

**UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA “JÚLIO DE
MESQUITA FILHO”
FACULDADE DE CIÊNCIAS FARMACÊUTICAS
CAMPUS DE ARARAQUARA**

**AVALIAÇÃO DO PROGRAMA PAULISTA DE COLHEITA DE
AMOSTRA PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS COMO
CONTRIBUIÇÃO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA NO ESTADO
DE SÃO PAULO**

FERNANDA PERUSSI SILVESTRE

**Araraquara - SP
2005**

**UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA “JÚLIO DE
MESQUITA FILHO”
FACULDADE DE CIÊNCIAS FARMACÊUTICAS
CAMPUS DE ARARAQUARA**

**AVALIAÇÃO DO PROGRAMA PAULISTA DE COLHEITA DE
AMOSTRA PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS COMO
CONTRIBUIÇÃO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA NO ESTADO
DE SÃO PAULO**

FERNANDA PERUSSI SILVESTRE

Orientador: Prof. Dr. José Paschoal Batistuti

**Dissertação apresentada à
Faculdade de Ciências
Farmacêuticas – UNESP –
Araraquara, para obtenção do
título de Mestre em Ciências
dos Alimentos.**

**Araraquara - SP
2005**

*A Deus, pela vida e pelas bênçãos que
me concede diariamente*

*Aos meus pais, Pirlé e Elío por tudo o que me ensinaram com vossos
exemplos de vidas e por estarem sempre presentes me dando todo apoio com
amor*

*Ao meu namorado, pelo
carinho, compreensão e apoio
durante os momentos difíceis*

*Ao meu orientador, Prof. Dr. José Paschoal Batistuti,
pela atenção e incentivo profissional durante o trabalho e,
principalmente,
pelo carinho e amizade com que trata a todos.*

AGRADECIMENTOS

A todos os funcionários da biblioteca de farmácia pela atenção dispensada.

À Bibliotecária Sra. Irani pelo auxílio na correção das Referências Bibliográficas.

Às funcionárias da secretaria de pós-graduação da Faculdade de Ciências Farmacêuticas.

Aos professores do Mestrado em Ciências dos Alimentos.

Aos professores Dr. Elizeu Antônio Rossi, Dr. João Bosco Faria pela participação da banca examinadora de minha qualificação.

À Diretora do Instituto Adolfo Lutz, Sra. Deise Marsiglia Pinatti pela atenção e fornecimento de material e informações sobre as análises laboratoriais.

Aos funcionários do Centro de Vigilância Sanitária pelo fornecimento de material bibliográfico.

Ao meu irmão pelo exemplo de empreendedorismo e coragem.

Aos meus amigos que se fizeram presentes.

O problema não é inventar. É ser inventado hora após hora e nunca ficar pronto nessa edição convincente.

(Carlos Drummond de Andrade)

SUMÁRIO

LISTA DE TABELAS.....	XI
LISTA DE GRÁFICOS.....	XVII
LISTA DE QUADROS.....	XIX
LISTA DE ABREVIATURAS.....	XX
LISTA DE DEFINIÇÕES.....	XXIII
RESUMO.....	XXVIII
ABSTRACT.....	XXIX
1. INTRODUÇÃO.....	1
2. OBJETIVO.....	5
3. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA.....	6
3.1. Saúde e Vigilância Sanitária no Mundo.....	6
3.2. Saúde e Vigilância Sanitária no Brasil.....	12
3.2.1. Vigilância Sanitária no Estado de São Paulo.....	37
3.2.1.1. Sistema de Vigilância de Enfermidades Transmitidas por Alimentos.....	37
3.2.1.2. Programa de Colheita de Amostras.....	38
3.2.1.2.1. Programa Paulista 2002.....	38
3.2.1.2.2. Programa Paulista Biênio 2003/2004.....	40
4. MATERIAL E MÉTODOS.....	43
4.1. Programa de Colheita 2002.....	43
4.1.1. Material.....	43
4.1.2. Métodos.....	43
4.1.2.1. Metodologias de Colheita de Amostras.....	43
4.1.2.1.1. Cronograma de Colheita de Amostras.....	46
4.2. Programa de Colheita 2003/2004.....	60
4.2.1. Material.....	61
4.2.1.1. Subprograma Clássico.....	61
4.2.1.2. Subprograma Verão.....	61
4.2.1.3. Subprograma Anvisa.....	61
4.2.1.4. Subprograma Transgênicos.....	62

4.2.1.5. Subprograma Resíduos de Agrotóxicos.....	62
4.2.2. Métodos.....	63
4.2.2.1. Metodologias de Colheita de Amostras.....	63
4.2.2.1.1. Subprograma Clássico.....	63
4.2.2.1.2. Subprograma Anvisa.....	64
4.2.2.1.3. Subprograma Verão.....	65
4.2.2.1.4. Subprograma Transgênicos.....	66
4.2.2.1.5. Cronograma de Colheita de Amostras.....	67
4.2.2.2. Metodologias de Análise.....	92
4.2.2.2.1. Subprograma Clássico.....	92
4.2.2.2.1.1. Apresuntado Fatiado.....	92
4.2.2.2.1.2. Espetinho de Carne Temperado Congelado ou Resfriado para Churrasco.....	92
4.2.2.2.1.3. Queijo Minas Frescal.....	93
4.2.2.2.1.4. Palmito em Conserva.....	93
4.2.2.2.1.5. Doce de Leite Dietético.....	93
4.2.2.2.1.6. Doce em Massa Tipo Junino.....	93
4.2.2.2.1.7. Leite UHT.....	94
4.2.2.2.2. Subprograma Verão.....	94
4.2.2.2.2.1. Gelo.....	94
4.2.2.2.2.2. Peixe Resfriado ou Congelado.....	95
4.2.2.2.2.3. Picolé de Frutas.....	95
4.2.2.2.2.4. Água Mineral.....	95
4.2.2.2.2.5. Mistura de Aditivos para o Preparo de Pão.....	95
4.2.2.2.2.6. Massa Fresca para Pão.....	96
4.2.2.2.3. Subprograma Anvisa.....	96
4.2.2.2.3.1. Alimentos Infantis à Base de Leite.....	96
4.2.2.2.3.2. Alimentos Infantis à Base de Cereais.....	96
4.2.2.2.3.3. Pós para Sobremesa com Restrição de Açúcar.....	96
4.2.2.2.3.4. Hambúrguer Congelado.....	97
4.2.2.2.3.5. Charque Embalado.....	97

4.2.2.2.4. Subprograma Transgênicos.....	97
4.2.2.2.4.1. Produtos que Contêm Soja na Composição.....	97
4.2.2.2.5. Subprograma Resíduos de Agrotóxicos.....	97
5. RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	99
5.1. Programa Paulista 2002.....	99
5.1.1. Água Mineral.....	101
5.1.1.1. Porcentagem de Amostras Analisadas e Insatisfatórias.....	101
5.1.1.2. Síntese dos Motivos de Não- conformidades do Total de Amostras Analisadas.....	101
5.1.1.2.1. Microbiológico.....	101
5.1.1.2.2. Físico- químico.....	101
5.1.1.2.3. Rotulagem.....	101
5.1.2. Arroz.....	102
5.1.2.1. Porcentagem de Amostras Analisadas e Insatisfatórias.....	102
5.1.2.2. Síntese dos Motivos de Não- conformidades do Total de Amostras Analisadas.....	102
5.1.2.2.1. Microbiológico.....	102
5.1.2.2.2. Físico- químico.....	102
5.1.2.2.3. Rotulagem.....	102
5.1.3. Feijão.....	104
5.1.3.1. Porcentagem de Amostras Analisadas e Insatisfatórias.....	104
5.1.3.2. Síntese dos Motivos de Não- conformidades do Total de Amostras Analisadas.....	104
5.1.3.2.1. Microbiológico.....	104
5.1.3.2.2. Físico- químico.....	104
5.1.3.2.3. Rotulagem.....	104
5.1.4. Fubá.....	106
5.1.4.1. Porcentagem de Amostras Analisadas e Insatisfatórias.....	106
5.1.4.2. Síntese dos Motivos de Não- conformidades do Total de Amostras Analisadas.....	106
5.1.4.2.1. Microbiológico.....	106

5.1.4.2.2. Físico- químico.....	106
5.1.4.2.3. Rotulagem.....	106
5.1.5. Leite Pasteurizado Tipo C.....	108
5.1.5.1. Porcentagem de Amostras Analisadas e Insatisfatórias.....	108
5.1.5.2. Síntese dos Motivos de Não- conformidades do Total de Amostras Analisadas.....	108
5.1.5.2.1. Microbiológico.....	108
5.1.5.2.2. Físico- químico.....	108
5.1.5.2.3. Rotulagem.....	109
5.1.6. Lingüiça Suína Frescal.....	110
5.1.6.1. Porcentagem de Amostras Analisadas e Insatisfatórias.....	110
5.1.6.2. Síntese dos Motivos de Não- conformidades do Total de Amostras Analisadas.....	110
5.1.6.2.1. Microbiológico.....	110
5.1.6.2.2. Físico- químico.....	110
5.1.6.2.3. Rotulagem.....	110
5.1.7. Massa Fresca com Recheio Refrigerada.....	111
5.1.7.1. Porcentagem de Amostras Analisadas e Insatisfatórias.....	111
5.1.7.2. Síntese dos Motivos de Não- conformidades do Total de Amostras Analisadas.....	111
5.1.7.2.1. Microbiológico.....	111
5.1.7.2.2. Físico- químico.....	111
5.1.7.2.3. Rotulagem.....	112
5.1.8. Ovos de Galinha.....	113
5.1.8.1. Porcentagem de Amostras Analisadas e Insatisfatórias.....	113
5.1.8.2. Síntese dos Motivos de Não- conformidades do Total de Amostras Analisadas.....	113
5.1.8.2.1. Microbiológico.....	113
5.1.8.2.2. Físico- químico.....	113
5.1.8.2.3. Rotulagem.....	113
5.1.9. Paçoca de Amendoim.....	114

5.1.9.1. Porcentagem de Amostras Analisadas e Insatisfatórias.....	114
5.1.9.2. Síntese dos Motivos de Não- conformidades do Total de Amostras Analisadas.....	114
5.1.9.2.1. Microbiológico.....	114
5.1.9.2.2. Físico- químico.....	114
5.1.9.2.3. Rotulagem.....	114
5.1.10. Pães com Atribuições Especiais.....	116
5.1.10.1. Porcentagem de Amostras Analisadas e Insatisfatórias.....	116
5.1.10.2. Síntese dos Motivos de Não- conformidades do Total de Amostras Analisadas.....	116
5.1.10.2.1. Microbiológico.....	116
5.1.10.2.2. Físico- químico.....	116
5.1.10.2.3. Rotulagem.....	116
5.1.11. Palmito em Conserva.....	118
5.1.11.1. Porcentagem de Amostras Analisadas e Insatisfatórias.....	118
5.1.11.2. Síntese dos Motivos de Não- conformidades do Total de Amostras Analisadas.....	118
5.1.11.2.1. Microbiológico.....	118
5.1.11.2.2. Físico- químico.....	118
5.1.11.2.3. Rotulagem.....	118
5.1.12. Queijo Minas Frescal.....	120
5.1.12.1. Porcentagem de Amostras Analisadas e Insatisfatórias.....	120
5.1.12.2. Síntese dos Motivos de Não- conformidades do Total de Amostras Analisadas.....	120
5.1.12.2.1. Microbiológico.....	120
5.1.12.2.2. Físico- químico.....	120
5.1.12.2.3. Rotulagem.....	120
5.1.13. Salsicha a Granel para Cachorro Quente.....	122

5.1.13.1. Porcentagem de Amostras Analisadas e Insatisfatórias.....	122
5.1.13.2. Síntese dos Motivos de Não- conformidades do Total de Amostras Analisadas.....	122
5.1.13.2.1. Microbiológico.....	122
5.1.13.2.2. Físico- químico.....	122
5.1.13.2.3. Rotulagem.....	122
5.1.14. Sorvete em Massa à Base de Leite.....	123
5.1.14.1. Porcentagem de Amostras Analisadas e Insatisfatórias.....	123
5.1.14.2. Síntese dos Motivos de Não- conformidades do Total de Amostras Analisadas.....	123
5.1.14.2.1. Microbiológico.....	123
5.1.14.2.2. Físico- químico.....	123
5.1.14.2.3. Rotulagem.....	124
5.1.15. Ações das VISAs/DIRs sobre os Produtos com Resultados Insatisfatórios.....	125
5.1.16. Prováveis Conseqüências das Não- conformidades.....	127
5.1.16.1. Microbiologia.....	127
5.1.16.2. Físico- química.....	128
5.1.16.3. Rotulagem.....	128
5.1.17. Porcentagem da Realização do Programa por Categoria de Produto.....	131
5.1.18. Porcentagem de Resultados Insatisfatórios por Categoria de Produto....	132
5.1.19. Porcentagem de Resultados Insatisfatórios dos Produtos Fabricados pelas Indústrias do Estado de São Paulo.....	133
5.2. Programa Paulista Biênio 2003/2004.....	134
5.2.1. Resultados Insatisfatórios das Inspeções por Ramo de Atividade dos Estabelecimentos Inspeccionados e Analisados.....	135
5.2.2. Resultados Insatisfatórios das Inspeções dos Estabelecimentos Comerciais por Itens de Avaliação.....	136
5.2.2.1. Churrascarias.....	137
5.2.2.2. Padarias.....	138
5.2.2.3. Hipermercados.....	139

5.2.2.4. Mercadorias.....	140
5.2.2.5. Supermercados.....	141
5.2.2.6. Restaurantes.....	142
5.2.2.7. Lojas de Conveniência.....	143
5.2.3. Ações Sanitárias Realizadas por Ramo de Atividade dos Estabelecimentos Comerciais.....	144
5.2.4. Análise Crítica das Inspeções por Sub Itens de Avaliação.....	145
5.2.4.1. Sub itens de “Manipulação e Manipuladores”.....	145
5.2.4.2. Sub itens de “Atividades”	146
5.2.4.3. Sub itens de “Manipulação e Manipuladores”.....	146
5.2.4.4. Sub Itens de “Suporte Operacional”	146
5.2.4.5. Sub Itens de “Edificação e Instalações”.....	147
5.2.4.5. Sub Itens de “Documentação e Registros”.....	147
5.2.5. Análises Fiscais.....	148
5.2.5.1. Distribuição de Amostras Analisadas e Insatisfatórias por Subprograma.....	148
5.2.5.2. Subprograma Clássico.....	149
5.2.5.2.1. Apresuntado Fatiado Embalado.....	150
5.2.5.2.1.1. Síntese dos Motivos de Não- conformidades de Apresuntado Fatiado Embalado.....	151
5.2.5.2.2. Espetinho de Carne Temperado Congelado ou Resfriado para Churrasco.....	152
5.2.5.2.2.1. Síntese dos Motivos de Não- conformidades de Espetinho de Carne Temperado Congelado ou Resfriado para Churrasco.....	153
5.2.5.2.3. Queijo Minas Frescal.....	153
5.2.5.2.3.1. Síntese dos Motivos de Não- conformidades de Queijo Minas Frescal.....	153
5.2.5.2.4. Palmito em Conserva.....	154
5.2.5.2.4.1. Síntese dos Motivos de Não- conformidades de Palmito em Conserva.....	155
5.2.5.2.5. Doce de Leite Dietético.....	156

