



CONVISA RIO



I^a CONFERÊNCIA NACIONAL
DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA,
VIGILÂNCIA EM ZOONOSES E
INSPEÇÃO AGROPECUÁRIA DA
CIDADE DO RIO DE JANEIRO

6, 7 e 8 de agosto, de 9h as 18h

www.convisa.rio



A EQUIPE DE VIGILÂNCIA DE ALIMENTOS DE PORTO DE ALEGRE INSERIDA NAS POLÍTICAS DO SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE

PAULA MARQUES RIVAS

Médica Veterinária

PMPA/SMS/DGVS/EVA



Contextualização

1º Conferência Nacional de Vigilância em Saúde (2018)

Diretrizes **Política Nacional de Vigilância em Saúde (PNVS)** - documento norteador do planejamento das ações de vigilância em saúde, com definições claras de responsabilidades, princípios, diretrizes e estratégias.

Disponível em 14/06/2019:

<http://www.saude.gov.br/vigilancia-em-saude/politica-nacional-de-vigilancia-em-saude>



A PNVS está centrada no direito à proteção da saúde e alicerçada no **SUS público e de qualidade.**

Disponível em 14/06/2019:

<http://www.saude.gov.br/vigilancia-em-saude/politica-nacional-de-vigilancia-em-saude>



AVANÇOS PNVS

- a promoção do controle social
- formação e capacitação em vigilância para os profissionais de saúde do SUS
- desenvolvimento de estratégias e ações de educação, comunicação e mobilização social.

Disponível em 14/06/2019:

<http://www.saude.gov.br/vigilancia-em-saude/politica-nacional-de-vigilancia-em-saude>

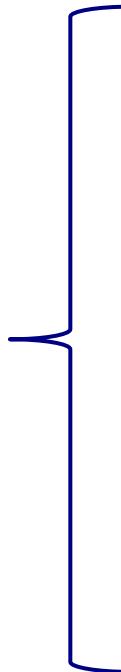


**QUAL A INSERÇÃO DA
EQUIPE DE VIGILÂNCIA
DE ALIMENTOS (EVA) DE
PORTO ALEGRE NESTE
CONTEXTO?**



A EVA HOJE...

4 Médicos Veterinários
7 Agentes de Fiscalização
1 Assistente Administrativo
2 Residentes ESP – Vig. em Saúde
1 Estagiário Curricular



**10^a Cidade mais Populosa - 1.484.941 hab.
(IBGE, 2017)**

AÇÕES

**"Promover a segurança e
qualidade dos alimentos
comercializados e/ou
consumidos em Porto Alegre,
através de ações que busquem
eliminar, diminuir ou prevenir
riscos à saúde".**



**OBJETIVO COMUM
entre Setor
Regulado e a
Fiscalização!**



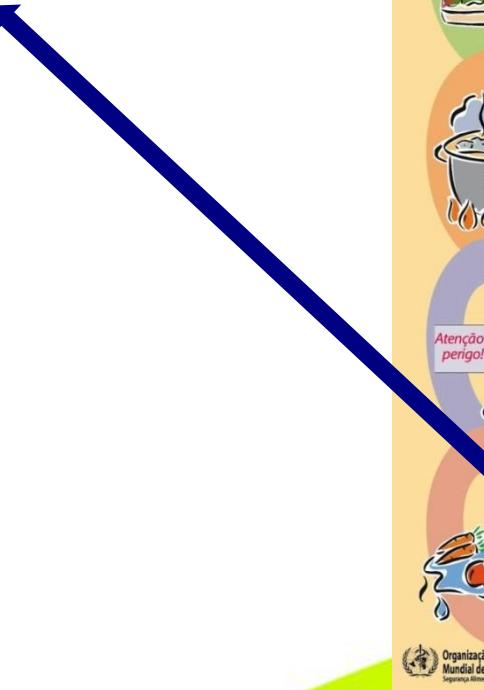
DESAFIO

COMO?

