



# BOLETIM INFORMATIVO 01.2026

## GERÊNCIA DE INSPEÇÃO E MONITORAMENTO DE PRODUTOS | DIVISÃO DE ALIMENTOS

### PEMQSA VERÃO

A segurança sanitária dos alimentos comercializados durante a temporada de verão representa um importante desafio para a saúde pública, especialmente em regiões litorâneas, onde ocorre um aumento sazonal da população, bem como uma intensificação do comércio de alimentos e uma maior exposição dos produtos a condições que favorecem sua deterioração e contaminação. Nesse período, fatores como temperaturas elevadas, manipulação excessiva e armazenamento inadequado podem contribuir para a ocorrência de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs).

Diante desse cenário, a Vigilância Sanitária de Santa Catarina, por meio do Programa de Monitoramento da Qualidade Sanitária de Alimentos (PEMQSA Verão), monitora a qualidade sanitária dos produtos alimentícios comercializados, identifica inconformidades e direciona as ações preventivas e, quando necessário, corretivas nos setores produtivos e comerciais.

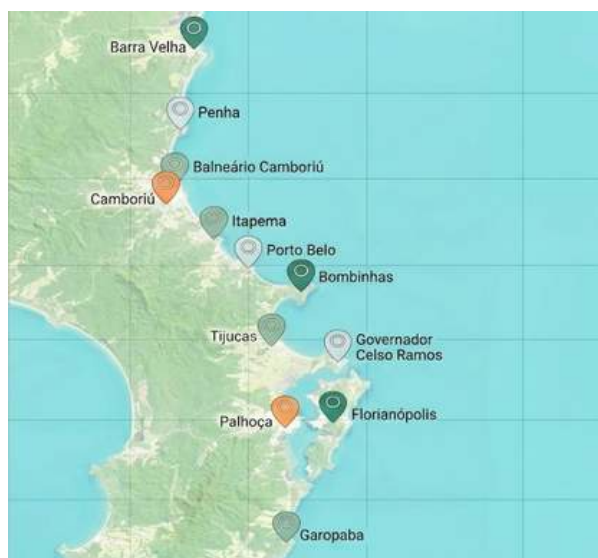


Figura 1. Distribuição dos municípios

A Figura 01 apresenta os municípios selecionados que participaram do ciclo de monitoramento do PEMQSA Verão 2025/2026.

As ações do programa envolvem a coleta de amostras pelas Vigilâncias Sanitárias Municipais, bem como a realização de análises laboratoriais conduzidas pelo Laboratório Central de Saúde Pública (LACEN/SC). A coordenação do programa é realizada pela Divisão de Alimentos (DIALI), que é responsável pela avaliação dos resultados e pela adoção de medidas sanitárias cabíveis.

### Resumo do Monitoramento

Na Figura 02, estão apresentados os resultados do ciclo de monitoramento do PEMQSA Verão 2025/2026. Os resultados demonstraram que das 103 amostras coletadas e analisadas, 68 (66%) foram consideradas satisfatórias, enquanto 35 (34%) apresentaram resultados insatisfatórios.

Foram analisados alimentos amplamente consumidos durante o verão, como salgados, açaí, gelo, sorvetes, água de coco e polpas de frutas, por meio de análises microbiológicas, físico-químicas e de rotulagem, com o objetivo de avaliar a qualidade e a segurança dos produtos disponibilizados ao consumidor.

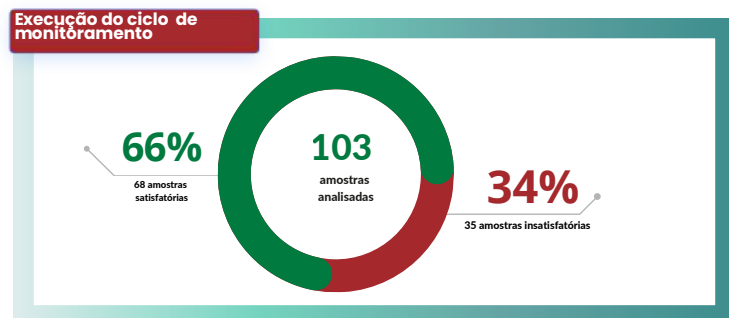


Figura 2. Execução do ciclo de monitoramento das amostras programadas.



# BOLETIM INFORMATIVO 01.2026

## GERÊNCIA DE INSPEÇÃO E MONITORAMENTO DE PRODUTOS | DIVISÃO DE ALIMENTOS

### Resultados por alimento

Os resultados deste ciclo reforçam a importância do monitoramento contínuo da qualidade e da segurança dos alimentos comercializados durante a temporada de verão, Conforme demonstrado nas Figuras 3 e 4, as principais irregularidades identificadas envolveram problemas de rotulagem, não-conformidades microbiológicas e presença de matérias estranhas. Nesse contexto, os resultados indicam a necessidade de maior atenção às boas práticas em manipulação, higiene e conservação dos alimentos, especialmente em produtos mais sensíveis à cadeia de frio, como polpas de frutas, picolés, sorvete de bufet e caldo de cana.

