



**CONVISA RIO**



**1ª CONFERÊNCIA NACIONAL  
DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA,  
VIGILÂNCIA EM ZONOSSES E  
INSPEÇÃO AGROPECUÁRIA DA  
CIDADE DO RIO DE JANEIRO**

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

**[www.convisa.rio](http://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>



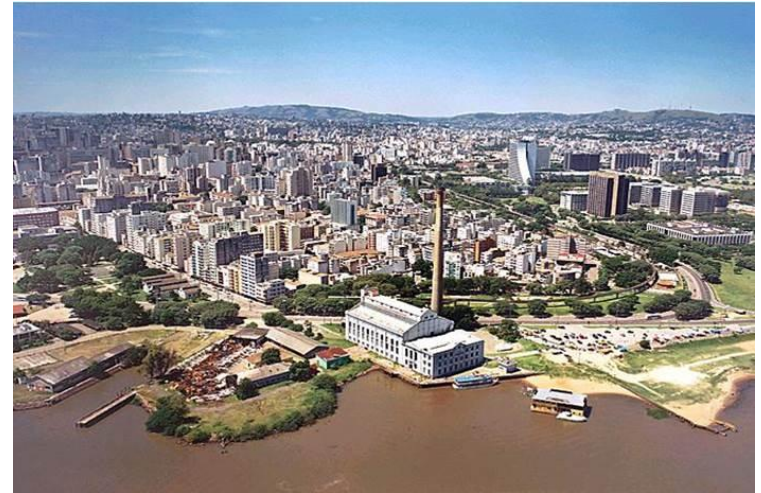


**QUAL A INSERÇÃO DA  
EQUIPE DE VIGILÂNCIA  
DE ALIMENTOS (EVA) DE  
PORTO ALEGRE NESTE  
CONTEXTO?**



# A EVA HOJE...

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



**10ª 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 provoque doenças, grande parte dos mais perigosos encontra-se no solo, na água, nos animais e nas pessoas. Estes microrganismos são veiculados pelas mãos, passando para roupas e utensílios, e, sobretudo, para as tábuas de corte, donde facilmente podem passar para o alimento e vir a provocar doenças de origem alimentar.



### Separe alimentos crus de alimentos cozinhados

- ✓ Separe carne e peixe crus de outros alimentos
- ✓ Utilize diferentes equipamentos e utensílios, como facas ou tábuas 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 termómetro 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 o 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 uma segurança mais segura. Os alimentos, um consumo mais seguro. Os alimentos que requerem mais atenção incluem carne picada, ralo 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 acima dos 60 °C, a sua multiplicação é retardada ou mesmo evitada. Alguns microrganismos patogénicos multiplicam-se mesmo abaixo dos 5 °C.