CONHECIMENTO = PREVENÇÃO



DA FISCALIZAÇÃO
DO SETOR REGULADO



Cinco Chaves para uma Alimentação mais Segura

Mantenha a limpeza

- ✓ Lave as mãos antes de iniciar a preparação dos alimentos e, frequentemente, durante todo o processo
- ✓ Lave as mãos depois de ir à casa de banho
- ✓ Higienize todos os equipamentos, superfícies e utensílios utilizados na preparação dos alimentos
- ✓ Proteja as áreas de preparação e os alimentos de insectos, pragas e outros animais

Porquê?

Embora a maior parte dos microrganismos não cause doenças, grande parte dos maiores perigos encontra-se no solo, na água, nos animais e nas pessoas. Estes microrganismos são veículos pelos quais, passando para recipientes e utensílios, sobrevivem para reproduzir e proliferar, facilmente podem passar para o alimento e vir a provocar doenças de origem alimentar.

Separar alimentos crus de alimentos cozinhados

- ✓ Separe carne e peixe crus de outros alimentos
- ✓ Utilize diferentes equipamentos e utensílios, como facas ou tábua de corte, para alimentos crus e alimentos cozinhados
- ✓ Guarde os alimentos em embalagens ou recipientes fechados, para que não haja contacto entre alimentos crus e alimentos cozinhados

Porquê?

Alimentos crus, especialmente a carne, peixe e os seus exsudados, podem conter microrganismos perigosos que podem ser transferidos para outros alimentos, durante a sua preparação ou armazenagem.

Cozinhe bem os alimentos

- ✓ Deve cozinhar bem os alimentos, especialmente carne, ovos e peixe
- ✓ As sopas e guisados devem ser cozinhados a temperaturas acima dos 70 °C. Use um termômetro para confirmação. No caso das carnes, assegure-se que os seus exsudados são claros e não avermelhados.
- ✓ Se reaquecer alimentos já cozinhados assegure-se que o processo é adequado

Porquê?

Uma cozedura adequada consegue matar quase todos os microrganismos perigosos. Estudos demonstraram que cozinhar os alimentos a uma temperatura acima dos 70 °C garante um ambiente mais seguro. Os alimentos que requerem mais atenção incluem carne picada, rolo de carne, grandes peças de carne e aves inteiras.

Mantenha os alimentos a temperaturas seguras

- ✓ Não deixe alimentos cozinhados, mais de 2 horas, à temperatura ambiente
- ✓ Refrigere rapidamente os alimentos cozinhados e/ou perecíveis (preferencialmente abaixo de 5 °C)
- ✓ Mantenha os alimentos cozinhados quentes (acima de 60 °C) até ao momento de serem servidos
- ✓ Não armazene alimentos durante muito tempo, mesmo que seja no frigorífico
- ✓ Não descongele os alimentos à temperatura ambiente

Porquê?

Os microrganismos podem multiplicar-se muito depressa se os alimentos estiverem à temperatura ambiente. Mantendo a temperatura abaixo dos 5 °C e acima dos 60 °C a sua multiplicação é retardada ou mesmo evitada. Alguns microrganismos patogénicos multiplicam-se mesmo abaixo dos 5 °C.

Use água e matérias-primas seguras

- ✓ Use água potável ou trate-a para que se torne segura
- ✓ Selecione alimentos variados e frescos
- ✓ Use alimentos processados de forma segura, como o leite pasteurizado
- ✓ Lave frutas e vegetais, especialmente se forem comidos crus
- ✓ Não use alimentos com o prazo de validade expirado

Porquê?