5.2.5.2.5.1. Síntese dos Motivos de Não- conformidades de Doce de Leite Dietético.....	157
5.2.5.2.6. Doce em Massa Tipo Junino.....	158
5.2.5.2.6.1. Síntese dos Motivos de Não- conformidades de Doce em Massa Tipo Junino.....	158
5.2.5.2.7. Leite UHT.....	159
5.2.5.2.7.1. Síntese dos Motivos de Não- conformidades de Leite UHT.....	159
5.2.5.3. Subprograma Verão.....	160
5.2.5.3.1. Gelo.....	160
5.2.5.3.1.1. Síntese dos Motivos de Não- conformidades de Gelo.....	160
5.2.5.3.2. Água Mineral.....	161
5.2.5.3.2.1. Síntese dos Motivos de Não- conformidades de Água Mineral.....	161
5.2.5.3.3. Picolé de Frutas.....	162
5.2.5.3.3.1. Síntese dos Motivos de Não- conformidades de Picolé de Frutas.....	162
5.2.5.3.4. Peixe Resfriado ou Congelado.....	163
5.2.5.3.4.1. Síntese dos Motivos de Não- conformidades de Peixe Resfriado ou Congelado.....	163
5.2.5.3.5. Mistura de Aditivos para o Preparo de Pão.....	164
5.2.5.3.5.1. Síntese dos Motivos de Não- conformidades de Mistura de Aditivos para o Preparo de Pão.....	164
5.2.5.3.6. Massa Fresca para Pão.....	165
5.2.5.4. Subprograma Anvisa.....	165
5.2.5.4.1. Alimentos Infantis à Base de Leite.....	165
5.2.5.4.1.1. Síntese dos Motivos de Não- conformidades de Alimentos Infantis à Base de Leite.....	165
5.2.5.4.2. Alimentos Infantis à Base de Cereais.....	166
5.2.5.4.2.1. Síntese dos Motivos de Não- conformidades de Alimentos Infantis à Base de Cereais.....	166
5.2.5.4.3. Pós para Sobremesa com Restrição de Açúcar.....	167

5.2.5.4.3.1. Síntese dos Motivos de Não- conformidades de Pós para Sobremesa com Restrição de Açúcar.....	167
5.2.5.4.4. Hambúrguer Congelado.....	168
5.2.5.4.4.1. Síntese dos Motivos de Não- conformidades de Hambúrguer Congelado.....	168
5.2.5.4.5. Charque Embalado.....	169
5.2.5.4.5.1. Síntese dos Motivos de Não- conformidades de Charque Embalado.....	169
5.2.5.5. Subprograma Transgênicos.....	170
5.2.5.5.1. Resultados Insatisfatórios de Produtos que Contêm Soja na Composição e Não Apresentam a Informação de Rotulagem sobre a Presença de Alimento Geneticamente Modificado.....	171
5.2.5.6. Subprograma Resíduos de Agrotóxicos.....	172
5.2.5.6.1. Porcentagens de Não- conformidades dos Produtos: Pimentão, Laranja, Morango, Tomate e Mamão em Relação à Presença e Quantidade de Agrotóxicos.....	173
5.2.5.6.1.1. Pimentão.....	173
5.2.5.6.1.2. Laranja.....	174
5.2.5.6.1.3. Morango.....	174
5.2.5.6.1.4. Tomate.....	175
5.2.5.6.1.5. Mamão.....	175
5.2.6. Ações Sanitárias Decorrentes dos Resultados Insatisfatórios do Produtos Alimentícios.....	176
5.2.6.1. Comunicados CVS de Interdição Cautelar de Produtos e de Liberação de Produtos Interditados, Publicados no Diário Oficial do Estado.....	177
5.2.6.2. Comunicado CVS n ° 89/2004 de Interdição Cautelar de Alimentos Contendo Soja Transgênica na Composição sem a Informação de Rotulagem “Alimento Geneticamente Modificado”, Publicado no Diário Oficial do Estado em 20/03/2004.....	179
5.2.6.3. Comunicados de Inutilização de Produtos publicados no Diário Oficial do Estado.....	180

6. CONCLUSÃO.....	181
7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	183

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Produtos, características das amostras e respectivas determinações analíticas – PP02.....	44
Tabela 2 - Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR I - São Paulo – PP02.....	46
Tabela 3 - Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR II - Santo André – PP02.	46
Tabela 4 - Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR III - Mogi das Cruzes– PP02.	47
Tabela 5 - Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR IV - Franco da Rocha– PP02.	47
Tabela 6 - Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR V - Osasco– PP02.....	48
Tabela 7 - Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR VI - Araçatuba– PP02.....	48
Tabela 8 - Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR VII - Araraquara– PP02.....	49
Tabela 9 - Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR VIII - Assis– PP02.....	49
Tabela 10 - Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR XI - Barretos– PP02.....	50
Tabela 11 - Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR X - Bauru– PP02.....	50
Tabela 12 - Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR XI - Botucatu– PP02.....	51
Tabela 13 - Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR XII - Campinas– PP02.....	51
Tabela 14 - Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR XIII - Franca– PP02.....	52
Tabela 15 - Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR XIV - Marília– PP02.....	52
Tabela 16 - Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR XV - Piracicaba– PP02.....	53

Tabela 17 - Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR XVI – Presidente Prudente– PP02.	53
Tabela 18 - Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR XVII - Registro– PP02.....	54
Tabela 19 - Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR XVIII – Ribeirão Preto– PP02.	54
Tabela 20 - Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR XIX - Santos– PP02.....	55
Tabela 21 - Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR XX – São João da Boa Vista– PP02.	55
Tabela 22 - Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR XXI – São José dos Campos– PP02.	56
Tabela 23 - Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR XXII – São José do Rio Preto– PP02.	56
Tabela 24 - Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR XXIII - Sorocaba– PP02.	57
Tabela 25 - Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR XXIV - Taubaté– PP02.	57
Tabela 26 - Produtos, características das amostras e respectivas determinações analíticas do Subprograma Clássico– PP03/04.....	63
Tabela 27 - Produtos, características das amostras e respectivas determinações analíticas do Subprograma Anvisa– PP03/04.....	64
Tabela 28 - Produtos, características das amostras e respectivas determinações analíticas do Subprograma Verão– PP03/04.....	65
Tabela 29 - Produtos, características das amostras e respectivas determinações analíticas do Subprograma Transgênicos– PP03/04.....	66
Tabela 30 - Cronograma de colheita de amostras - Município de São Paulo – PP03/04.	67
Tabela 31 - Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR II - Santo André– PP03/04.	68

Tabela 32 - Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR III - Mogi das Cruzes– PP03/04.	69
Tabela 33 - Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR IV - Franco da Rocha– PP03/04.	70
Tabela 34 - Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR V - Osasco– PP03/04.....	71
Tabela 35 - Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR VI – Araçatuba– PP03/04.	72
Tabela 36 - Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR VII - Araraquara– PP03/04.	73
Tabela 37 - Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR VIII - Assis– PP03/04.....	74
Tabela 38 - Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR XI - Barretos– PP03/04.	75
Tabela 39 - Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR X - Bauru– PP03/04.....	76
Tabela 40 - Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR XI - Botucatu– PP03/04.	77
Tabela 41 - Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR XII - Campinas– PP03/04.	78
Tabela 42 - Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR XIII - Franca– PP03/04.	79
Tabela 43 - Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR XIV - Marília– PP03/04.	80
Tabela 44 - Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR XV - Piracicaba– PP03/04.	81
Tabela 45 - Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR XVI – Presidente Prudente – PP03/04.	82
Tabela 46 - Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR XVII – Registro – PP03/04.	83

Tabela 47 - Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR XVIII – Ribeirão Preto– PP03/04.	84
Tabela 48 - Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR XIX - Santos– PP03/04.	85
Tabela 49 - Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR XX – São João da Boa Vista– PP03/04.	86
Tabela 50 - Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR XXI – São José dos Campos– PP03/04.	87
Tabela 51 - Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR XXII – São José do Rio Preto– PP03/04.	88
Tabela 52 - Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR XXIII - Sorocaba– PP03/04.	89
Tabela 53 - Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR XXIV - Taubaté– PP03/04.	90
Tabela 54 – Resíduos de Agrotóxicos por Agrupamento.....	98
Tabela 55 - Quantidade de Amostras Programadas, Amostras Colhidas, Laudos Insatisfatórios e Ações, por DIR.....	125
Tabela 56 - Proibição da Comercialização e Inutilização de Lotes de Produtos.....	126
Tabela 57 - Prováveis Conseqüências das Não- conformidades Microbiológicas.....	127
Tabela 58 - Prováveis Conseqüências das Não- conformidades Físico-químicas.....	128
Tabela 59 - Prováveis Conseqüências das Não- conformidades de Rotulagem.....	129
Tabela 60 - Número de Inspeções Realizadas por Ramo de Atividade dos Estabelecimentos Comerciais.....	134
Tabela 61 - Resultados Insatisfatórios das Inspeções dos Estabelecimentos Comerciais por Itens de Avaliação.....	136
Tabela 62 - Ações Sanitárias Realizadas por Ramo de Atividade dos Estabelecimentos Comerciais.....	144

Tabela 63 - Porcentagem de Resultados Insatisfatórios por Ramo de Atividade por Item de Avaliação.....	145
Tabela 64 - Total de Amostras Analisadas e Amostras Insatisfatórias por Subprograma.....	148
Tabela 65 - Porcentagens de Não- conformidades por Produto por Motivo.....	149
Tabela 66 - Síntese dos Motivos de Não- conformidade de Apresuntado Fatiado Embalado.....	151
Tabela 67 – Síntese dos Motivos de Não- conformidades do Espetinho de Carne Temperado Congelado ou Resfriado para Churrasco.....	152
Tabela 68- Síntese dos Motivos de Não- conformidades do Queijo Minas Frescal.....	153
Tabela 69 - Síntese dos Motivos de Não- conformidades do Palmito em Conserva.....	155
Tabela 70 - Síntese dos Motivos de Não- conformidades do Doce de Leite Dietético.....	157
Tabela 71 - Síntese dos Motivos de Não- conformidades do Doce em Massa Tipo Junino.....	158
Tabela 72 - Síntese dos Motivos de Não- conformidades do Leite UHT.....	159
Tabela 73 - Síntese dos Motivos de Não- conformidades do Gelo.....	160
Tabela 74 - Síntese dos Motivos de Não- conformidades do Água Mineral.....	161
Tabela 75 - Síntese dos Motivos de Não- conformidades do Picolé de Frutas.....	162
Tabela 76 - Síntese dos Motivos de Não- conformidades do Peixe Congelado ou Resfriado.....	163
Tabela 77 - Síntese dos Motivos de Não- conformidades do Mistura de Aditivos para o Preparo de Pão.....	164
Tabela 78 - Síntese dos Motivos de Não- conformidades de Alimentos Infantis à Base de Leite.....	165
Tabela 79 - Síntese dos Motivos de Não- conformidades do Alimentos Infantis à Base de Cereais.....	166

Tabela 80 - Síntese dos Motivos de Não- conformidades de Pós para Sobremesas com Restrição de Açúcar.....	167
Tabela 81 - Síntese dos Motivos de Não- conformidades do Hambúrguer Congelado.....	168
Tabela 82 - Síntese dos Motivos de Não- conformidades do Charque Embalado.....	169
Tabela 83 - Resultados Insatisfatórios de Produtos que Contêm Soja na Composição e Não Apresentam a Informação de Rotulagem sobre a Presença de Alimento Geneticamente Modificado.....	171
Tabela 84 - Porcentagens de Não- conformidades dos Produtos: Pimentão, Laranja, Morango, Tomate e Mamão em Relação à Presença e Quantidade de Agrotóxicos.....	173
Tabela 85 - Comunicados CVS de Interdição Cautelar de Produtos e de Liberação de Produtos Interditados, Publicados no DOE.....	177
Tabela 86 - Comunicado CVS n ° 89/2004 de Interdição Cautelar de Alimentos Contendo Soja Transgênica na Composição sem a Informação de Rotulagem “Alimento Geneticamente Modificado”, Publicado no DOE em 20/03/2004.....	179
Tabela 87 - Comunicados de Inutilização de Produtos publicados no DOE.....	180

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1 - Porcentagem de Amostras Analisadas e Insatisfatórias do Produto Água Mineral.....	101
Gráfico 2 - Porcentagem de Amostras Analisadas e Insatisfatórias do Produto Arroz.....	102
Gráfico 3 - Porcentagem de Amostras Analisadas e Insatisfatórias do Produto Feijão.....	104
Gráfico 4 - Porcentagem de Amostras Analisadas e Insatisfatórias do Produto Fubá.....	106
Gráfico 5 - Porcentagem de Amostras Analisadas e Insatisfatórias do Produto Leite Pasteurizado Tipo C.....	108
Gráfico 6 - Porcentagem de Amostras Analisadas e Insatisfatórias do Produto Lingüiça Suína Frescal	110
Gráfico 7 - Porcentagem de Amostras Analisadas e Insatisfatórias do Produto Massa Fresca com Recheio Refrigerada.....	111
Gráfico 8 - Porcentagem de Amostras Analisadas e Insatisfatórias do Produto Ovos de Galinha.....	113
Gráfico 9 – Porcentagem de Amostras Analisadas e Insatisfatórias do Produto Paçoca de Amendoim.....	114
Gráfico 10 – Porcentagem de Amostras Analisadas e Insatisfatórias do Produto Pães com Atribuições Especiais.....	116
Gráfico 11 - Porcentagem de Amostras Analisadas e Insatisfatórias do Produto Palmito em Conserva.....	118
Gráfico 12 - Porcentagem de Amostras Analisadas e Insatisfatórias do Produto Queijo Minas Frescal.....	120
Gráfico 13 - Porcentagem de Amostras Analisadas e Insatisfatórias do Produto Salsicha à Granel para Cachorro Quente.....	122
Gráfico 14 - Porcentagem de Amostras Analisadas e Insatisfatórias do Produto Sorvete em Massa à Base de Leite.....	123
Gráfico 15 - Resultados Insatisfatórios das Inspeções dos Estabelecimentos Comerciais por Ramo de Atividade.....	135

Gráfico 16 - Resultados Insatisfatórios de Inspeções, por Itens de Avaliação nas Churrascarias.....	137
Gráfico 17 - Resultados Insatisfatórios de Inspeções por Itens de Avaliação nas Padarias.....	138
Gráfico 18 - Resultados Insatisfatórios de Inspeções por Itens de Avaliação nos Hipermercados.....	139
Gráfico 19 - Resultados Insatisfatórios de Inspeções por Itens de Avaliação nos Mercarias.....	140
Gráfico 20 - Resultados Insatisfatórios de Inspeções por Itens de Avaliação nos Supermercados.....	141
Gráfico 21 - Resultados Insatisfatórios de Inspeções por Itens de Avaliação nos Restaurantes.....	142
Gráfico 22- Resultados Insatisfatórios de Inspeções por Itens de Avaliação nos Lojas de Conveniência.....	143

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Porcentagem de Realização do Programa por Categoria de Produto.....	131
Quadro 2 - Porcentagem de Resultados Insatisfatórios por Categoria de Produto.....	132
Quadro 3 - Porcentagem de Resultados Insatisfatórios dos Produtos Fabricados pelas Indústrias do Estado de São Paulo.....	133

LISTA DE ABREVIATURAS

ABIA - Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação
ABICAB - Associação Brasileira da Indústria de Chocolate, Cacau, Amendoim, Balas e Derivados
ABINAM - Associação Brasileira das Indústrias de Água Mineral
ABIMA - Associação das Indústrias de Massas Alimentícias
ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas
ABRACE - Associação Brasileira de Cerealistas
AI - Auto de Infração
AIP - Auto de Imposição de Penalidade
AIPM - Auto de Imposição de Penalidade de Multa
ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária;
APPCC - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle
AR - Aviso de Recebimento
BPF - Boas Práticas de Fabricação
BIREME - Biblioteca Virtual de Saúde
CDA - Coordenadoria de Defesa Agropecuária
CEME - Central de Medicamentos
CIPOA - Centro de Inspeção de Produto de Origem Animal
CNEN - Comissão Nacional de Energia Nuclear
CNPJ - Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica
CNS - Conselho Nacional de Saúde
COSEMS - Conselho de Secretários Municipais de Saúde do Estado de São Paulo
CPAA - Comissão Permanente de Aditivos para Alimentos
CPI - Comissão Parlamentar de Inquérito
CTA - Câmara Técnica de Alimentos
CVS - Centro de Vigilância Sanitária
DDR - Dose Diária Recomendada
DFA - Delegacia Federal da Agricultura

DIMA - Divisão de Inspeção Municipal de Alimentos da Secretaria Municipal de Abastecimento de São Paulo

DIMED - Divisão Nacional de Vigilância Sanitária de Drogas, Medicamentos, Insumos Farmacêuticos e Produtos Dietéticos e Correlatos

DIPOA – Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal

DIR - Divisão Regional de Saúde

DITEP - Divisão Técnica de Produtos Relacionados à Saúde

DNA - Ácidos Desoxirribonucléico e Ribonucléico

DNS - Departamento Nacional de Saúde

DO - Diário Oficial

DOE - Diário Oficial do Estado

DOU - Diário Oficial da União

ETA - Enfermidades Transmitidas por Alimentos

FAO - Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação

FDA - “Food and Drug Administration”

FIOCRUZ - Fundação Oswaldo Cruz

IAL - Instituto Adolfo Lutz

INS - “International Numbering System” – Denominação padrão mundial para aditivos

IDEC - Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor

INCQS - Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde.