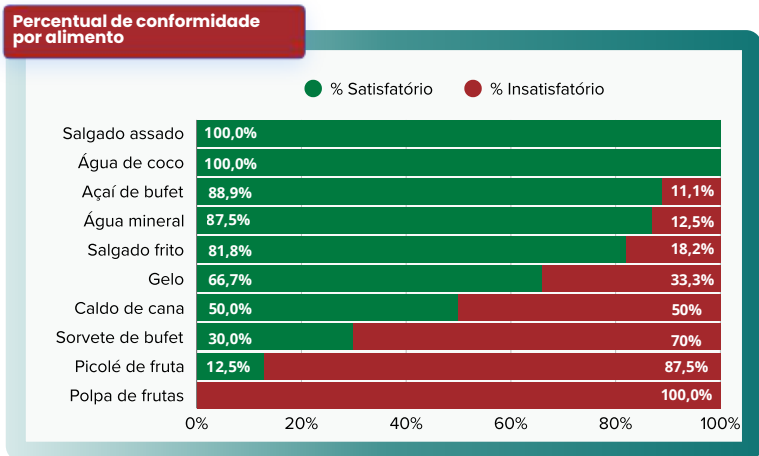


Figura 3. Distribuição de resultados satisfatórios e insatisfatórios por alimento.

Após as coletas, ocorre a emissão dos laudos de análise, cujos resultados envolvem a regularidade dos produtos coletados. Assim, os resultados satisfatórios são encaminhados às Vigilâncias Sanitárias municipais, para darem ciência e entregarem os laudos aos estabelecimentos onde foram coletadas as amostras.

Já nos casos insatisfatórios, a DIALI solicita fiscalização no local de produção, para averiguação das falhas de boas práticas de fabricação e/ou manipulação de alimentos. E nas situações em que a amostra coletada é na modalidade fiscal, a DIALI realiza a abertura de Processo Administrativo Sanitário.

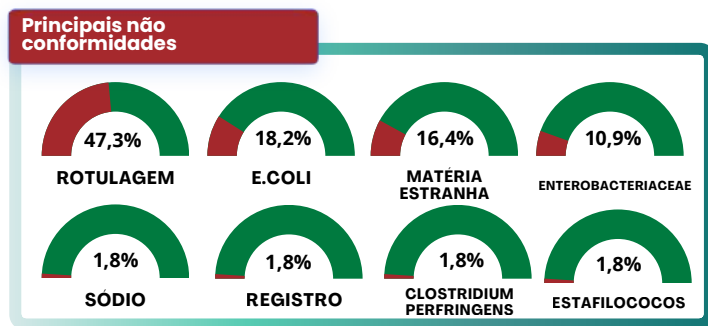


Figura 4. Indicadores das não conformidades identificadas.

Além disso, nos casos em que o Laudo de Análise apresente resultado insatisfatório e seja identificado risco à saúde do consumidor ou indício de fraude, são adotadas medidas sanitárias cabíveis, incluindo, quando necessário, o recolhimento do produto, por meio da publicação de edital em Diário Oficial do Estado (DOE).

### Considerações finais

O ciclo 2025/2026 do PEMQSA-Verão destaca a relevância das ações de monitoramento sanitário para a proteção da saúde da população à medida que contribui para o fortalecimento da segurança dos alimentos comercializados no período de verão, marcado pelo aumento do consumo de produtos prontos. Como estratégia complementar ao PEMQSA, programa de monitoramento executado continuamente no Estado, o PEMQSA-Verão amplia a vigilância sobre alimentos de



# BOLETIM INFORMATIVO



## GERÊNCIA DE INSPEÇÃO E MONITORAMENTO DE PRODUTOS | DIVISÃO DE ALIMENTOS



Figura 5. Fluxo Operacional da Divisão de Alimentos: da coleta ao resultado do laudo.

maior consumo e potencial risco durante a temporada sazonal, considerando as particularidades do período de verão em Santa Catarina.

Dentre as não-conformidades identificadas, os problemas relacionados à rotulagem foram os mais frequentes, comprometendo o direito do consumidor a informações claras, corretas e obrigatórias sobre os produtos, além de representar maior risco, especialmente para pessoas com alergias alimentares. Nesse contexto de irregularidade, os estabelecimentos são notificados e orientados quanto à necessidade de adequação às normas de rotulagem estabelecidas pela ANVISA, para a conformidade regulatória e contribuindo, para a redução de inadequações nos produtos disponibilizados ao consumidor. A Figura 5 sintetiza o fluxo de monitoramento dos alimentos.

Além das irregularidades de rotulagem identificadas, os resultados laboratoriais evidenciaram inconformidades microbiológicas e a presença de matérias estranhas,

reforçando a importância do monitoramento contínuo como instrumento para a detecção precoce de riscos sanitários. Os resultados obtidos demonstram, ainda, que a atuação integrada entre as Vigilâncias Sanitárias Municipais, o LACEN/SC e a DIALI fortalece a capacidade de identificação precoce de riscos sanitários, o direcionamento das ações fiscalizatórias e a promoção de melhorias nos processos de produção, armazenamento e comercialização de alimentos. Essa integração contribui significativamente para a prevenção das Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) e para a proteção da saúde da população catarinense.

Por fim, ressalta-se a necessidade de manutenção das ações de monitoramento, a fim de avaliar a efetividade das medidas corretivas implementadas e dos aprimoramentos adotados em decorrência dos resultados apresentados neste boletim, assegurando o acompanhamento contínuo das condições sanitárias e o fortalecimento das ações de vigilância.