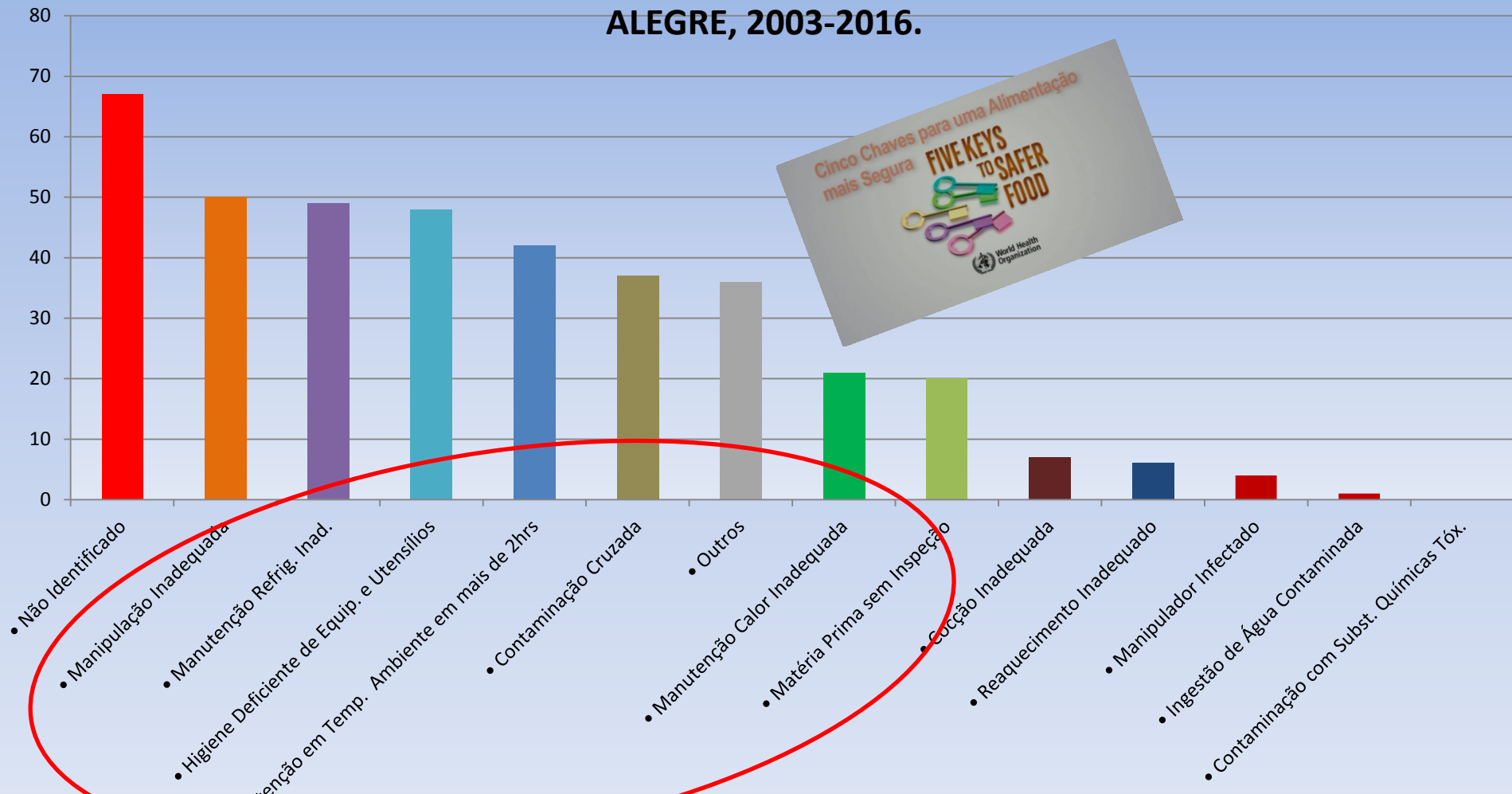
### Use água e matérias-primas seguras

- ✓ 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 com químicos. Podem formar-se químicos tóxicos em alimentos estragados ou com bolor. 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.

# 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 AÇOUQUES 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 Psicrófilas (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)

***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 Lertz 1  
Paula Marques Rivas 2  
Marta Ribeiro de Itapema Cardoso 3  
Diana de Lima Moraes 4  
Fabiana Cassel Centemaro 2  
Andrea Francisco Martins 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* (6.5%), 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. Martins  
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  
91050-170, Brazil.  
andrezafm200@gmail.com

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

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

3 Faculdade de Medicina Veterinária, Universidade Federal do  
Rio Grande do Sul, Porto Alegre, Brazil.

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

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



This article is published in Open Access under the Creative Commons  
Attribution license, which allows use, distribution, and reproduction in  
any medium, without restrictions, as long as the original author is  
credited.

# 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



**CAPACITAÇÃO PARA OS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO ESPECIALIZADOS EM CULINÁRIA JAPONESA, NO MUNICÍPIO DE PORTO ALEGRE.**

**22 DE SETEMBRO**  
14h às 17h30min

**OBJETIVO DO ENCONTRO**

Capacitação esclarecendo sobre as peculiaridades do processo produtivo de sushi e sashimi, riscos envolvidos e controles sanitários necessários no Município de Porto Alegre.

**PÚBLICO-ALVO**

Gerentes, responsáveis técnicos, manipuladores, proprietários de restaurantes especializados em culinária japonesa no Município de Porto Alegre.

Local: auditório da CGVS - Av. Padre Cacique, 372, 2º andar  
Inscrição: <https://goo.gl/forms/dlpdkgDEK7wAxiXY2>  
Outras informações: 3289 2441

**VAGAS LIMITADAS**

Prefeitura de Porto Alegre  
SECRETARIA DE SAÚDE

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!



# Muito Obrigada!

**PAULA MARQUES RIVAS**

Chefe da Equipe de Vigilância de Alimentos

PMPA/SMS/DGVS/EVA

e-mail: [paula.rivas@sms.prefpoa.com.br](mailto:paula.rivas@sms.prefpoa.com.br)

(51) 3289-2441