ISO – Organização Internacional de Normalização

ITAL - Instituto de Tecnologia de Alimentos

LANARA - Laboratório Nacional de Referência Animal

LCCDMA - Laboratório Central de Controle de Drogas, Medicamentos e Alimentos

L.M.R. - Limite Máximo de Resíduos

MAA - Ministério da Agricultura e Abastecimento

MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

MERCOSUL - Mercado Comum do Cone Sul

MS - Ministério da Saúde

NBR - Normas da ABNT

NMP - Número Mais Provável
NOB - Norma Operacional Básica
OGM - Organismo Geneticamente Modificado
OMC - Organização Mundial do Comércio
OMS - Organização Mundial da Saúde
PIQ - Padrão de Identidade e Qualidade
POP - Procedimento Operacional Padronizado
PP - Programa Paulista de Análise Fiscal de Alimentos
SAA - Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo
SDA - Secretaria de Defesa Agropecuária
SEMAB - Secretaria Municipal de Abastecimento de São Paulo
SIF - Serviço de Inspeção Federal
SINDIPAN - Sindicato da Indústria de Panificação e Confeitaria de São Paulo
SININTOX - Sistema Nacional de Informações Tóxico- Farmacológicas
SIVISA - Sistema de Informação em Vigilância Sanitária
SNFMF - Serviço Nacional de Fiscalização da Medicina e Farmácia
SNVS - Secretaria Nacional de Vigilância Sanitária
SUS - Sistema Único de Saúde
TCA - Termo de Colheita de Amostra
TI - Termo de Inutilização
TN - Termo de Notificação
UFC - Unidade Formadora de Colônia
VETA - Sistema de Vigilância de Enfermidades Transmitidas por Alimentos
VISA - Vigilância Sanitária
WHO - Organização Mundial da Saúde

LISTA DE DEFINIÇÕES

Alimento

Toda substância ou mistura de substâncias, nos estados sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinadas a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento (BRASIL, 1969).

Amostra

Porção de produto do mesmo lote a ser analisado (SÃO PAULO, 2003).

Amostra de Contraprova

Amostra em poder do detentor, destinada ao primeiro exame da perícia de contraprova, realizada a pedido do interessado, por discordância do resultado da análise da prova, na presença do perito indicado pelo interessado (SÃO PAULO, 2003).

Amostra de Prova

Amostra enviada ao laboratório, na qual é realizada a primeira análise (SÃO PAULO, 2003).

Amostra de Testemunho

Amostra em poder do laboratório, destinada ao segundo exame da perícia de contraprova, no caso de divergência entre os resultados da Prova e da Contraprova (SÃO PAULO, 2003).

Amostra em Triplicata

Amostras idênticas acondicionadas em três invólucros (SÃO PAULO, 2003).

Amostra Única

Amostra colhida em apenas um invólucro quando a quantidade ou natureza da amostra não permitir a colheita em triplicata (SÃO PAULO, 2003).

Análise Fiscal

É aquela efetuada pelo laboratório oficial sobre o produto colhido pela VISA e que serve para verificar a sua conformidade com a legislação em vigor. Para esta modalidade de análise, pode ser colhida amostra em triplicata ou única (SÃO PAULO, 2003).

Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle

O sistema de controle pelo método de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle, para o setor de alimentação, consiste na identificação, avaliação e controle de perigos de contaminação dos alimentos na cadeia de produção. O APPCC é recomendado por organismos internacionais, como a OMS e a FAO e é atualmente adotado pelos principais mercados mundiais, sendo considerado, portanto, uma ferramenta eficiente para a garantia da qualidade dos produtos na indústria de alimentos e produtos similares, tendo em vista a segurança dos produtos e a saúde dos consumidores (COSTA, 1999).

Auto de Infração

Instrumento administrativo onde é lavrada toda verificação em que a autoridade sanitária concluir pela existência de violação de preceito legal (SÃO PAULO, 2003).

Autoridade Sanitária

Profissional da equipe de VISA, investido de sua função fiscalizadora, competente para fazer cumprir as leis e regulamentos sanitários, expedindo termos, AIF e AIP, referentes à prevenção e controle de tudo quanto possa comprometer a saúde (SÃO PAULO, 2003).

Boas Práticas de Fabricação

As Boas Práticas de Fabricação, para a área de alimentação, abrangem um conjunto de medidas que devem ser adotadas pelas indústrias de alimentos a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com os regulamentos técnicos. A legislação sanitária federal regulamenta essas medidas em caráter geral, aplicável a todo o tipo de indústria de alimentos e específico, voltadas às indústrias que processam determinadas categorias de alimentos (BRASIL, 2000).

Detentor

Pessoa física (representante legal) ou jurídica, designada pela Autoridade Sanitária para zelar pela guarda do produto até a conclusão do procedimento de análise fiscal e os ritos processuais, se houver processo administrativo (SÃO PAULO, 2003).

Edital

Publicação em Diário Oficial, jornal de grande circulação ou mural público, com a finalidade de dar ciência ao interessado ou para comunicar a população (SÃO PAULO, 2003).

Infração Sanitária

Desobediência ou inobservância ao disposto nas normas legais, regulamentares e outras, que por qualquer forma se destinem à promoção, preservação e recuperação da saúde (SÃO PAULO, 2003).

Laboratório Oficial

Laboratório de Saúde Pública, federal, estadual, municipal, credenciado para a realização da análise fiscal de alimentos (BRASIL, 1969).

Laudo analítico

Documento elaborado e emitido pelo laboratório oficial, contendo os resultados das análises, normas, legislações e conclusões pertinentes (SÃO PAULO, 2003).

Manual de Boas Práticas de Fabricação

Documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, controle da higiene e saúde dos manipuladores e o controle e garantia de qualidade do produto final (SÃO PAULO, 2003).

Notificação de Resultado de Análise

Instrumento administrativo pelo qual é dada a ciência do resultado da análise da prova ao interessado (SÃO PAULO, 2003).

Órgão Competente

Órgão técnico federal, estadual ou municipal devidamente credenciado (SÃO PAULO, 2003).

Perícia de Contraprova

Processo analítico realizado no caso de discordância do resultado da análise fiscal por parte do interessado. Este processo pode incluir dois exames periciais, um na amostra de contraprova e outro na amostra de testemunho (SÃO PAULO, 2003).

Prescrição Administrativa

Designa, de um lado, a perda do prazo para recorrer de decisão administrativa; de outro, significa a perda do prazo para que a Administração

reveja os próprios atos; finalmente, indica a perda do prazo para aplicação de penalidades administrativas (DI PIETRO, 2002).

Procedimento Operacional Padronizado

Procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções seqüenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos. Este Procedimento pode apresentar outras nomenclaturas desde que obedeça ao conteúdo estabelecido nesta Resolução (BRASIL, 2002).

Produto

Todo alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento “in natura”, adicionado ou não de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado (BRASIL, 1969).

Produto Perecível

Produto de fácil deterioração que requer condição especial de conservação para a manutenção das características originais (SÃO PAULO, 2003).

Publicação

Tornar público através de DO, jornal de grande circulação ou mural público (SÃO PAULO, 2003).

Rótulo

Qualquer identificação impressa, ou litografada, bem como dizeres pintados ou gravados à fogo, por pressão ou decalcação, aplicados sobre o recipiente, vasilhame, envoltório, cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente (BRASIL, 1969).

RESUMO

Com a intensa produção e circulação de alimentos, os riscos à saúde ocorrem em escala ampliada e as consequências do consumo de produtos não-conformes com a legislação sanitária, podem afetar a saúde de inúmeros consumidores, a credibilidade nos produtos e nas instituições de controle sanitário, além de provocar enormes prejuízos econômicos.

Considerando o exposto, no ano de 1995, o Centro de Vigilância Sanitária juntamente com o Instituto Adolfo Lutz instituíram um Programa de Colheita de Amostras para Análise Fiscal de alimentos no Estado de São Paulo. Desde então, o Programa vem sendo aprimorado a cada ano e em 1998, recebeu o nome de Programa Paulista.

Este trabalho teve como objetivo principal verificar as contribuições do Programa para a Saúde Pública Paulista. Para isso, foram utilizados os dados do Programa Paulista 2002 e do Programa Paulista Biênio 2003/2004.

Com esse estudo foi possível observar grandes benefícios obtidos para a saúde dos consumidores através desta monitoração de qualidade de alimentos.

Palavras- chave: 1) colheita; 2) amostra de alimentos; 3) análises; 4) Programa Paulista

ABSTRACT

Because of the intense production and circulation of foods, health risks occur in big scales and the consequences of the consumption of products that are not in conformity with sanitary laws can affect countless people, the credibility in products and institutions of sanitary control, besides bringing enormous economic impairments.

Considering the exposed, in 1995, the Sanitary Vigilance Center in association with Adolfo Lutz Institute, created a Program of Food Samples Collection for “Análise Fiscal” in the state of São Paulo. Since then, the Program has been improved every year and in 1998 it was called as “Programa Paulista”.

This work had the principal aim of verify the Program contributions for Public Health in the state of São Paulo. Then, the data of “Programa Paulista 2002” and “Programa Paulista 2003/2004” were used.

This study allowed to observe big benefits on health consumers through monitoring food quality.

Key words: 1) collection; 2) food sample; 3) analyses; 4) “Programa Paulista”.

1. INTRODUÇÃO

A Saúde Pública no Mundo tem as ações de Vigilância Sanitária como seu caráter mais antigo. As sociedades tentam exercer controle sobre os elementos essenciais relacionados à saúde e à vida desde épocas mais remotas, que visavam desde então, o controle sanitário do ambiente, dos alimentos, do exercício da medicina e farmácia e, gradativamente, de numerosos produtos, tecnologias e serviços, objetos de trocas comerciais. Havia a preocupação com o estado de conservação dos medicamentos e alimentos e também com a possibilidade de fraudes e falsificações (COSTA, 2001).

Achados arqueológicos demonstraram que dezesseis séculos a.C. já existia habilidade em compor drogas e seu amplo uso, identificando-se cuidados não apenas com o emprego, mas também com a conservação e o prazo de validade. Na Índia, 300 anos antes de Cristo, foi editada uma lei proibindo a adulteração de cereais, medicamentos e até perfumes (MCKRAY, 1980).

O campo da saúde tem sido historicamente objeto de normalização, que pode ser demonstrado através de documentos antigos, como: o Código de Hamurabi, o Código de Manu e o Antigo Testamento, que contêm normas sobre a saúde, incluindo sanções para casos de falta de cumprimento (COSTA, 1999).

Um decreto imperial de 1224 proibia o médico de praticar a medicina sem licença prévia e colocava as farmácias sob controle oficial (SINGER, 1974).

Este decreto é considerado uma das primeiras medidas efetivas de controle dos medicamentos, pois instituiu a obrigatoriedade da inspeção de rotina dos medicamentos preparados pelos boticários (BARROS, 1992). Foi na Grécia que teve lugar a formulação das bases éticas para as profissões da saúde.

A experiência histórica tem demonstrado que o mercado é incapaz de se auto-regular pelo fato de o modo de produção estar centrado na forma mercadoria, que tende a subtrair direitos fundamentais à saúde e à vida. Foi através do reconhecimento da vulnerabilidade do consumidor no mercado de

consumo de bens, potencializada pela assimetria de informação, que o corpo doutrinário justifica e sustenta a obrigatoriedade da regulação das práticas do mercado no interesse da saúde humana e ambiental (ROSEN, 1994).

Costa (1999) salienta que as ações de Vigilância Sanitária constituem tanto uma ação de saúde quanto um instrumento da organização econômica da sociedade. Com a intensa produção e circulação das mercadorias, os riscos à saúde ocorrem em escala ampliada e as conseqüências de produtos defeituosos colocados no mercado podem afetar a saúde de milhões de consumidores, atravessando as fronteiras de um país; afetando também a credibilidade nos produtos e nas instituições de controle sanitário e provocando enormes prejuízos econômicos. Nesse sentido, a ação da Vigilância Sanitária protege tanto os cidadãos e consumidores, como também os produtores.

Na antigüidade existiam funcionários específicos encarregados do abastecimento de água e drenagem das cidades, denominados “astynomi”, que em português quer dizer: aquele que governa ou protege a cidade (ROSEN, 1994) indicando aproximação da noção de proteção da saúde com a função do Poder Público. Essa função se expressa através da imposição de normas e da realização de atividades preventivas, repressivas e punitivas sobre condutas relacionadas à saúde da coletividade (COSTA, 1999).

Na atualidade verifica-se pertinência para a reflexão acerca da Vigilância Sanitária devido a uma crescente apropriação de interesses difusos, concebidos em torno da noção de qualidade de vida, além do fato de reportarem-se a áreas e temas de largo espectro social como: tutela de consumidores, ecologia, gestão da coisa pública, direitos humanos, defesa de etnias e de minorias sociais, vindo a abarcar os direitos das futuras gerações, questão presente na polêmica atual acerca dos transgênicos (MANCUSO, 1994).

Quando se trata de produtos e serviços de interesse da saúde a questão é bem complexa, pois além da qualidade, eficácia e segurança esperadas, há outros componentes cruciais inerentes à sua condição de bens essenciais, como disponibilidade e preço que não podem ficar apenas por conta do jogo do mercado. Consistem em elementos que ultrapassam o âmbito das relações no campo do direito do consumidor e abrangem a população inteira (COSTA, 2001).

Com a intensificação da produção e consumo de bens materiais e imateriais amplia-se a necessidade de controle sanitário sobre numerosos tipos de riscos à saúde humana e ambiental relacionados à produção, distribuição, circulação e consumo desses bens. Isso é intensificado quando se considera que em uma sociedade de consumo as práticas mercadológicas de estímulo ao consumo, mediante propaganda, tendem a falsear a natureza de produtos e serviços, apresentando somente seus aspectos benéficos e omitindo ou minimizando os aspectos de risco - fato que ocorre com frequência com medicamentos, agrotóxicos e tecnologias diagnósticas e estéticas (GIOVANNI, 1980).

A atenção internacional para a questão sanitária dos alimentos, embora problema dos mais antigos, foi despertada não apenas pelos riscos incorporados no processo de produção e no comércio, como também pela contaminação do meio ambiente em decorrência de acidentes industriais. No Japão, entre os anos de 1954 e 1960 ocorreram 137 mortes por consumo de peixes contaminados por mercúrio de descargas de resíduos de fábrica de cloreto de vinil e acetaldeído em um afluente. O mesmo tipo de contaminação de pescado foi observado em igual período na Suécia, Austrália e Grã-Bretanha (FIENNES, 1978).

As aflatoxinas também chamaram a atenção em 1960, quando ocorreu, num período de quatro meses na Inglaterra, a morte de 1000 perus que eram alimentados com ração composta por amendoim importado do Brasil (RIEDEL, 1992).

Em 1961 o Departamento de Produção Animal do Ministério da Agricultura tomou a importante decisão de proibir o uso do fármaco anabolizante dietilestibestrol (DES), que vinha sendo usado na pecuária sem nenhum controle oficial, devido à pressão que os países importadores da carne brasileira exerceram em reconhecimento do potencial carcinogênico do produto sobre a saúde humana (COUTINHO, 1995).

O controle sanitário de alimentos é uma atividade clássica da vigilância sanitária, previsto desde o primeiro código sanitário do Estado de São Paulo, em 1894. Segundo o código sanitário atual (2003), compete à autoridade sanitária a avaliação e controle do risco, normalização, fiscalização e controle das condições sanitárias dos produtos e substâncias de interesse à saúde,

incluídos os alimentos. A coleta de amostras para análise fiscal também é uma atividade prevista neste diploma legal e deve ser realizada de forma programada (LATORRE; VENTURI; PYTEL; MARSIGLIA; SANTOS, 2004).