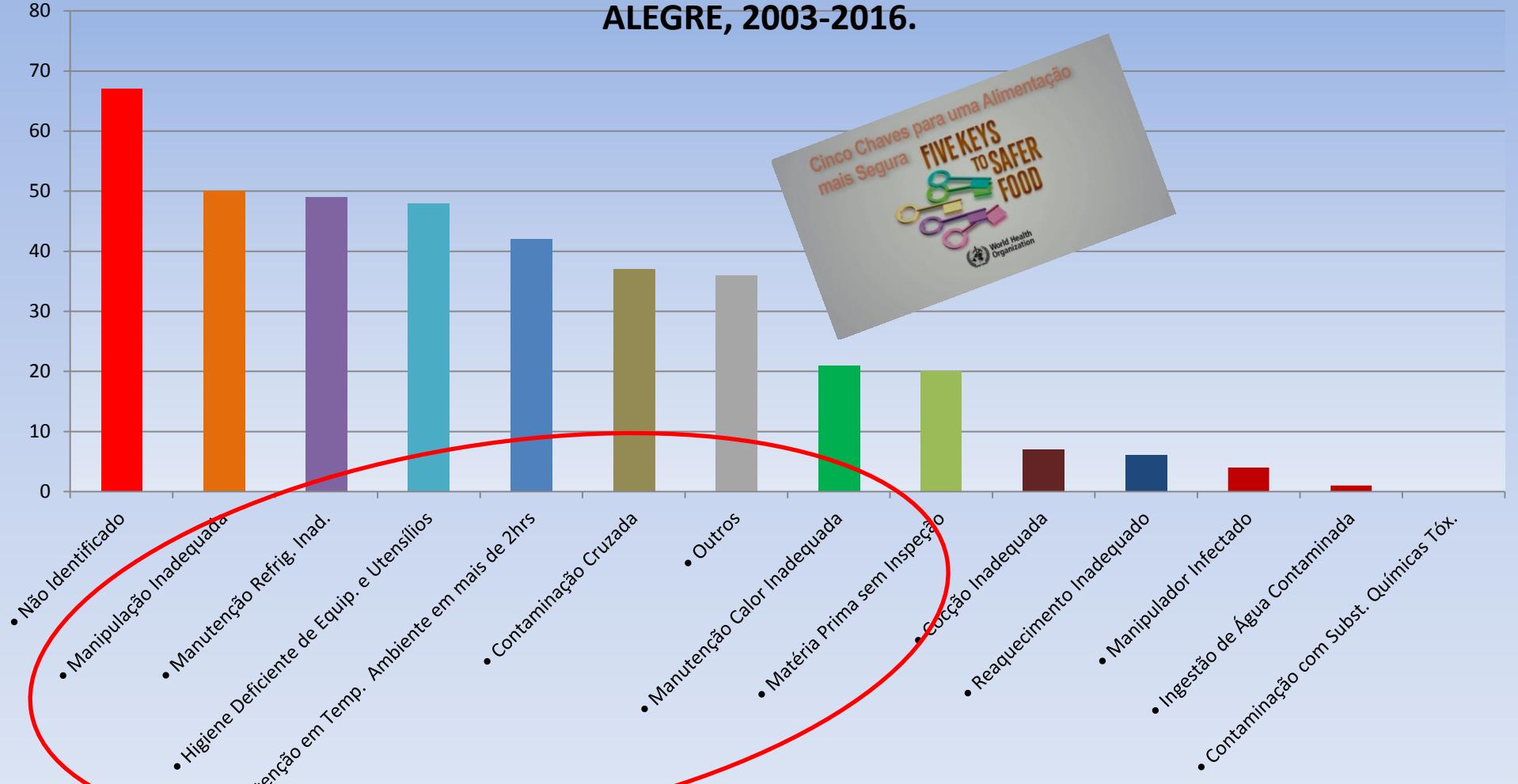
As matérias-primas, incluindo a água e o gelo, podem estar contaminadas com microrganismos perigosos ou químicos. Podem ser químicos tóxicos em alimentos estragados ou com moldes. Tenha atenção na escolha das matérias-primas e no cumprimento de práticas simples que podem reduzir o risco, tais como a lavagem e o descascar.

Organização Mundial de Saúde Segurança Alimentar
INSTITUTO NACIONAL DE SAÚDE DR. RICARDO JORGE

Conhecimento = Prevenção

© Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge (Instituto Português de Saúde Pública - IPSP) | Tratado permitido por Fao para o Safe Food | © Organização Mundial da Saúde 2011

FATORES CAUSAIS (PREPARO) DE SURTOS DTHA ENCERRADOS, PORTO ALEGRE, 2003-2016.



