS



Maior envolvimento da sociedade com as questões de vigilância sanitária de alimentos



Participação ativa dos segmentos produtivos de médio e pequeno portes



Reconhecimento da importância do cumprimento dos requisitos sanitários no processamento de alimentos para garantir a **saúde da população**

MUITO OBRIGADA !

Contatos:

gicra@anvisa.gov.br

*SEPN 511, Bloco A, Edifício Bittar II, 3º andar, Asa Norte,
Brasília-DF, Cep: 70750-541*

Telefone: 61-448-6277