Frente à necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos e à importância do envolvimento dos municípios para o desenvolvimento das ações de vigilância sanitária, além da necessidade de maior integração entre os órgãos de vigilância sanitária municipais e regionais, houve uma reorganização dessas ações no âmbito da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo (SES/SP), desde 1995, com ênfase na análise fiscal de produtos alimentícios (LATORRE; VENTURI; PYTEL; MARSIGLIA; SANTOS, 2004).

2. OBJETIVO

O objetivo deste trabalho foi avaliar a contribuição do Programa Paulista de Colheita de Amostra para Análise de Alimentos para a saúde pública, realizado pela Vigilância Sanitária no Estado de São Paulo.

Foram utilizados como base de estudo os dados do Programa referentes aos anos de 2002, 2003 e 2004.

3. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

3.1. *Saúde e Vigilância Sanitária no Mundo*

Em 1202, na Inglaterra, o rei John proclamou a primeira legislação sobre alimentos, proibindo a adulteração do pão com feijões e “outros ingredientes” como grãos de terra. Também noticia-se a realização de apreensões para a retirada de alimentos estragados do comércio, com base em lei que fixava multas para a exposição à venda de peixes deteriorados. Para proteger o consumidor seguiram-se outras leis que igualavam as ilicitudes, como a venda de animais doentes, a crimes passíveis de sanções e, em 1248, foi decretada a inspeção sanitária prévia de animais destinados ao abate para o consumo humano (MCKRAY, 1980).

A idéia de contágio que se fortaleceu na Idade Média fornece bases para o isolamento dos doentes, dando resultados positivos que difundem por toda Europa o princípio do isolamento (ROSEN, 1994). Com essas práticas começa a nascer a Vigilância Epidemiológica e com isto um outro ramo da Vigilância Sanitária, o controle sanitário dos portos. Veneza é o mais importante porto da Europa para entrada das mercadorias vindas do Oriente, e é ali que se desenvolvem as primeiras medidas para evitar a entrada da peste (COSTA, 2001).

O sistema de quarentena se emprega em Veneza e outras cidades a partir de 1348, sendo instituída em alguns lugares rigorosa inspeção das embarcações e de suas cargas, especialmente quando se sabiam infectadas ou suspeitas, submetendo-as e aos passageiros ao regime da quarentena, com exposição ao ar e à luz solar (ROSEN, 1994).

Nos fins da Idade Média todos os países da Europa dispunham de um Regulamento de Quarentena, determinações de urgência para os momentos de epidemia, que implicavam rigoroso sistema de vigilância que dividia e esquadrinhava o espaço urbano, com registro centralizado de minucioso controle dos vivos e dos mortos (FOUCAULT, 1993).

O absolutismo constitui o primeiro sistema estatal internacional moderno, cujas monarquias introduziram o exército permanente, o sistema fiscal nacional, a codificação do direito e os princípios do mercado unificado (ANDERSON, 1984). Na vigência do mercantilismo, todas as nações européias

manifestam preocupações com o estado de saúde de suas populações, passando a olhá-las de outra forma, pois a doutrina mercantilista vê a população como o recurso mais importante do Estado, porquanto o trabalho passa a ser considerado elemento principal na geração da riqueza. Nesse contexto, têm lugar as práticas estatísticas que visam calcular a força ativa da população e a formulação, no território germânico, de algo mais complexo e abrangente de intervenção do Estado para melhoria da saúde da população, o que demanda o conceito de política nacional de saúde, sendo chamado pela primeira vez de política médica de um Estado (ROSEN, 1994).

O liberalismo crescera no século XVIII, em resposta ao absolutismo do período anterior, tornando-se doutrina consistente no século XIX. Opondo-se ao absolutismo, as revoluções burguesas apropriaram-se do poder político, criando e consolidando o Estado liberal que se fundamenta em concepção individualista da sociedade e do Estado. Com a ascensão da política da burguesia organiza-se o Estado liberal – caracterizado como “o Estado mínimo” ou “o Estado-polícia” – que se distingue pelo modo de organização que o torna o mais fraco possível, com funções restritas quase que à mera vigilância da ordem social e à proteção contra ameaças externas. Favorecido por essa orientação política é implantado o constitucionalismo e a separação dos poderes, uma vez que ambos significam o enfraquecimento do Estado, mantendo-se preservada a liberdade de comércio e de contrato, e o caráter fundamentalmente individualista da sociedade (DALLARI, 1994)

A intervenção estatal sobre a questão da saúde das populações configura tipos diferenciados de medicina de Estado. Foucault (1993) identifica três direções da Medicina Social, cada uma inscrita na sua ordem de determinação, podendo-se verificar que o campo da Vigilância Sanitária estava baseado em três fontes: na medicina de Estado, que se desenvolve especialmente na Alemanha, da qual se origina o conceito de “polícia médica” e com ele a sistematização das questões de saúde sobre a administração do Estado; na medicina urbana, que se desenvolve particularmente na França, nos fins do século XVIII e que dá origem à noção de salubridade e com ela a organização do ambiente urbano em tudo que possa relacionar-se com as doenças; e na outra vertente, denominada por Foucault (1993) de “medicina da força de trabalho”, que sem excluir as demais e tendo inserido o

assistencialismo, desenvolve-se na Inglaterra, onde floresce mais rapidamente o modo de produção capitalista. Esta vertente serve de base para nova concepção de controle sanitário, dando lugar à estruturação de complexo sistema autoritário de controle da população, que abrange assistência e controle médico, como estratégia de encaminhamento do problema político da burguesia que transpõe para a legislação médica mecanismos para garantir sua segurança – sanitária e política. Nesse contexto, o controle sanitário torna-se parte da vigilância policial (FOCAULT, 1993).

As atividades de controle sanitário do campo da Vigilância Sanitária vão-se mantendo como atividades gerais da Saúde Pública e, com o tempo, novos conceitos e instrumentos se incorporam. Possivelmente as práticas sanitárias de controle eram muito restritas, pois os “laboratórios de saúde pública” foram criados somente a partir das duas últimas décadas do século XIX, para desempenhar, entre outras funções, a de verificação da eficiência de soros, vacinas e outros produtos biológicos, e a de análise da água e alimentos. Outra estrutura montada no período foi a dos “institutos de pesquisa”, em razão da necessidade de combate às doenças endêmicas e epidêmicas consoantes os interesses da expansão capitalista, e que levaram à produção de medicamentos em novas bases e à produção de soros e vacinas. Essas estruturas também foram organizadas no Brasil à mesma época. Um outro elemento a ser referido é a formulação do “conceito de risco” com o desenvolvimento da Epidemiologia, um dos conceitos fundamentais do campo da saúde coletiva, pois ao confrontar o poder econômico das indústrias, para interferir regulando a produção e o consumo de série de objetos de interesse da saúde, a Saúde Pública/Vigilância Sanitária necessita de fundamentação, estatisticamente comprovada, para demonstrar o que é danoso ou nocivo à saúde da coletividade (COSTA, 1999).

Em 1960, no plano internacional o campo da Vigilância Sanitária vai adquirindo um caráter de “consciência sanitária social”, despertada para maior necessidade de segurança no consumo de produtos, desde a ocorrência de efeitos negativos; o consumo de medicamentos e entorpecentes adquiriu características de problema social (BUCHER, 1992). Os medicamentos acabaram por funcionar como impulso para que governos passassem a adotar

medidas mais efetivas de controle, impondo legislações mais restritivas (TOGNONI; LAPORTE, 1989).

Na década de 70, a Organização Mundial da Saúde, manifestando preocupações com a questão sanitária dos alimentos editou duas resoluções 26.50/72 e WHO 27.46/78, contendo várias recomendações aos países membros, exercendo influência na atividade regulatória brasileira sobre os alimentos. As recomendações contidas nesses atos incluem a realização de estudos a serem patrocinados pela OMS a respeito de conseqüências das modernas técnicas da indústria de alimentos sobre a saúde humana, tais como efeitos de resíduos, de aditivos e de contaminantes dos alimentos; a promoção de acordo internacional sobre critérios e níveis de aceitabilidade de contaminantes físicos, químicos e biológicos nos alimentos; e, em colaboração com o *Codex Alimentarius*, a elaboração de normas sobre práticas recomendáveis para que a produção, a elaboração, o armazenamento e a manipulação dos alimentos fossem feitas em condições higiênicas (COUTINHO, 1995).

Por volta de 1972 manifesta-se crise mundial de alimentos, quando a produção tem significativo declínio, cuja dimensão ainda não havia sido verificada desde as últimas duas décadas. A conseqüência mais direta foi um rápido crescimento da demanda, com o correspondente aumento dos preços. O Programa Mundial de Alimentos, encabeçado pelos Estados Unidos, baseado nos excedentes de sua produção experimenta interrupção. Este país passa a deter o principal estoque no mercado mundial, constituindo-se também em ameaça à segurança alimentar, particularmente nos países pobres. A crise determina reorientação das políticas agrícolas e das políticas sociais para o meio rural, acelerando o processo de capitalização da agricultura, o que resulta em expressivo crescimento das indústrias multinacionais de alimentos, fertilizantes e implementos agrícolas; aprofundamento das relações de dependência da agricultura à indústria e expulsão de contingentes da população rural que migra para os centros urbanos (COSTA, 1999).

Os países desenvolvidos iniciaram uma nova etapa para a saúde pública no princípio da década de 70, a partir do Informe Lalonde (1974). Em uma concepção mais global do que seria o “campo da saúde”, aplicada por Marc

Lalonde, Ministro da Saúde e Bem- Estar do Canadá, a saúde estaria constituída por quatro elementos principais: a biologia humana, o meio ambiente, os hábitos ou estilos de vida e a organização dos serviços de saúde. Houve, então, um amplo reconhecimento de que a melhoria das condições de vida e saúde das populações era diretamente influenciada pelas dimensões sociais, econômicas, políticas, culturais, ambientais, comportamentais e biológicas (FREITAS; MAGALHÃES, 2001).

A abordagem de um novo conceito de saúde foi reforçada pela Carta de Ottawa, elaborada na I Conferência Internacional de Promoção da Saúde realizada no Canadá, em 1986, na qual se afirmava que “as condições e os requisitos para a saúde são a paz, a educação, a moradia, a alimentação, a renda, um ecossistema estável, a justiça social e a equidade”. Nela conceituava-se a promoção da saúde “como o processo de capacitação da comunidade para atuar na melhoria da sua qualidade de vida e saúde, incluindo uma maior participação no controle deste processo”. Acrescentava também que, “para atingir um estado de completo bem estar físico, mental e social, os indivíduos e grupos devem saber identificar aspirações, satisfazer necessidades e modificar favoravelmente o meio ambiente”. Ou seja, atribuía o papel de protagonista a homens e mulheres, considerados nas ações de promoção, como potencialmente capazes de vir a controlar os fatores determinantes da sua saúde (FREITAS; MAGALHÃES, 2001).

A concepção global da saúde exigia uma análise mais integral dos indivíduos e da população para a identificação de suas necessidades. O modelo assistencial pautado pela excessiva centralização e verticalidade privilegiava a ação programática específica contra determinadas enfermidades transmissíveis. Este tipo de programa contribuiu muito pouco para o desenvolvimento de serviços permanentes de saúde para a população, além de pouco estimular a participação da comunidade. Tornou-se, portanto, insuficiente para dar conta do padrão heterogêneo de morbidade e mortalidade, que combina doenças infecciosas, doenças crônico- degenerativas e condições de vida (FREITAS; MAGALHÃES, 2001).

A constatação da incapacidade deste modelo em atender às necessidades de saúde, resultou na formulação conceitual das políticas públicas saudáveis, definidas como “movimento de incorporação de políticas de

saúde na agenda dos formuladores de políticas em todos os setores e em todos os níveis, procurando conscientizá-los sobre as consequências de suas decisões sobre saúde, para que aceitem suas responsabilidades perante ela” (GOULART, 1999). Norteada por esta diretriz, a promoção da saúde foi uma das estratégias adotadas pela Organização Mundial de Saúde e a Organização Pan- Americana de Saúde para orientar os trabalhos de cooperação técnica na década de 90 (FREITAS; MAGALHÃES, 2001).

Com a reconfiguração da ordem econômica mundial, sob a liderança do capital especulativo, e os novos padrões mundiais na produção e circulação de mercadorias, não estendeu-se a distribuição dos benefícios da acumulação das riquezas a todos os países e grupos sociais, mas ampliaram-se as possibilidades de distribuição internacional de numerosos riscos difusos à saúde humana e ambiental. A experiência internacional vem confirmando que nenhum país está protegido de eventos que ameaçam a segurança sanitária, mesmo aqueles desenvolvidos. São exemplos, a recente utilização, em larga escala, de sangue contaminado com o vírus da AIDS na França, o surgimento da “doença da vaca louca” na Inglaterra e os frangos contaminados com dioxina na Bélgica (COSTA, 2001).

3.2. Saúde e Vigilância Sanitária no Brasil

A história social da Saúde Pública no Brasil tem sido marcada por sucessivas reorganizações administrativas e edições de muitas normas com pouco cumprimento (MACHADO et al, 1978; LUZ, 1982). Da instalação da Colônia até os anos 20 da República Velha, ações de vigilância sanitária foram desenvolvidas como parte das atividades da Saúde Pública, sem diferenciação organizacional significativa, exceto em portos importantes. Neste caso, havia um serviço federal específico para atender às necessidades na área de circulação de mercadorias e força de trabalho, numa economia agrário-exportadora. Embora limitadas, haviam tentativas de maior ou menor envergadura, a depender da época e local, mas principalmente na sede do Poder, para controlar o exercício da Medicina e Farmácia, a qualidade dos medicamentos, dos alimentos, das águas de consumo humano, do meio ambiente em área urbana, sobretudo quanto ao destino dos dejetos, localização de matadouros, cemitérios e fábricas (LUZ, 1982).

Sob a vigência da 1ª Constituição Republicana Brasileira, que nada referiu sobre a saúde, em 1923 foi estabelecido o Regulamento Sanitário Federal, uma espécie de Código Sanitário que regulamentava os mais distintos objetos de interesse da saúde. Fixaram-se normas, em muitos casos de difícil cumprimento, revelando aspectos retóricos, pois a saúde não era, como até hoje não é, prioridade no país. A concepção de polícia sanitária dominava as ações e o termo vigilância sanitária era usado indistintamente para o controle sanitário de pessoas doentes ou suspeitas de doenças transmissíveis, estabelecimentos e locais. Era exigida licença sanitária para estabelecimentos de saúde, farmácias e fábricas, e para a colocação de especialidades farmacêuticas no mercado, produtos anti- sépticos e desinfetantes, mas não para cosméticos e produtos de higiene, nem para alimentos. No caso de alimentos, a falsificação era enquadrada por lei como crime inafiançável (COSTA, 2001).

As décadas de 30 e 40 representaram importantes momentos para a saúde em geral e, particularmente, para a conformação da Vigilância Sanitária no Brasil. Com o Estado Novo (30 - 45) reconfigurou-se o poder político, seguindo-se um período autoritário- populista, cujo governo apresentou um projeto de desenvolvimento econômico para o país com a proposta de

substituição das importações. Cresceu a economia urbano- industrial mantendo- se o componente agrário- exportador. Ampliou- se a divisão social do trabalho e deu- se a regulamentação de profissões. O Estado reconheceu a questão social, emergindo uma Política Nacional de Saúde (BRAGA; PAULA, 1980) que seguiu dois rumos: a Saúde Pública e a Medicina Previdenciária.

Nos anos 30 e 40 houve extensão das ações de saúde (SINGER et al, 1978), mas também fragmentação das competências institucionais entre os ministérios da Agricultura e do Trabalho recém- criado.

No começo da década de 40 criou- se o Serviço Nacional de Fiscalização da Medicina, e da Farmácia nos anos 50, mantendo- se a Vigilância de Portos, Aeroportos e Fronteiras em serviço separado. Para facilitar a produção, em 1945, o Governo brasileiro rompeu o acordo de patentes para produtos farmacêuticos, favorecendo a expansão industrial e a explosão dos medicamentos similares mediante a cópia de produtos de marca. A produção químico- farmacêutica intensificou- se no período, operando um deslocamento da farmácia, como local de produção e dispensação sob os cuidados do farmacêutico, para estabelecimento comercial. Até 1964 vigorou um regime democrático populista voltado ao desenvolvimento industrial com forte incentivo ao capital multinacional, que foi predominando na indústria farmacêutica e depois na de alimentos (COSTA, 2001).