Capacitação Permanente da Equipe



BPM – FOCO NO
PROCESSO
Novembro/2017

Capacitação Permanente da Equipe



Curso de Formação de
Responsáveis pela produção de
GELADOS COMESTÍVEIS
SENAI/RS – 40 HORAS
JUNHO/2018

Capacitação Permanente da Equipe



Visita técnica em frigoríficos e
granjas de Ovos em Salvador do
Sul – conhecendo a produção
das matérias primas
Abril/2018

Capacitação Permanente da Equipe



Microbiologia dos Alimentos
com Prof. Dr. Eduardo Cesar
Tondo – ICTA/UFRGS –
entendendo os perigos
envolvidos e o risco
sanitário.
Junho/2018

Capacitação Permanente da Equipe

Estabelecendo as 5 chaves da EVA!!!

- 1) Higiene do ambiente
- 2) Higiene Manipulador
- 3) Controle de temperaturas
- 4) Procedência
- 5) Armazenamento/acondicionamento



Novembro/2018

Capacitação Permanente da Equipe



**Discussões de casos,
alinhamentos da Equipe
Encontros Semanais**

Capacitação Permanente da Equipe



Fiscalização nas cozinhas industriais
Legislação de MMP – Med. Vet. Ana Helena Maia
Junho/2018



Fiscalização nas praças de alimentação de
shoppings – Med. Vet. Clarissa H. Schild
Junho/2018

Capacitação Permanente da Equipe



CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE AÇOUGUES LOCALIZADOS EM PORTO ALEGRE E ESTUDO DA ESTABILIDADE MICROBIOLÓGICA DAS CARNES MOÍDAS COMERCIALIZADAS (Outubro 2018)

Dentre os produtos cárneos, a carne moída é um dos mais consumidos, possuindo boa aceitação comercial. Entretanto, por possuir maior superfície de contato e sofrer maior manipulação possui um alto potencial de proliferação de microrganismos. Buscando obter subsídios para possíveis alterações das legislações estaduais, o objetivo deste estudo foi avaliar a qualidade microbiológica da carne bovina moída comercializada e as condições higiênico-sanitárias dos açougues localizados em Porto Alegre/RS. E também, determinar a estabilidade microbiológica da carne moída, um dos produtos mais comercializados pelos açougues e o que mais causa preocupação devido à sua composição e às condições de processamento. Foram visitados 19 estabelecimentos, onde foi aplicado um check-list, a fim de coletar informações sobre as condições higiênico-sanitárias dos mesmos. Também foram coletadas 19 amostras de suabe do moedor de carne e de carne bovina antes e depois da moagem. As amostras foram analisadas quanto a Contagem de Bactérias Aeróbias Mesófilas (CBAM) e Contagem de Bactérias Aeróbias Psicrotróficas (CBAP) e Número Mais Provável (NMP) de coliformes totais e termotolerantes e *E. coli*. Os resultados da aplicação do check-list demonstraram que 57,89% dos estabelecimentos classificaram-se como bom e 15,79% como ruim. Quanto aos resultados da CBAM do suabe do moedor, obteve-se resultados entre 103 e 106 UFC/g, verificou-se ainda que 89,47% dos moedores estavam em uso no momento da coleta. Coliformes totais foram detectados em 63,16% das amostras, coliformes termotolerantes foram detectados em 68,42% e *E. coli* em 26,31%. Quanto às CBAM da carne e da carne moída, foram observadas altas contagens, da ordem 105 UFC/g e 106 UFC/g, respectivamente. Quanto às CBAP da carne e da carne moída, foram observadas contagens de 107 e 106 UFC/g, respectivamente. Coliformes totais, termotolerantes e *E. coli* foram detectados em 83,33%, 50% e 31,58% das amostras de carne in natura, respectivamente. Coliformes totais, coliformes termotolerantes e *E. coli* foram detectados em 94,74%, de em 63,16% e de 52,63% das amostras de carne moída, respectivamente. O estudo da estabilidade microbiológica durante 48 horas demonstrou altas contagens encontradas a partir de 24 horas, portanto, este estudo sugere que a validade das carnes moídas seja inferior à 24 horas, ou seja, que a carne seja moída e comercializada no mesmo dia.

