



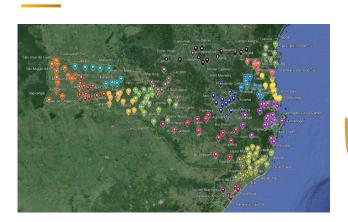
DIVISÃO DE ALIMENTOS

Monitoramento de Alimentos

A DIALI - Divisão de Alimentos da Diretoria de Vigilância Sanitária do Estado de Santa Catarina é responsável por coordenar os programas de monitoramento de alimentos no estado.

O objetivo dos programas de monitoramento é realizar um controle pós-comércio dos alimentos, fornecendo resultados analíticos que permitam avaliar o perfil de diversas categorias de produtos nacionais e regionais, identificando os setores produtivos que necessitam de intervenção institucional.

Cobertura do Programa



O Programa iniciou em 2007 e é realizado através de coletas de amostras de produtos comercializados em Santa Catarina conforme cronograma planejado.

Os produtos são coletados pelos Fiscais das Vigilâncias Sanitárias dos Municípios (VISAs) e, nos anos de 2019 a 2023, mais de 200 municípios colaboraram com as coletas.

Programas

Os programas são divididos em:

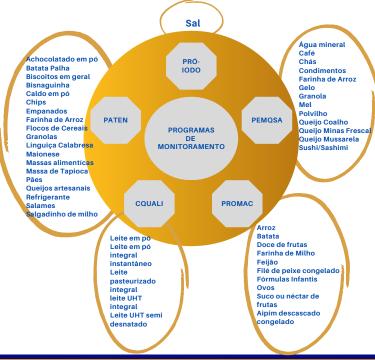
PEMQSA - Programa Estadual de Monitoramento da Qualidade Sanitária de Alimentos

PRÓ-IODO - Programa Nacional de Prevenção e Controle dos Distúrbios por deficiência de Iodo

PATEN - Programa Nacional de avaliação do teor nutricional dos Alimentos

CQUALI - Programa Nacional de Monitoramento da Qualidade do Leite

PROMAC - Programa Nacional de Monitoramento de Aditivos e Contaminantes em Alimentos





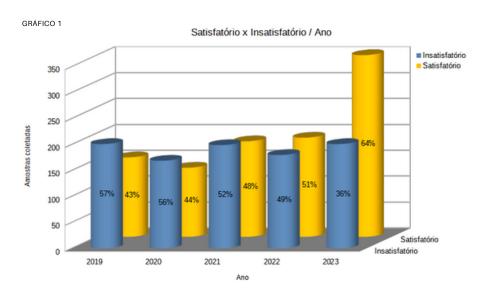


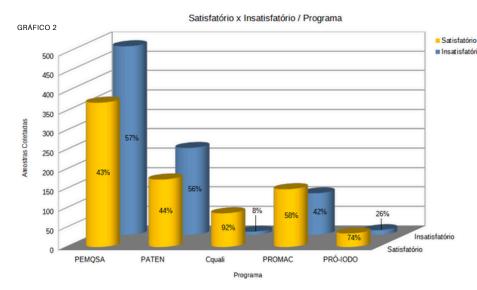


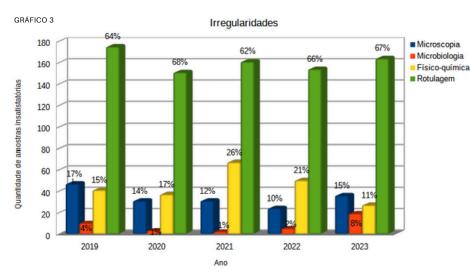


Resultados

Ano	2019	2020	2021	2022	2023
Amostras Coletadas	354	302	383	371	551







De 2019 a 2023 foram coletados um total de 1961 amostras.

O Gráfico 1 representa a porcentagem de amostras satisfatórias e insatisfatórias entre os anos de 2019 a 2023. Observa-se que a quantidade de amostras satisfatórias aumentou a partir de 2022, sendo o ano de 2023 o de maior destaque.

Verificando a quantidade de amostras satisfatórias e insatisfatórias por programa (Gráfico 2) pode-se perceber que, dentre os anos de 2019 a 2023, os Programas PEMQSA e PATEN possuíram maior percentual de resultados insatisfatórios.

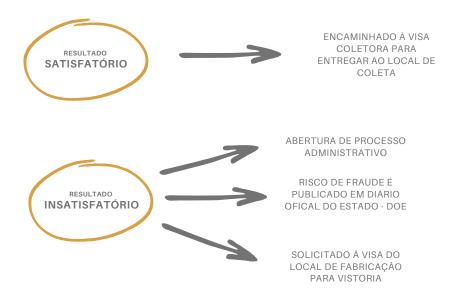
Os resultados são considerados insatisfatórios quando o resultado das análises está em desacordo com os parâmetros das legislações sanitárias Satisfatório Vigentes.

São realizadas as seguintes análises:

- Microscopia (pesquisa de sujidades e matérias estranhas, detecção de fraudes);
- Microbiologia (identificação de microrganismos);
- Físico-química (calcula os teores de proteínas, sódio, fibras, carboidratos, valores energéticos, contaminação por metais, etc.);
- Rotulagem (verifica se as informações no rótulo estão de acordo com a legislação sanitária vigente).

O Gráfico 3 apresenta as irregularidades por tipo de análise realizada. Das 950 amostras com resultado insatisfatório, 807 (85%) apresentaram irregularidade na **rotulagem**, sendo esse considerado o parâmetro de maior porcentual de irregularidade em todos os anos.

Medidas adotadas



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

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

Se insatisfatório, a DIALI abre processo administrativo sanitário.

Se apresentar risco ou fraude, é publicado o recolhimento em Diário Oficial do Estado (DOE).

A DIALI também solicita que as VISAs realizem fiscalização nas indústrias para averiguação das Boas Práticas de Fabricação.

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

Os laudos de indústrias de outros estados são encaminhados às vigilâncias dos estados pertinentes aos fabricantes para que fiquem cientes e tomem as providências cabíveis.

Considerações finais

Os desdobramentos dos resultados são de grande importância para a melhoria dos alimentos produzidos e consumidos em SC, como observado através dos gráficos apresentados que, no decorrer desses últimos 5 anos, nota-se o aumento de resultados **satisfatórios**.

As fiscalizações dos processos produtivos nas indústrias do estado realizada pelos fiscais das Vigilâncias municipais, os autos de intimação para ajustes, os autos de infração para resultados conclusivos insatisfatórios e as publicações em DOE para recolhimento de produtos que podem acarretar em riscos ao consumidor auxiliam para a melhoria do processo produtivo desses alimentos.

O Programa de Monitoramento dos produtos comercializados e produzidos em Santa Catarina contribui para o acesso dos consumidores a alimentos seguros.