Costa (2001) destaca a incorporação do controle sanitário de alimentos no âmbito setorial; mantendo- se partilha com a Agricultura que já era responsável pelos produtos de origem animal. Assinale- se que numerosas normas deste Código nunca tiveram cumprimento.

A expansão industrial químico- farmacêutica foi acompanhada de intensa regulamentação de produtos, criando- se nos anos 50 um laboratório específico de análises, o Laboratório Central de Controle de Drogas e Medicamentos, mais tarde também de alimentos (COSTA, 2001).

A questão dos pesticidas passa a adquirir, gradativamente, extraordinária importância sanitária, com a implantação do seu uso no país, facilitada por incentivos fiscais e cambiais; o crescimento do uso de agrotóxicos é acelerado nas décadas de 50 e 60, com a expansão da agricultura, mas não é acompanhado por medidas disciplinadoras, controladoras, nem orientadoras para os produtores e trabalhadores rurais. O controle de resíduos de pesticidas

dá-se apenas em produtos de exportação sob exigência dos países importadores, mais cuidadosos com a saúde de suas populações (COSTA, 1999).

A partir do começo dos anos 60 a área de alimentos passa a ser fortemente influenciada pelo “Codex Alimentarius” internacional, que reúne normas que visam facilitar o comércio internacional de alimentos e fazem avançar o controle sanitário de conjunto de riscos à saúde relacionados com o consumo desses produtos. A “Codex Alimentarius Commission”, organismo de composição mista, foi estabelecida pela FAO/OMS no início da década, para equacionar os problemas sanitários do comércio internacional de alimentos e fornecer subsídios aos países interessados em estabelecer normas higiênico-sanitárias e nutricionais apropriadas, de modo a servir de base na fixação de regras para a produção e comercialização. O Comitê de Resíduos de Medicamentos Veterinários em Alimentos do “Codex Alimentarius” tem um papel específico fundamental na questão do controle sanitário dos produtos de origem animal (COSTA, 1999).

Atualmente, mais de uma centena de países participa do programa, mas nem todos seguem as recomendações da Comissão. O Brasil ainda não adota todas as normas. Participam do organismo países desenvolvidos como os Estados Unidos, França, Suíça, Alemanha, que ao final das contas encabeçam a Comissão e acabam desenvolvendo suas estratégias para que os países exportadores de alimentos adotem suas recomendações, o que significa para aqueles não ficar de fora do comércio internacional desses gêneros. Há publicações de vasto conjunto de materiais nessa área, sobre normas e códigos internacionais referentes a práticas tecnológicas e de higiene de alimentos (RIEDEL, 1992).

Em 1961, no final do Governo Juscelino Kubitschek, foi promulgado o Código Nacional de Saúde com grande abrangência (COSTA, 1999).

O Código Nacional de Saúde dedica um capítulo à Higiene da Alimentação e, com isso, o Laboratório Central, formalmente criado em 1954, é transformado em Laboratório Central de Controle de Drogas, Medicamentos e Alimentos, ampliando suas competências no controle sanitário de produtos. O LCCDMA passa a ser incumbido da análise prévia e registro de produtos alimentícios. Estabelece-se a obrigatoriedade de registro de todo alimento que

haja passado por processo de preparação ou industrialização, atribuindo-se ao Ministério da Saúde extenso espectro na regulação dos alimentos, estabelecimentos industriais ou comerciais, pessoal nele empregado, veículos empregados na sua distribuição, propaganda comercial e fiscalização; além disso, a determinação das taxas residuais dos inseticidas utilizados na “proteção e conservação” dos alimentos. Dessa forma, o termo registro passa a ser utilizado para todos os produtos (COSTA, 1999).

No exato momento em que é editado o Código Nacional de Saúde, toma-se relevante medida na área de alimentos, dando seguimento aos preceitos estabelecidos e em resposta a necessidades geradas com o processo de desenvolvimento industrial: a primeira Norma Técnica Especial do Código, aprovada com o Decreto N^o 50.040, de 24 de janeiro de 1961, regulamenta o uso de aditivos químicos, elemento constituinte da industrialização de alimentos. Concebidos a um só tempo, o Código e a Norma são publicados, dando início a uma série de instrumentos técnico-normativos que conferem ao país bases regulamentadoras da atividade agro-industrial e condições para o ingresso no mercado internacional de alimentos industrializados que passa a ser fortemente influenciado pela FAO/OMS (COSTA, 1999).

Com essas medidas normativas é criada a Comissão Permanente de Aditivos para Alimentos, organismo de composição ampla que inclui membros de órgãos técnicos do setor saúde e da agricultura e um técnico indicado pela Confederação Nacional da Indústria, tendo por incumbência proceder à revisão periódica do decreto e das tabelas de aditivos com ele aprovadas. Este decreto será alterado várias vezes, tanto para prorrogar os prazos de vigência das normas quanto para alterar as tabelas dos aditivos permitidos, para estabelecer resíduos toleráveis de pesticidas em determinados alimentos, e ainda para ampliar competências e fazer modificações na composição da Comissão (COSTA, 1999).

Essas normas incorporam conceito de proteção desenvolvido no plano internacional, inaugurando os padrões de identidade e qualidade. Mas é preciso assinalar que essas restrições não trazem obstáculo às inovações pois as normas estabelecem requisitos para o registro de novos aditivos, cujas informações requeridas incluem a apresentação de documentação científica

com resultados das provas de que o aditivo é inócuo na quantidade proposta (MCKRAY, 1980).

O controle dos alimentos, nesse estágio do desenvolvimento industrial, deve necessariamente abranger não apenas os chamados aditivos intencionais e os coadjuvantes de tecnologia, mas também os níveis de tolerância dos aditivos incidentais e os alimentos em que eventualmente podem ser encontrados, isto é, as substâncias estranhas, especialmente resíduos de metais pesados e agrotóxicos, que podem ter sido incorporados em qualquer fase da cadeia produção- consumo, nesse momento em largo uso e sem controle na produção agrícola até com financiamento estatal. Além disso, determina-se a obrigatoriedade de constar da rotulagem informação sobre os aditivos contidos no alimento, embora, ao permitir o uso da denominação ou do código do aditivo, essas normas facilitam ao fabricante omitir a informação ao consumidor. Ao adotar legislação de aditivos, o país capacita-se para responder melhor às demandas do mercado internacional, regulamenta a crescente produção de aditivos e atende imperativos de proteção à saúde (COUTINHO, 1995).

A criação do Sistema Nacional de Crédito Rural, em meados da década de 60, representou grande impulso no uso desses produtos, pois as normas do crédito rural estipularam em 15% o percentual do orçamento total de custeio para a aplicação em insumos como agrotóxicos, fertilizantes, sementes melhoradas e outros. Facilitando a expansão da produção no país, esses produtos constaram do Plano de Metas do governo Juscelino Kubitschek (COSTA, 1999).

No regime militar, deu-se o “milagre econômico”, denominação ufanista para um esforço desenvolvimentista sustentado em generosos incentivos ao capital multinacional, forte “arrocho salarial” e feroz regime político ditatorial. Houve expansão da produção e consumo de bens e serviços, beneficiando, principalmente, certos extratos sociais (BODSTEIN, 1987). O capitalismo expandiu-se para o campo, cresceu a agroindústria, o uso de agrotóxicos e a produção de alimentos industrializados (SORJ, 1980), mantendo-se a tendência de expansão no complexo médico- industrial- farmacêutico. O “milagre” não durou muito; seguiu-se o esgotamento do modelo, havendo

crises, distensão, abertura política e crescimento do movimento social pela democratização do país (COSTA, 1999).

Desde os anos 60 ocorreu intensa produção normativa para acompanhar a extensão da produção e consumo de bens e serviços, surgindo conceitos e concepções de controle. Surgiu a Política Nacional de Sangue, regulamentando-se a atividade. Regulamentou-se alimentos, iodação do sal, águas de consumo humano, saneantes, cosméticos e produtos de higiene, artigos médico-hospitalares e serviços, vindo-se a exigir vigilância de infecções hospitalares. Reformulou-se a legislação de controle de portos e aeroportos e reformou-se o laboratório de análises, surgindo o Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde que recebeu um grande estímulo pela implantação do Programa Nacional de Imunização que requeria o controle sanitário de vacinas (COSTA, 2001).

Com a reformulação legislativa veio a reformulação institucional, dando-se a unificação de vários campos de riscos num só espaço institucional: os Serviços de Fiscalização e de Saúde dos Portos foram agrupados numa nova secretaria ministerial, dita Secretaria Nacional de Vigilância Sanitária. As questões de Vigilância foram elevadas na hierarquia institucional, mas a SNVS nunca recebeu atenção dos governantes na medida da envergadura de suas competências, enfrentando permanente instabilidade institucional, falta de infraestrutura e recursos humanos capacitados e sempre esteve povoada dos interesses empresariais. Na prática, a instituição demonstrou ser incapaz de contrariar a lógica de reprodução econômica e social vigente, repetindo o modelo cartorial e clientelista, dependente do poder econômico. Características que lhe acompanharam até a descentralização das atividades de vigilância sanitária para os estados, em 1980 (COSTA, 2001).

Na área de vigilância de portos, aeroportos, fronteiras e saúde dos imigrantes, alguns atos do Poder Executivo atualizam as normas com o Regulamento Sanitário Internacional. O Decreto N^o 57.632/66 aprova Normas Técnicas Especiais para a defesa sanitária do país relativa à saúde internacional, expressão que caracteriza o conjunto de medidas e formalidades sanitárias que disciplinam o trânsito de aeronaves, embarcações veículos, mercadorias e pessoas no Âmbito do Regulamento Sanitário Internacional, acordado na comunidade internacional que define as regras para os países

membros visando impedir a entrada de doenças contagiosas e vetores no país. É quando reaparece nas normas o termo vigilância sanitária, usado no controle dos riscos relacionados à circulação de mercadorias e à força de trabalho, simultaneamente ao aparecimento do conceito de vigilância que se consolida no discurso da luta contra as doenças, especialmente infecciosas, com a vigilância epidemiológica (GARCIA, 1989).

O Serviço de Saúde dos Portos, órgão específico incumbido do controle nessa área, tem sua estrutura renovada e ampliada no período; além dos órgãos centrais, criam-se os órgãos regionais que constituem 16 Inspetorias de Saúde dos Portos para ações executivas nas várias regiões do país, organizando-se novo Regimento no Decreto N^o 57.743/66 (COSTA, 1999).

Com o Decreto- Lei N^o 209/67, que institui o Código de Alimentos, cria-se a Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos, em substituição à Comissão Nacional de Padrões para Alimentos, sendo-lhe atribuídas competências normativas e de assessoramento nos assuntos relacionados com alimentos. Sob a presidência do Diretor do Departamento Nacional de Saúde, a comissão incluía dois representantes do Ministério da Agricultura, um da Confederação Nacional da Indústria, um da Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação e quatro técnicos de escolha do Ministro da Saúde. É relevante destacar que este Código não faz qualquer referência às competências do Ministério da Agricultura e não contém normas relativas aos manipuladores de alimentos (COSTA, 1999).

O Código de Alimentos é o primeiro instrumento normativo do setor saúde visando ordenar a produção industrial de alimentos, setor em que também atuam as indústrias farmacêuticas. Após a expansão nos campos de cuidados médicos a indústria farmacêutica avança para certos ramos da indústria alimentar, a exemplo de alimentos dietéticos, complementos e suplementos alimentares, etc., interessada na diversificação da produção para ampliação de mercados. Com o crescimento do mercado de alimentos as normas devem abranger, além dos produtos alimentícios industrializados em geral e aditivos intencionais e incidentais, vários tipos de invenção da indústria – alimento artificial, alimento enriquecido, alimento dietético, etc. – criados não só para satisfazer necessidades reais da população como induzir fictícias necessidades (COSTA, 1999).

O Código de Alimentos, a ser seguido em todo território nacional, vem atender a determinação da obrigatoriedade do registro de alimentos no Ministério da Saúde, fixado no Código Sanitário de 1961. Neste instrumento utiliza-se a técnica legislativa de fazer definições dos elementos estratégicos à compreensão e aplicação dos preceitos legais. Definem-se: registro, rotulagem, aditivos, propaganda, equipamentos e materiais empregados na produção, conservação, acondicionamento e transporte, assim como os procedimentos para a fiscalização, colheitas e análises de amostras, fixando-se penalidades para as infrações. Tal como os demais produtos, o registro de alimentos terá validade de dez anos, podendo ser renovado. Para atender as exigências do mercado consumidor externo os produtos alimentícios destinados à exportação podem ser fabricados de acordo com normas do país de destino. O alimento em processo de registro, ao ser fabricado deve ser submetido imediatamente à análise laboratorial, que sendo aprovatória, permite a concessão do referido registro. O laudo do resultado dessa análise fica arquivado com o registro, configurando o “padrão de identificação” daquele alimento. Além dessa análise, o Código determina que os alimentos devam ser submetidos a análises fiscais, periodicamente, como qualquer produto sob controle sanitário (COSTA, 1999).

Como elemento constitutivo da identificação de todo alimento registrado, a rotulagem, entre outros requisitos, é obrigada a conter dizeres que facilmente apresentem o alimento para o consumidor, como nos exemplos de alimento artificial, alimento dietético. Ressalta-se que o Código de Alimentos é omissivo quanto às informações sobre agravos relativos ao consumo de alimentos, assim como o Regulamento da Indústria Farmacêutica que nada manifesta quanto aos efeitos adversos de medicamentos. O Código define alimentos “alterados, corrompidos, adulterados ou falsificados, prejudiciais ou imprestáveis, por qualquer outro motivo, à ingestão”. Essa definição é feita com base na noção de prejuízo na pureza, composição ou caracteres organolépticos, alteração da composição normal com redução da qualidade ou do valor nutritivo, sendo incorporada a definição do Código Penal para os alimentos corrompidos, adulterados ou falsificados (COSTA, 1999).

O Decreto-Lei N^o 986/69 surge para aperfeiçoar o Código, melhorando normas ali iniciadas, ampliando algumas definições, especificando melhor

outras ou mantendo algumas delas e avançando, com afirmação do novo conceito de “Padrão de Identidade e Qualidade do Alimento”, cujos conteúdos são agora precisados. Esses conteúdos são amplos e incluem requisitos que permitem fixar um critério de qualidade do alimento, cabendo ao órgão de controle estabelecê-lo para cada tipo ou espécie de alimento (COSTA, 1999).

O alimento dietético, vai assumindo lugar crescente nas estratégias diversificantes das indústrias, sendo definido como elaborado para regimes alimentares especiais, destinado a ser ingerido por pessoas sãs (GIOVANNI, 1980).

Dá-se um aperfeiçoamento das regras de controle o que não ocorre com a capacitação técnico-administrativa institucional. Coutinho (1995) chama à atenção que além da participação destacada de entidades do segmento produtivo, à época lideradas por empresas multinacionais que seguramente interferem tendo em vista seus interesses, as normas e padrões de alimentos que se seguem à edição da legislação básica tomam como modelo a legislação francesa e a americana em confronto com a realidade ecológica e o limitado desenvolvimento tecnológico do país. Os padrões microbiológicos, copiados de normas de países desenvolvidos, com outro perfil sanitário, resultavam em inadequação à realidade nacional, tornando inexecutável o cumprimento da norma, que não atingia a sua finalidade. Outro aspecto diz respeito às análises laboratoriais, que efetivamente não se realizavam, pela insuficiente capacitação institucional nas Unidades Federadas, desconsiderando-se o preceito legal das análises de controle como parte do processo de registro; além disso, assinala-se que a descentralização de competências somente tem início cerca de uma década e meia depois (COSTA, 1999).

Inicialmente, como o Serviço Nacional de Fiscalização da Medicina e Farmácia (SNFMF) não estava capacitado para o desempenho das funções, formalmente instituídas na área de alimentos, o órgão encarregado de efetuar o registro e o controle do objeto era o próprio laboratório central – o LCCDMA. Estruturando o aparato institucional para dar cumprimento às disposições normativas do Decreto-Lei N^o 986, põe-se em vigência novo Regimento para a CNNPA que tem por finalidade elaborar padrões de identidade e qualidade para os alimentos, inclusive quanto à higiene dos manipuladores e estabelecer técnicas oficiais de análise. A composição dessa comissão é ampliada,

incorporando- se representantes de instituições públicas e entidades do setor industrial de alimentos e da Confederação da Agricultura e posteriormente, inclui um representante do Ministério da Agricultura (COSTA, 1999).