Palavras-chave: Carne moída. Condições higiênico-sanitárias. Contaminação microbiológica.

Capacitação Permanente da Equipe

Bacillus cereus como o principal agente causal de surtos de DTA no sul do Brasil – dados de 11 anos (2003 a 2013)

CSP CADERNOS DE SAÚDE PÚBLICA
REPORTS IN PUBLIC HEALTH

COMUNICAÇÃO BREVE
BRIEF COMMUNICATION

Bacillus cereus as the main casual agent of foodborne outbreaks in Southern Brazil: data from 11 years

***Bacillus cereus* como principal agente etiológico em surtos de intoxicação alimentar no Sul do Brasil: dados de 11 anos**

***Bacillus cereus* como el principal agente causante de brotes de enfermedades alimentarias en el Sur de Brasil: datos de 11 años**

Silvia Adriana Mayer Lentz ¹
Paula Marques Rivas ²
Márcia Ribeiro de Itapema Cardoso ³
Daniela de Lima Moraes ⁴
Fabiana Cassel Centenaro ²
Andrea Francisco Martini ^{1,5}

doi: 10.1590/0102-311X00057417

Abstract

*Foodborne diseases are a global concern. In Brazil, the most prevalent pathogen found in foodborne outbreaks is *Salmonella* sp. (14.4%), followed by *Staphylococcus aureus* (7.7%), *Escherichia coli* (6.3%), and *Bacillus cereus* (3.1%). With the aim to perform a regional detailed analysis of foodborne intoxication, we analyzed 253 outbreaks' profile reports to Food Surveillance team of the General Secretariat of Health Surveillance of Porto Alegre, Rio Grande do Sul State, between 2003 and 2013. In contrast to what was most notified in Brazil, in Porto Alegre the main outbreak agent identified was *Bacillus cereus* (32.2%) and, based on the patient symptoms, most cases were linked to enterotoxin production. The majority of the outbreaks were linked to the ingestion of food containing cereals or sauces poorly kept at environment temperature during the stock or preparation. We believe that, due to the compulsory use of pasteurized eggs in our city, *Salmonella* sp. outbreaks are less important here.*

Bacillus cereus; Foodborne Diseases; Enterotoxins; Disease Outbreaks

Correspondence

A. F. Martini
Programa de Pós-graduação em Microbiologia Agrícola e do Ambiente, Universidade Federal do Rio Grande do Sul,
Rua Sarmento Leite 500, sala 210, Porto Alegre, RS
90050-170, Brasil.
andrea.mf@ufrgs.br

¹ Programa de Pós-graduação em Microbiologia Agrícola e do Ambiente, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, Brasil.

² Coordenadoria Geral de Vigilância em Saúde de Porto Alegre, Porto Alegre, Brasil.

³ Programa de Pós-graduação em Medicina Veterinária, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, Brasil.

⁴ Laboratório de Pesquisa em Resistência Bacteriana, Hospital das Clínicas de Porto Alegre, Porto Alegre, Brasil.

⁵ Departamento de Microbiologia, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, Brasil.



This article is published in Open Access under the Creative Commons Non-Commercial-Attribution-ShareAlike license, which allows use, distribution and reproduction in other formats, without prior permission or fee, provided the original work is correctly cited.