O Decreto N ° 69.502/71, manifestando ambigüidades, parece destinado a reafirmar as competências atribuídas a esse Ministério: determina como competência do Ministério da Agricultura o registro, a padronização e a inspeção de produtos vegetais e animais, incluindo a fase de industrialização, em “consonância com os objetivos da política de desenvolvimento agro-industrial”. Estabelece também que no caso dos produtos destinados à alimentação humana, o Ministério da Agricultura “observará também as prescrições estabelecidas pelo Ministério da Saúde, quanto aos aspectos de defesa da saúde individual e coletiva”, cabendo a este Ministério “impedir a distribuição ao consumo de produtos alimentares em cuja elaboração não se tenham observado as prescrições estabelecidas sobre a defesa da saúde individual e coletiva”. Porém, após tentativas fracassadas de atribuição de níveis de competências às Unidades Federadas sem que nelas houvesse infraestrutura material e de recursos humanos, a lei de 1971 recentralizou na União as competências relativas à prévia fiscalização, incluindo o comércio municipal e intermunicipal (COSTA, 1999).

Em razão do crescimento da indústria de alimentos, em seguida a esse Código ocorre intensa produção normativa para dar conta do objeto, cada vez mais ampliado. Nessa década e na seguinte são editadas inúmeras normas, por meio de “grandes instrumentos”, como leis, decretos- leis e decretos e também por “pequenos instrumentos”, como portarias e resoluções; são atos de caráter geral em relação aos alimentos e normas técnicas especialmente voltadas para normalizar vários tipos de alimentos e produtos específicos (COSTA, 1999).

As bebidas também foram objeto de reatualização normativa neste começo da década de 70, mediante a Lei N ° 5.823/72 que incorporou o conceito de padrão de identidade e qualidade (BRASIL, 1972). Costa (1999) explica que o controle desses produtos foi centralizado na União que poderá celebrar convênios com Unidades Federadas para execução de serviços e atribuição de receitas. A lei, regulamentada pelo Decreto N ° 73.267/73, atribuiu todo o rol de competências ao setor da agricultura. Prescreveu- se modelo

idêntico ao da inspeção de produtos de origem animal, realizada de forma vertical e centralizada pelo Ministério da Agricultura, atribuindo-lhe a fixação dos padrões de identidade e qualidade, o registro, a classificação, a padronização, o controle, a inspeção e a fiscalização das bebidas, sob os aspectos tecnológicos e sanitários.

Outras medidas normativas sobre alimentos são: o Decreto N^o 72.718/73 sobre a irradiação de alimentos, de competência dos setores: Saúde e Comissão Nacional de Energia Nuclear (BRASIL, 1973) e a Lei N^o 6.150/74, que dispõe sobre a iodação de sal destinado ao consumo humano e, passa a delegar às indústrias beneficiadoras de sal a responsabilidade pela aquisição do equipamento e do composto de iodo necessários (BRASIL, 1974).

Costa (1999) explica que a questão das bebidas alcoólicas seria mantida à parte do setor saúde, como em tantos países; a atitude do Estado foi de grande tolerância com as estratégias comerciais das indústrias de bebidas alcoólicas ainda quando o alcoolismo, um dos mais sérios problemas de saúde pública, onerasse o Estado pelos custos da assistência médica. A estreiteza da norma refletia interesses econômicos que se relacionavam com a enorme aquiescência social com um tipo de produto que, a rigor, deveria ser de interesse da saúde.

Foram fixados os padrões de identidade e qualidade para águas minerais e água natural de fonte, as rotinas operacionais de controle e fiscalização, bem como as competências pelo controle. Além disso, foram aprovadas normas sobre a proteção dos mananciais e para os serviços de abastecimento público e seu controle de qualidade. Ex.: Decreto N^o 79.367/77 (BRASIL, 1977).

Embora a concessão do registro fosse de competência do órgão federal, o requerimento desse pedido deveria ser dirigido ao órgão sanitário da Unidade da Federação respectiva, ao qual competia examinar a documentação que o acompanhava, bem como inspecionar o estabelecimento fabricantes, encaminhando o processo, com um parecer, ao Ministério da Saúde. Não obstante esses preceitos, somente nos anos 80 (COUTINHO, 1995) teria início a descentralização de parte dos encargos no tocante ao objeto.

Na década de 80, o órgão federal de Vigilância Sanitária e congêneres de vários estados foi formando movimento sanitário através do desejo de

mudança sentida pelos sanitaristas. Houve ensejo de reflexão sobre diversos aspectos do campo da Vigilância Sanitária e a distância no país entre o “imenso edifício normativo” e a efetividade das ações”. Porém, efetivando-se o sistema normativo nesse campo tocava-se concretamente em interesses hegemônicos das relações produção-consumo, fazendo com que a Secretaria Nacional (Vigilância Sanitária) passasse a ser alvo de críticas, por sua atuação efetiva, através da intensificação da ação fiscalizadora (COSTA, 1999).

As análises de alguns produtos no INCQS acabaram por revelar a inadequação de grande parte dos produtos. As ações de fiscalização da Dimed, realizadas entre 1977 e 1985 revelaram 23,1% de fraudes entre as infrações que deram origem a 602 processos (COSTA, 1999).

No movimento pela redemocratização do país cresceram os ideais pela reforma da sociedade brasileira envolvendo diversos atores sociais, sujeitos coletivos e pessoas de destaque. Os consumidores “apareceram” no cenário político e sanitaristas ocuparam postos importantes no aparelho de Estado. A democratização na saúde fortaleceu-se no movimento pela Reforma Sanitária, avançando e organizando suas propostas na VIII Conferência Nacional de Saúde de 1986 que deu as bases para a criação do Sistema Único de Saúde (COSTA, 1999).

A Vigilância Sanitária também experimentou seus avanços: reavivou-se no plano federal e em vários Estados de governos progressistas quando se tentava praticar o sistema normativo em meio a fortes pressões do segmento produtivo e até mesmo de setores governamentais (SOUTO, 1996).

Ampliando o mercado nessa etapa do desenvolvimento capitalista, um novo filão das estratégias diversificantes da indústria de alimentos cresce com o ramo dos chamados produtos dietéticos, para adquirir grande importância sanitária na segunda metade da década de 80, particularmente na questão das bebidas “dietéticas”. Ante os imperativos da “magreza” (BAUDRILLARD, 1975), imagem idealizada do corpo esbelto e saudável, e os imperativos do consumo (GIOVANNI, 1980) de extraordinária variedade de alimentos sedutoramente anunciados nos meios de comunicação e que abarrotam as prateleiras e vitrines dos estabelecimentos comerciais, não foi difícil para a indústria ampliar seu mercado, contando com apoio do Estado. Ademais, as águas minerais vão adquirindo mais importância como objeto de consumo, para atingir no anos 90,

em venda a varejo, um preço mais alto que o do leite “in natura” (COSTA, 1999).

Quando a indústria solicitou, nos meados da década de 80, liberação do uso de edulcorantes sintéticos em refrigerantes dietéticos, a Dinal/SNVS foi contrária, tomando por base resultados de estudos toxicológicos realizadas pelo FDA, que demonstraram haver indicativos de efeitos carcinogênicos em animais de laboratório, provocados pelo ciclamato e a sacarina; e no caso do aspartamo, por conter metanol e fenilalanina, substância que encerra elevado risco para os portadores de fenilcetonúria (COUTINHO, 1995).

Porém, a lei permite o emprego de edulcorantes naturais e sintéticos nas bebidas dietéticas e de baixa caloria, observadas as disposições, mas mantendo livre a comercialização em todo território nacional. Assim como para outros alimentos industrializados, essas disposições não incluem alertas quanto ao risco dos edulcorantes artificiais ciclamato e sacarina, incluindo apenas advertência quanto ao aspartamo por conter fenilalanina, dirigida aos portadores de fenilcetonúria (COUTINHO, 1995).

Após a VIII Conferência Nacional de Saúde – 1986 realizou-se a CNS do Consumidor, primeiro e único grande espaço ampliado e democrático para tratar a temática no país. Naquele evento, os participantes denunciavam os desmandos na saúde e clamavam por ações de vigilância para a garantia dos direitos da população e do consumidor. Este dinâmico período durou pouco; seguiram-se rearrumações no poder político, crise e desmanche da equipe dirigente da Secretaria Nacional em meio a conflitos e fortes pressões, mas a Vigilância tornou-se mais conhecida com a divulgação na mídia de eventos do setor, como nos casos dos sucos e gelatinas contaminados com excesso de conservantes, a tragédia radioativa de Goiânia, a importação de alimentos contaminados na área do acidente radioativo de Chernobil, o uso de anabolizantes na pecuária de corte (COSTA, 2001).

O movimento social se reorganizou na Constituinte travando intensa luta pela afirmação dos direitos sociais. Em 1988 nova ordem jurídica assentada na Constituição define o Brasil um Estado Democrático de Direito, proclama a saúde direito de todos e dever do Estado e determina a defesa do consumidor, estabelecendo canais e mecanismos de controle e participação social para efetivar os ditames constitucionais que protege a saúde em seus mais distintos

aspectos. Entre outros aspectos, a Constituição estabelece as ações de vigilância sanitária como integrantes do conteúdo do conceito jurídico de saúde, proíbe a comercialização do sangue, reconhece o direito à informação, determina a defesa do consumidor e, ao Poder Público, o dever de controlar a propaganda dos produtos nocivos, tais como os derivados do tabaco, medicamentos, agrotóxicos e bebidas alcoólicas. Além do Sistema Único de Saúde, estabelece-se o Código de Proteção do Consumidor. Outros sujeitos de direitos que requerem proteção específica também foram reconhecidos, como os povos indígenas, crianças e adolescentes, deficientes físicos etc. (COSTA, 2001).

O conteúdo do conceito jurídico de Saúde na Constituição Federal de 1988 (art. 199 e 200) é definido, entre outros, por: assistência à saúde atividades de controle e fiscalização de procedimentos, produtos e substâncias de interesse para a saúde, participação na produção de medicamentos, equipamentos, imunobiológicos, hemoderivados e outros insumos sanitários; execução das ações de vigilância sanitária e epidemiológica e de saúde do trabalhador; ordenação da formação de recursos humanos na área de saúde; participação na formulação da política e da execução das ações de saneamento básico; incremento do desenvolvimento científico e tecnológico na área da saúde; de fiscalização e inspeção de alimentos, bebidas e água para o consumo humano e controle do teor nutricional dos alimentos; participação no controle e fiscalização da produção, transporte, guarda e utilização de substâncias e produtos psicoativos, tóxicos e radioativos e colaboração na proteção do meio ambiente, nele compreendido o do trabalho (BRASIL, 1988).

A Constituição Federal vigente assinala, portanto, que para garantir o direito à vida, à liberdade, à igualdade, à segurança e à propriedade, o Estado promoverá a defesa do consumidor, conforme artigo 5º, XXXII, criando a defesa do consumidor como princípio da ordem econômica (art.170, V) (BRASIL, 1988).

O Código de Proteção e Defesa do Consumidor foi implementado por meio da Lei Federal N º 8 078, de 11 de setembro de 1990 (DALLARI, 2001). São reforçados os comportamentos educativos. É o caso, por exemplo, da obrigação do governo de incentivar a criação e o desenvolvimento de associações representativas do consumidor; da necessidade de educação e

informação de fornecedores e consumidores (art. 4º, II, b e IV); da caracterização do produto defeituoso (art. 12, §§ 1º e 2º) da disciplina da responsabilidade (art. 12 a 25, 101 e 102). O Código do Consumidor criou, portanto, o Sistema Nacional de Defesa do Consumidor, integrado por órgãos federais, estaduais e municipais e por entidades privadas de defesa do consumidor (art. 105). Isso significa que os órgãos de vigilância sanitária, em qualquer das esferas de governo, devem integrar o Sistema Nacional de Defesa do Consumidor (DALLARI, 2001).

De acordo com Costa (1999), também foi iniciado controle sobre os produtos derivados do tabaco, sendo estabelecida uma primeira medida: a Lei N º 7.488/86 que institui o Dia Nacional de Combate ao Fumo, fixado em 29 de agosto. A Portaria N º 490 do ministro da Saúde, editada em 1988, dá início à quebra do longo silêncio normativo sobre relevante questão sanitária que envolve produto nocivo relacionado a muitos prejuízos à saúde, fartamente evidenciado por estudos epidemiológicos que comprovam a associação existente entre a exposição aos produtos do fumo e muitas doenças, seja pelo hábito de fumar e mesmo pela exposição involuntária à fumaça.

Os agrotóxicos foram mencionados no artigo 225, Par. 1 º da Constituição Federal, entre as substâncias que comportam risco para a vida, a qualidade de vida e o meio ambiente. A Lei N º 7.802 de 11/07/89 que dispõe sobre o controle do objeto desde a pesquisa até o destino final das embalagens vem substituir obsoleta legislação de 1934 por mais de cinco décadas (COSTA, 1999).

A Lei 7.802/89 determinou a função na informação sobre esses produtos ao Poder Executivo e o registro e controle abrangeria três setores: Ministérios da Agricultura, da Saúde e do Interior. Porém, na prática a matéria vem sendo conduzida pelo Ministério da Agricultura com pouco envolvimento da Vigilância Sanitária, que é o órgão competente do Ministério da Saúde. As determinações dessa lei, entre outras, são: registro especial temporário para os produtos destinados à pesquisa e experimentação; determinação da publicidade prévia do pedido de registro no Diário Oficial da União; possibilidade de intervenção controladora por entidades de classe, partidos políticos com representação no Congresso Nacional e entidades legalmente constituídas de defesa de interesses relacionados com a proteção do consumidor, do meio ambiente e

dos recursos naturais de requerer o cancelamento ou impugnação do registro de agrotóxicos; dever da autoridade competente de tomar providências imediatas. Além disso, institui-se o receituário próprio de indicação do uso de agrotóxicos e afins, devendo ser prescritos por profissional legalmente habilitado e que os registros de agrotóxicos que contenham substâncias orgânicas cloradas devem passar por imediata reavaliação. O Regulamento foi aprovado com o Decreto 98.816/90 (COSTA, 1999).

Porém, os pesticidas agropecuários representaram o terceiro agente de intoxicação humana no Brasil, em 1995 (4.911 casos) e o quinto em 1996 (4.824 casos), tendo por causa, em primeiro lugar, a atividade profissional (1.790 casos e 1.352 casos respectivamente), segundo o Sinitox. Somando-se os casos de intoxicação por pesticidas agropecuários e domésticos, esses agentes passam a ocupar o terceiro lugar, registrando-se um total de 6.556 casos em 1995 e 6.824 casos em 1996 (Sinitox/Fiocruz/MS).

No Brasil, a constituição promulgada em 1988 esclareceu o critério hierárquico subjacente às competências concorrentes, prevendo que “no âmbito da legislação concorrente, a competência da União limitar-se-á a estabelecer normas gerais”, que poderão ser suplementadas pelos estados (art. 24, §§. 1º e 2º) e pelos municípios (art. 30, II) (BRASIL, 1988).

Com a Lei Orgânica de Saúde, a partir de 1990 definiram-se novos conceitos para as áreas da vigilância sanitária e vigilância epidemiológica e atribuições relativas à vigilância sobre o meio ambiente (FREITAS; MAGALHÃES, 2001).

Nesse período, então, os movimentos e grupos sociais e os partidos políticos interessados no tema “saúde” usaram com muita propriedade o espaço legislativo. Inicialmente, em relação a toda e qualquer ação ou serviço de saúde, fosse público ou privado, ficou estabelecida na Lei Maior a obrigação do Poder Público de os regular, fiscalizar e controlar, orientar sua atuação no sentido de reduzir o risco de doenças e, também, de garantir a todos, em igualdade de condições, o acesso a tais ações e serviços para a promoção, proteção ou recuperação da saúde (arts. 196 e 197). Em seguida, obedecendo a mandamento constitucional, o Poder Público regulou, por meio de leis

nacionais, as ações e os serviços públicos ou assemelhados destinados a promover, proteger ou recuperar a saúde (Lei Orgânica da Saúde – Leis Federais N ° 8080/90 e 8142/90); regulou, também, os planos e seguros privados de assistência à saúde (Lei Federal N °. 9656/98); e o sistema nacional de vigilância sanitária, destinado a eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde (Lei Federal N °. 9782/99) (DALLARI, 2001).

A eclosão de epidemia de cólera em 1991, impôs medidas na área de circulação de pessoas e mercadorias, com edição de normas que visam o controle da disseminação da doença (SOUTO, 1995). Mas no governo Collor, no programa político de “enxugamento” da máquina do Estado, o Decreto N ° 87/91 simplifica as exigências de ordem sanitária, alterando legislação anterior relativa à entrada e permanência de estrangeiros no país (BRASIL, 1991).

Os alimentos para lactentes e alguns objetos de uso infantil (mamadeiras, bicos, chupetas) foram objeto de Resolução do CNS N ° 31/92, que teve como objetivo melhorar a nutrição infantil mediante a proteção e o incentivo à amamentação, que fazem parte dos esforços internacionais para a redução da mortalidade infantil (BRASIL, 1992 a).

Visando evitar a doença celíaca, nesse período, torna-se lei a obrigatoriedade de impressão de advertência, indicando a composição, em rótulos e embalagens de todos os alimentos industrializados que contenham glúten (BRASIL, 1992 b).

A água destinada ao consumo humano tem seu controle sanitário remodelado por normas que trazem novos padrões de potabilidade obrigatoriamente observáveis em todo o Território Nacional, sendo que esses serviços devem encaminhar aos órgãos sanitários estaduais relatórios mensais sobre o cumprimento das disposições estabelecidas (COSTA, 1999).

Para atender ao modelo preconizado pelo SUS, os municípios não poderiam se organizar segundo os programas verticais centralizados. Mesmo tendo como prioridade a assistência médica- ambulatorial ou hospitalar, dependendo do porte do município - várias secretarias municipais de saúde, que antes da Lei Orgânica só gerenciavam as unidades básicas de saúde, após a NOB/93 assumiram as ações de vigilância sanitária, de vigilância epidemiológica, saúde do trabalhador e algumas atividades de vigilância ambiental (FREITAS; MAGALHÃES, 2001).

Preparada para atuar em programas compartimentados (alimentos, serviços de atenção à saúde, portos, aeroportos e fronteiras), seu planejamento se direcionava para as regiões de melhor nível econômico da cidade, sem propostas para atuação em vilas, favelas ou zonas rurais, situação ainda presente em vários municípios. A grande maioria das secretarias não dispunha de profissionais capacitados para exercer as funções de vigilância sanitária, inclusive com formação que os permitisse a incorporação das novas tecnologias inerentes aos processos sobre as quais suas ações se dão (FREITAS; MAGALHÃES, 2001).

Uma concepção de vigilância sanitária de alimentos, qualitativamente distinta, aparece numa portaria com consulta pública do Departamento Técnico Normativo da SVS, um documento amplo, com proposições inovadoras para o controle sanitário dos alimentos no âmbito do setor saúde. Após audiência pública, o ministro da Saúde emite a Portaria N ° 1.428/93, aprovando o Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos, as Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos e o Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade para Serviços e Produtos na Área de Alimentos. Com esses instrumentos, introduz-se a proposta de enfoque de risco epidemiológico, a ser incorporado no planejamento das atividades de inspeção e no estabelecimento das prioridades, por meio do Sistema de Avaliação dos Perigos e Pontos Críticos de Controle (COSTA, 1999).

Uma inovação em relação às bebidas é introduzida em 1994, com resolução do Conselho Nacional de Saúde que determina a obrigatoriedade da colocação nos rótulos das bebidas alcoólicas de advertência de que o produto é prejudicial à saúde, e solicita ao Ministério da Saúde a implementação de campanhas para alertar a população sobre os malefícios das bebidas alcoólicas (COSTA, 1999).

Os chamados complementos e suplementos nutricionais demandam intensa atividade normalizadora no período. A abertura comercial provocou a invasão de numerosos produtos dessa categoria no mercado consumidor do país. Porém, a emissão de muitas portarias a partir de 1995, que se sucedem para o mesmo objetivo indicam dificuldades no processo normativo, por envolver questões, seguramente não apenas de ordem técnica, mas da própria

concepção sobre o objeto. Grupos de Trabalho foram instituídos pela SVS para tratar produtos dessa espécie e outros alimentos ditos para fins especiais. As conclusões de um desses grupos foi de que os Alimentos para Fins Especiais, os Alimentos Adicionados de Nutrientes, os Suscetíveis do Sal, os Adoçantes e os Suplementos Vitamínicos e, ou Minerais (em doses inferiores a 100% da dose diária recomendada) são de natureza alimentar, não lhes sendo atribuídas indicações terapêuticas, ficando, portanto, sujeitos às normas de alimentos (COSTA, 1999).

Os avanços biotecnocientíficos, sobretudo a partir da segunda metade dos anos 60, vêm colocando a humanidade diante de questões inimagináveis até pouco tempo, salientando-se a segurança biológica e a transmutação de valores éticos e morais. O fenômeno dá lugar a acirrado debate em toda parte, tendo destaque a biossegurança e a bioética (COSTA, 1999).

A Engenharia Genética é regulamentada, em 1995, através da Lei 8.974 que congrega elementos de biossegurança e de Bioética e estabelece a linha da política pública nessa área; são fixadas normas como para a liberação e deposição de OGM no ambiente, vedando-se a manipulação genética de células germinais humanas, a intervenção “in vivo” em material genético humano (excetuando-se casos de tratamentos de defeitos genéticos, sob observância de princípios éticos), assim como a produção, armazenamento ou manipulação de embriões humanos (BRASIL, 1995).

Em meio à grande polêmica sobre o assunto e também com relação aos alimentos e sementes geneticamente modificados e às tentativas de regulamentação desses assuntos, se levantam preocupações de riscos à saúde e ao meio ambiente e se alastram alegações de uma futura nova relação de dependência da agricultura às empresas transacionais, pois as sementes transgênicas são estéreis (COSTA, 1999).

No sentido de atender as exigências do Mercosul, em 1997 é posto em vigência o Regulamento Técnico sobre “Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, e o Regulamento Técnico “Princípios Gerais para o Estabelecimento de Critérios e Padrões Microbiológicos para Alimentos”, publicando-se padrões para produtos já

acordados entre os países- membros. Baseado no “Codex Alimentarius”, contemplam as disposições de BPF e de APPCC (BRASIL, 1997 b).

O APPCC também é prescrito para o controle dos produtos de origem animal no âmbito do Ministério da Agricultura. Para atender compromissos internacionais assumidos com a Organização Mundial do Comércio e o Mercosul, o Serviço de Inspeção Federal moderniza suas tradicionais práticas sanitárias, prescrevendo o sistema, em 1998, que deve ser gradativamente implementado pelas indústrias sob seu controle. Nos Estados Unidos o sistema tornou- se obrigatório na indústria de carne em 1997, sob essa estratégia de adoção (COSTA, 1999).

De acordo com Costa (1999), as principais medidas normativas sobre alimentos, na maioria, são voltadas para grupos específicos de alimentos, aprovando padrões microbiológicos mais adequados a realidade do país. Nesse período também é feita a revisão das tabelas de aditivos e estabelecidas normas para a irradiação de alimentos. A Resolução N^o 3 do CNS de 1998, aprovou normas e padrões de identidade e qualidade para as bebidas dietéticas, tornando obrigatória a realização de análises prévias como condição para o registro e, diferentemente das normas gerais de alimentos, determinam que o pedido de registro seja encaminhado diretamente ao órgão federal.

Nos anos 90 os mercados se reorganizam no processo de globalização econômica com a implantação dos mercados regionais e a nova Lei de Patentes é imposta desde o plano internacional. O Mercado Regional do Cone Sul dinamiza a Vigilância Sanitária, cujas ações tornaram- se mais complexas e abrangentes, incorporando- se outros objetos de cuidado, novos conceitos e concepções de controle. Nesta década assistiu- se à desmaterialização de direitos sociais, a despeito de terem sido consagrados na Constituição. O ranço autoritário permaneceu e o Poder Executivo tornou- se ferrenho legislador com o expediente das Medidas Provisórias (COSTA, 2001).

Numa cultura paternalista autoritária afrouxam- se os mecanismos de participação e controle social: o Sistema Único de Saúde agoniza, crescendo o sistema privado que abocanha as camadas médias com maior poder aquisitivo e obviamente com mais poder de pressão política (MENDES, 1993). A crise sanitária expressa- se não apenas nas filas e desumanização do atendimento nos serviços públicos, mas também em outros eventos, revelando a situação

da Vigilância Sanitária, a insustentabilidade do modelo burocrático- cartorial e a fragilidade, face aos riscos à saúde perpetrados pelo mercado de consumo: numerosas mortes evitáveis em serviços de saúde e derrames no mercado de medicamentos falsificados e com outras irregularidades (COSTA, 2001).

Costa (2001) explica que o modelo institucional, então, começa a ser rediscutido e elaboração de um projeto foi impulsionada, pelo Poder Executivo, sob o aceno ideológico de criação de um órgão forte nos moldes do FDA norte-americano e que tomou a forma de Agência Executiva. O conceito de Agência Executiva surgiu no processo de reforma do Estado e sua busca de novos formatos para a Administração Pública, em áreas de competência exclusiva do Estado, e estaria visando conferir- lhe uma administração pública gerencial orientada por resultados. O modelo institucional estrutura- se no tripé: independência financeira, autonomia administrativa e estabilidade dos dirigentes, tendo como instrumento gerencial e de controle um Contrato de Gestão. A Lei N ° 9.782, promulgada pelo Congresso Nacional em 27 de janeiro de 1999, estabelece as competências exclusivas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e as partilhadas pelos outros níveis de gestão e afirma no artigo 6 ° que:

“A Agência terá por finalidade institucional promover a proteção da saúde da população, por intermédio do controle sanitário da produção e da comercialização de produtos e serviços submetidos à vigilância sanitária, inclusive dos ambientes, dos processos, dos insumos e das tecnologias a eles relacionados, bem como o controle dos portos, aeroportos e fronteiras” (BRASIL, 1999 a).

É atribuída à ANVISA a coordenação do “Sistema Nacional de Vigilância Sanitária”, assim como as ações de vigilância realizadas pelos laboratórios componentes da Rede Oficial de Laboratórios de Controle de Qualidade em Saúde. Como ação de saúde, a VISA tem os mesmos princípios e diretrizes do SUS, sendo a proteção e defesa da saúde, portanto, de responsabilidade da União, de Estados e Municípios (COSTA, 2001).

A edição da Lei Federal N ° 9.782/99, definindo o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária dá, portanto, consequência lógica aos mandamentos constitucionais e legais que organizam o sistema de saúde no Brasil. É necessário observar que, enquanto organiza o Sistema Nacional de Vigilância

Sanitária, essa lei tem característica de lei nacional. A lei reservou, assim, para a esfera federal a definição da política e do sistema nacional de vigilância sanitária, as atividades de normatização, controle e fiscalização de produtos, substâncias e serviços de interesse para a saúde e de vigilância sanitária de portos, aeroportos e fronteiras e todas as atividades executivas em situações especiais de risco à saúde. E, atribuiu ao conjunto federativo a manutenção do sistema de vigilância sanitária propriamente dito e de um sistema de informações em vigilância sanitária (Lei Federal N ° 9.782/99, art.2º). Essa mesma lei criou, para execução das atividades de competência da esfera federal, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária admitindo a possibilidade de realização de convênios com as esferas estadual e municipal para a realização das atividades conjuntas, previstas no sistema (DALLARI, 2001).

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária, criada como autarquia especial, teve sua autonomia caracterizada pela independência administrativa, estabilidade de seus dirigentes e autonomia financeira. Seu contrato de gestão, instrumento para a avaliação da atuação administrativa da autarquia, deve ser negociado pelo seu Diretor Presidente e o Ministro de Estado da Saúde. Sua autonomia financeira é garantida, especialmente, pela constituição da receita com base no produto resultante da arrecadação da taxa de fiscalização de vigilância sanitária; na retribuição por serviços de quaisquer natureza prestados a terceiros; no produto da arrecadação das receitas das multas resultantes das ações fiscalizadoras; além de outras fontes (Lei Federal N ° 9.782/99, arts. 3º, 6º, 19 e 22) (DALLARI, 2001).

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária tem como obrigação sempre que realizar atividades em conjunto com as esferas estadual ou municipal, submeter-se à direção do sistema naquela esfera de governo; e assegurar as condições para o exercício da participação da comunidade na formulação de estratégias e no controle da execução da política de vigilância sanitária (DALLARI, 2001).

Em relação aos aditivos, vão aparecendo uma série de regulamentações que dividem os alimentos em categorias, para as quais é permitida a utilização de determinados tipos de aditivos, em determinadas concentrações. São exemplos desse tipo de regulamentação as Portarias 1002, 1003 e 1004, de 11/12/98, da ANVISA (BRASIL, 1998).

Em relação à água de consumo humano, no ano de 2000 foi criada a Portaria do Ministério da Saúde N^o 1469, de 29/12/2000 que estabelece os procedimentos e responsabilidades relativos ao controle e vigilância da qualidade da água de consumo humano e seu padrão de potabilidade. Essa portaria estabelece análises microbiológicas, físicas e químicas a serem realizadas pelos responsáveis pelo sistema de abastecimento, com os níveis de contaminação permitidos, seus planos de amostragens e as metodologias analíticas a serem utilizadas, além da obrigatoriedade de ter um responsável técnico profissionalmente habilitado para o serviço (BRASIL, 2000 g).

Com as recentes regulamentações sobre o registro de alimentos, verifica-se uma modificação em relação à obrigatoriedade de registro de todos os produtos alimentícios, passando a ser obrigatório para algumas classes de alimentos e outros ficam isentos, ressaltando-se que para a obtenção da isenção do registro, também são necessários cumprimentos de determinações e que também é realizado o controle higiênico-sanitário. A Resolução RDC N^o 23, de 15 de março de 2000 dispõe sobre o Manual de Procedimentos Básicos para Registro e Dispensa da Obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à área de alimentos (BRASIL, 2000 i).

As legislações de embalagens tornam-se bem específicas para cada tipo de alimento e o tipo de embalagem na qual ele será comercializado e levam-se em consideração: as boas práticas de fabricação, para que, nas condições normais ou previsíveis de emprego, não produzam migração para os alimentos de componentes indesejáveis, tóxicos ou contaminantes em quantidades tais que superem os limites máximos estabelecidos de migração total ou específica que possam representar um risco para a saúde humana; ocasionem uma modificação inaceitável na composição dos alimentos ou nas características sensoriais dos mesmos. Além disso, os componentes utilizados nos materiais destinados a entrar em contato com alimentos deverão estar incluídos nas listas positivas que são relações taxativas de substâncias que provaram ser fisiologicamente inócuas em ensaios com animais e cujo uso está autorizado para a fabricação de materiais em contato com alimentos (BRASIL, 2001 c).

Uma resolução recente (2001) regulamenta o tratamento dos alimentos por irradiação, segundo a qual a irradiação deve ser realizada em instalações

licenciadas pela autoridade competente estadual, municipal ou do Distrito Federal mediante expedição de Alvará Sanitário, após autorização da Comissão Nacional de Energia Nuclear e cadastramento no órgão competente do Ministério da Saúde. Ela estabelece as fontes de irradiação e as doses permitidas e exige a inscrição na rotulagem “alimento tratado por processo de irradiação, além dos dizeres exigidos para os alimentos em geral (BRASIL, 2001 b).

Como medida preventiva na área de alimentos de origem animal importados, criou-se em 2003 a Instrução Normativa SDA/MAPA N ° 31, de 28/05/03 que proibiu a entrada, em todo território nacional, de ruminantes, embriões e produtos derivados dessas espécies procedentes do Canadá para manter a integridade do rebanho bovino nacional, tendo em vista a ocorrência de Encefalopatia Espongiforme Bovina no Canadá (BRASIL, 2003 d).