Cad. Saúde Pública 2018; 34(4):e00057417

CONVISA RIO

Comunicação Permanente com Setor Regulado



2015

Comunicação Permanente com Setor Regulado



Workshop – “Dialogando com a Vigilância Sanitária”
ANR-EVA-SINDHA
2016

Comunicação Permanente com Setor Regulado



The poster features a red torii gate icon at the top. Below it, the text reads: "CAPACITAÇÃO PARA OS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO ESPECIALIZADOS EM CULINÁRIA JAPONESA, NO MUNICÍPIO DE PORTO ALEGRE." The date "22 DE SETEMBRO" and time "14h às 17h30min" are listed. A section titled "OBJETIVO DO ENCONTRO" explains the purpose: "Capacitação esclarecendo sobre as peculiaridades do processo produtivo de sushi e sashimi, riscos envolvidos e controles sanitários necessários no Município de Porto Alegre." The "PÚBLICO-ALVO" section lists target participants: "Gerentes, responsáveis técnicos, manipuladores, proprietários de restaurantes especializados em culinária japonesa no Município de Porto Alegre." Contact information includes the location "auditório da CGVS - Av. Padre Cacique, 372, 2º andar", the inscription link "<https://goo.gl/forms/dlDkdgDEK7wAxIXY2>", other inquiries "3289 2441", and "VAGAS LIMITADAS". Logos for the CGVS, SUS, and Prefeitura de Porto Alegre are at the bottom.

Portaria 1109/2016 – Legislação Municipal SUSHI

Comunicação Permanente com Setor Regulado

BPM para merendeiras – Med.
Vet. Ana Helena
2018



Comunicação Permanente com Setor Regulado



Eixo Shopping
Notificação prévia a inspeção

Comunicação Permanente com Setor Regulado

Conhecendo novas técnicas
culinárias, verificação dos
riscos envolvidos junto com o
setor regulado

Maio 2018

GRAVLAX SALMÃO



Comunicação Permanente com Setor Regulado

Capacitação em boas práticas para os estabelecimentos do entorno da ARENA – COPA AMÉRICA – 32 estabelecimentos (lancherias e restaurantes)



Comunicação Permanente com Setor Regulado

GT REVISÃO PORTARIA ESTADUAL 78/09



VISAs Municipais
Vigilância Estadual
Coordenadorias Regionais
ANVISA
Divisão Epidemiológica
SENAC



DIFICULDADES



- Qualificação do setor regulado
- Qualificação dos servidores
- Carência de sistema de informação
- Recursos Humanos: fiscalização e setor regulado
- Demandas: alvará sanitário, reclamações, demandas de outros órgãos, surtos de DTA,
- Grande crescimento e inovação do setor alimentício desproporcional as legislações sanitárias existentes – sushi, food trucks,
- Novos patógenos, novos perigos!
- Carência de suporte laboratorial



DESAFIOS



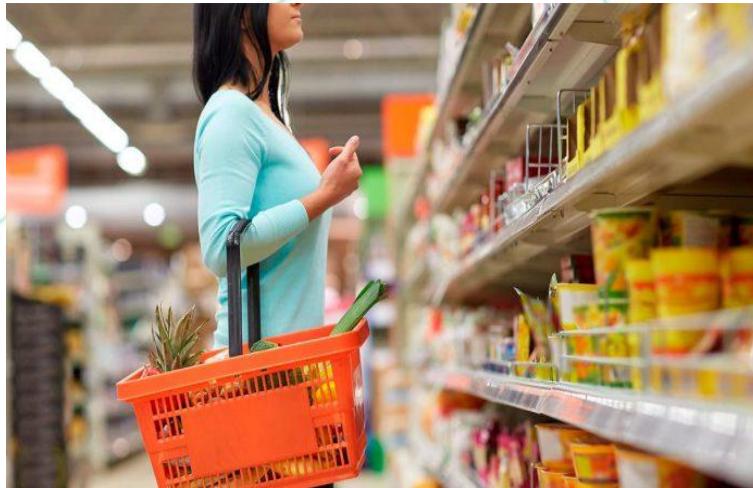
- Foco no risco
- Categorização dos serviços de alimentação
- Metas pactuadas
- Reinventar
- Fazer mais com menos
- Compromisso com a saúde pública

Resposta/serviço de qualidade ao contribuinte/cidadão que utiliza o SUS!

PNVS - SUS público e de qualidade

TODOS UTILIZAMOS O SUS

DESDE QUANDO ACORDAMOS ATÉ A HORA
DE DORMIR...TODOS OS DIAS!



CONVISA RIO

Muito Obrigada!

PAULA MARQUES RIVAS

Chefe da Equipe de Vigilância de Alimentos
PMPA/SMS/DGVS/EVA

e-mail: paula.rivas@sms.prefpoa.com.br

(51) 3289-2441