Para a normatização do funcionamento do Serviço de Vigilância Agropecuária Internacional junto às fronteiras internacionais (portos, aeroportos, postos de fronteira e aduanas especiais) e do SIF junto aos estabelecimentos habilitados ao comércio internacional com a finalidade de controlar as exportações de produtos de origem animal (BRASIL, 2003 e).

Em relação aos alimentos transgênicos, foram estabelecidas normas, através do Decreto N ° 4.680, de 24/04/03, para a rotulagem de alimentos e ingredientes alimentares destinados ao consumo humano ou animal que contenham ou seja produzidos a partir de organismos geneticamente modificados, visando a safra colhida em 2003, contendo soja transgênica em qualquer quantidade e/ou alimentos com presença superior a 1% de organismos geneticamente modificados (BRASIL, 2003 b).

Previamente a isso, a Comissão Interministerial para avaliação e apresentação de propostas para a Política Nacional de Biossegurança fora constituída, a partir do Decreto n ° 4.602, de 21/02/03 tendo como objeto os organismos geneticamente modificados (BRASIL, 2003 a).

Para os assuntos: bebidas e águas envasadas, insumos e embalagens para alimentos; contaminantes; resíduos de agrotóxicos e drogas veterinárias; novos alimentos e novos ingredientes; alimentos para fins especiais; avaliação de risco e segurança de alimentos, nutrientes e não nutrientes; avaliação da comprovação de propriedades funcional e/ou de saúde, entre outros, foi

aprovado o Regimento Interno da Câmara Técnica de Alimentos pela Resolução RDC/ANVISA N ° 191, de 18/07/03 (BRASIL, 2003 h).

Em preocupação com a melhor informação do consumidor que apresenta doença celíaca, em 16/05/03 é aprovada Lei N ° 10.674 que torna obrigatória a inscrição “contém glúten” ou “não contém glúten”, conforme o caso, nas embalagens de alimentos, em caracteres com destaque, nítidos e de fácil leitura, devendo ser impressa também nos cartazes e materiais de divulgação, com prazo de um ano para adequação. Essas determinações mostram a preocupação do governo com a saúde dos consumidores e com o direito à informação (BRASIL, 2003 l).

Em setembro de 2004, a Anvisa publicou o primeiro Regulamento Técnico para Serviços de Alimentação, que estabelece as Boas Práticas Higiênico- Sanitárias em cantinas restaurantes, bufês, padarias, pastelarias, rotisserias, confeitarias, “delicatessens”, lanchonetes e cozinhas industriais e institucionais (ANVISA, 2004 c).

A Anvisa e a Bireme lançaram no dia 4 de agosto, a “Comunidade Virtual em Vigilância Sanitária”, espaço criado na internet para o intercâmbio de conhecimento e informações entre os profissionais de Vigilância Sanitária. Estes instrumentos, além de facilitar a discussão teórica e prática, podem promover soluções rápidas e homogêneas, medidas imprescindíveis em casos de problemas sanitários (ANVISA, 2004 d).

Com o intuito de prevenir a anemia ferropiva no país, foi criada pela Anvisa a Resolução RDC N ° 344/04 para fazer aumentar a ingestão do ácido fólico e ferro. De acordo com a resolução a partir do dia 18/06/2004, toda farinha de trigo e milho comercializada no país, incluindo as importadas, deveriam sair da fábrica enriquecida com ferro e ácido fólico. Esta resolução teve como base estimativas do Ministério da Saúde, de que cerca de 45% das crianças de até cinco anos – aproximadamente 10 milhões de pessoas – tenham algum grau de anemia (ANVISA, 2004 a).

3.2.1. Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo

3.2.1.1. Sistema de Vigilância de Enfermidades Transmitidas por Alimentos

O Sistema de Vigilância de Enfermidades Transmitidas por Alimentos foi implantado no estado de São Paulo a partir de 1994, sob a coordenação da Divisão Técnica de Produtos Relacionados à Saúde do Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde e tem como objetivos:

- Estimular a notificação e a investigação de surtos de enfermidades transmitidas por alimentos;
- Coletar, analisar e divulgar as informações relativas a estes surtos;
- Recomendar as medidas de prevenção e controle;
- Diminuir a morbi- mortalidade pelas enfermidades transmitidas por alimentos (SÃO PAULO, 1999).

Esse sistema tem como metodologias de investigação: inquérito coletivo dos comensais onde há suspeita de ocorrência de intoxicação, para buscar o agente causador; inspeção no local de produção do alimento e investigação das possíveis causas, tomando- se as medidas imediatas necessárias como inutilização de produto suspeito, interdição do local, etc.; inquérito dos manipuladores de alimentos; colheita de amostra do alimentos para análise de orientação; colheita de material biológico dos comensais para análise (SÃO PAULO, 1999).

Esse material se soma para auxiliar na investigação das causas, podendo- se solucionar problemas de ordem sanitária e servindo como orientação e prevenção de novos surtos de enfermidades transmitidas através dos alimentos (SÃO PAULO, 1999).

3.2.1.2. Programa de Colheita de Amostras

No ano de 1995, o Centro de Vigilância Sanitária em conjunto com o Instituto Adolfo Lutz instituíram um Programa de Colheita de Amostras para Análise Fiscal baseado numa relação de alimentos selecionados, contendo os tipos de produtos a serem colhidos, as respectivas quantidades e determinações analíticas a serem realizadas, tendo como enfoque a importância da colheita de amostras de forma planejada (SÃO PAULO, 2003).

De 1995 a 1996 o programa foi realizado com a participação de algumas equipes regionais de Visa. Em 1997 passou a ser desenvolvido pelas 24 equipes regionais de Visa e os produtos foram selecionados a partir das sugestões dessas equipes. Nesse momento, já se tornava evidente a importância do papel dos municípios, principalmente nos casos de laudos em desacordo com a legislação (SÃO PAULO, 2003).

A partir de 1998, o programa passou a ser denominado de "Programa Paulista" e está sendo aprimorado (SÃO PAULO, 2003).

3.2.1.2.1. Programa Paulista 2002

O Centro de Vigilância Sanitária e o Instituto Adolfo Lutz planejaram e coordenaram a execução do Programa Paulista 2002, que realizou análises fiscais em alimentos amostrados no comércio varejista do Estado de São Paulo (SÃO PAULO, 2003).

Os objetivos do Programa foram:

- Monitorar a qualidade sanitária de alguns produtos alimentícios industrializados, principalmente os fabricados no estado de São Paulo.
- Detectar irregularidades nos produtos, assim como nos estabelecimentos responsáveis por sua comercialização ou fabricação, aplicando-se a legislação sanitária.
- Identificar os setores produtivos que necessitam de uma intervenção institucional de abrangência estadual e/ou nacional de caráter preventivo (SÃO PAULO, 2003).

Este Programa tornou-se público através da publicação da Portaria CVS 7/2002, no Diário Oficial do Estado em 15 de maio de 2002 (SÃO PAULO, 2003).

Foram selecionadas 14 categorias de produtos para compor o Programa, de acordo com os seguintes critérios: produtos de amplo consumo popular, produtos que fazem parte da cesta básica, produtos com potencial risco à saúde e sugestões apresentadas pelas VISAs/DIRs e pelos laboratórios regionais e central do IAL (SÃO PAULO, 2003).

O Programa foi executado dentro de rigoroso cronograma e a colheita de amostras realizou-se de março a agosto de 2002 (SÃO PAULO, 2003).

A gestão das atividades foi realizada de maneira inovadora através da Internet, interligando o Grupo Técnico de Alimentos do CVS, as 24 equipes de VISAs/DIRs do Estado e o laboratório central do IAL. Na página da Internet do CVS (www.cvs.saude.sp.gov.br), foi criada uma intranet acessível aos executores do Programa, com as finalidades de gerir a equipe e desenvolver uma base de dados informativa sobre as origens das amostras e seus resultados analíticos. A interpretação desta base de dados gerou os comentários apresentados neste relatório (SÃO PAULO, 2003).

As VISAs/DIRs foram responsáveis pela gestão e execução do Programa na sua área de abrangência. Algumas incluíram municípios de sua área geográfica para a realização do Programa e responsabilizaram-se pela gestão local. Os municípios envolvidos encontram-se abaixo: DIR I – São Paulo; DIR II – Santo André: Diadema, Ribeirão Pires, Santo André, São Caetano do Sul, Mauá e São Bernardo do Campo e Rio Grande da Serra; DIR III – Mogi das Cruzes; DIR IV – Franco da Rocha: Caieiras, Cajamar, Franco da Rocha, Francisco Morato e Mairiporã; DIR V – Osasco: Barueri, Carapicuíba, Osasco, Taboão da Serra, Pirapora do Bom Jesus, Santana de Parnaíba; DIR VI – Araçatuba: Araçatuba, Avanhandava, Glicério, Ilha Solteira, Penápolis, Alto Alegre, Andradina, Auriflama, Bento De Abreu, Bilac, Birigüi, Buritama, Clementina, Guararapes, Mirandópolis, Pereira Barreto, Santo Antônio do Aracanguá, Sud Menucci; DIR VII – Araraquara: Araraquara e São Carlos, Matão, Descalvado, Santa Rita do Passa Quatro, Ibitinga; DIR VIII – Assis: Assis, Paraguaçu Paulista, Cândido Mota, Ourinhos, Palmital, Santa Cruz do Rio Pardo; DIR IX – Barretos; DIR X – Bauru: Lins, Bauru, Jaú; DIR XI –

Botucatu: Laranjal Paulista, Avaré, São Manuel, Itaporanga, Conchas, Águas de Santa Bárbara, Fartura, Piraju, Botucatu, Pardinho, Taquarituba, Cerqueira César, Taguaí, Pratânea, Pereiras, Bofete, Porangaba, Areiópolis, Iaras, Tejupá, Paranapanema; DIR XII – Campinas: Americana, Amparo, Atibaia, Hortolândia, Indaiatuba, Jundiaí, Valinhos, Vinhedo; DIR XIII – Franca: Franca, Orlandia, Morro Agudo, Igarapava, São Joaquim da Barra, Sales Oliveira, Patrocínio Paulista; DIR XIV – Marília: Marília e Tupã; XV – Piracicaba: Rio Claro, Araras, Limeira, Piracicaba, São Pedro, Corumbataí, Santa Gertrudes e Santa Maria Serra; DIR XVI – Presidente Prudente; DIR XVII – Registro: Barra do Turvo, Cajati, Cananéia, Eldorado, Iguape, Ilha Comprida, Iporanga, Itariri, Jacupiranga, Juquiá, Miracatu, Pariquera-Açu, Pedro de Toledo, Registro, Sete Barras; DIR XVIII – Ribeirão Preto: Ribeirão Preto e Batatais; DIR XIX – Santos: Bertioga, Guarujá, Mongagüá, São Vicente, Cubatão, Itanhaém, Peruíbe, Santos e Praia Grande; DIR XX – São João da Boa Vista: Mococa, Espírito Santo do Pinhal, Divinolândia, Casa Branca, Itobi, Agüaí, Santo Antônio do Jardim; DIR XXI – São José dos Campos: Ubatuba, Caraguatatuba, São Sebastião e Ilha Bela; DIR XXII – São José do Rio Preto; DIR XXIII – Sorocaba: Sorocaba, Porto Feliz, Cerquillo, Itu, São Roque, Tatuí, Ibiúna, Salto, Itapetininga, Capão Bonito, Capela do Alto, Araçoiaba da Serra, Salto de Pirapora; DIR XXIV – Taubaté (SÃO PAULO, 2003).

3.2.1.2.2. Programa Paulista Biênio 2003/2004

Em 2003 o programa tornou-se bienal e incluiu em seu escopo a inspeção sanitária dos estabelecimentos comerciais onde são coletadas as amostras, a padronização dos procedimentos operacionais e o roteiro de verificação de Boas Práticas em Estabelecimentos Comerciais de Alimentos (LATORRE; VENTURI; PYTEL; MARSIGLIA; SANTOS, 2004).

O Centro de Vigilância Sanitária e o Instituto Adolfo Lutz instituíram, conjuntamente, o Programa de Análise Fiscal de Alimentos do Estado de São Paulo Programa Paulista - Biênio 2003-2004, com o intuito de verificar se os produtos alimentícios industrializados e respectivos estabelecimentos comerciais atendem aos requisitos de segurança, qualidade e conformidade com a legislação em vigor (SÃO PAULO, 2003).

O PP0304 teve um Comitê Gestor constituído por profissionais do Centro de Vigilância Sanitária, do Instituto Adolfo Lutz e da Divisão de Inspeção Municipal de Alimentos da Secretaria Municipal de Abastecimento de São Paulo, uma equipe de gestores regionais constituída por 24 profissionais das VISA/DIR e uma equipe de executores formada por profissionais de VISA Municipais, laboratórios do IAL e do DIMA da SEMAB. O PP0304 contou, também, com o apoio do Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde (INCQS) na análise de transgênicos em alimentos que contenham soja (SÃO PAULO, 2003).

Os objetivos do Programa Paulista 2003/2004 foram:

- Monitorar a qualidade sanitária de produtos alimentícios industrializados expostos ao consumidor e respectivos estabelecimentos comerciais em que se encontram;
- Detectar irregularidades nos produtos, assim como nos estabelecimentos responsáveis por sua comercialização ou fabricação, aplicando-se a legislação sanitária vigente;
- Identificar categorias de produtos alimentícios ou setores comerciais e/ou industriais, que necessitam de uma intervenção institucional de abrangência municipal, estadual ou nacional de caráter preventivo;
- Detectar a presença de resíduos de OGM em alimentos processados a base de soja (SÃO PAULO, 2004).

Os 55 municípios participantes do programa foram: Americana, Araçatuba, Araraquara, Assis, Atibaia, Barretos, Barueri, Bauru, Botucatu, Campinas, Catanduva, Cotia, Cubatão, Diadema, Dracena, Embu das Artes, Franca, Franco da Rocha, Guarulhos, Hortolândia, Iguape, Itapetininga, Itapeva, Itapevi, Jales, Jaú, José Bonifácio, Jundiaí, Limeira, Marília, Mogi das Cruzes, Osasco, Ourinhos, Piracicaba, Presidente Prudente, Presidente Venceslau, Registro, Ribeirão Preto, Rio Claro, São André, São Bernardo do Campo, São José Rio Preto, São Joaquim da Barra, Santana do Parnaíba, São Carlos, São João da Boa Vista, São José dos Campos, São Paulo, São Sebastião, São Vicente, Sorocaba, Taboão da Serra, Taubaté, Tupã e Valinhos (LATORRE; VENTURI; PYTEL; MARSIGLIA; SANTOS, 2004).

O Programa 2003/2004 dispôs na página do CVS na internet (<http://www.cvs.saude.sp.gov.br/>) um Sistema de Informações, acessível aos

participantes do programa, com a finalidade de gerenciar as atividades de trabalho das equipes e desenvolver uma base de dados com informações sobre:

- Os estabelecimentos comerciais envolvidos;
- As amostras dos produtos colhidos e seus respectivos resultados analíticos;
- As ações sanitárias desenvolvidas pelos grupos de Visa, sobre os estabelecimentos inspecionados e sobre os alimentos analisados, cujos resultados revelaram-se em desacordo com a legislação (LATORRE; VENTURI; PYTEL; MARSIGLIA; SANTOS, 2004).

O Sistema de Informações permitiu ser acessado tanto pelas equipes que realizavam as inspeções e as colheitas de amostras, para entrar com os dados relativos a estes procedimentos, como pelas equipes que realizavam a análise laboratorial das amostras, para a entrada de dados dos resultados obtidos (LATORRE; VENTURI; PYTEL; MARSIGLIA; SANTOS, 2004).

A utilização deste recurso permitiu a obtenção de informações em tempo real, a comunicação rápida (via e- mail) com todas as equipes de Visa/DIR e a agilização da tomada de decisões, além de disponibilizar as informações a todos os participantes do projeto, servindo como sistema de alerta a partir dos resultados das análises consideradas insatisfatórias (LATORRE; VENTURI; PYTEL; MARSIGLIA; SANTOS, 2004).

4. MATERIAL E MÉTODOS

4.1. Programa de Colheita 2002

O número de amostras a serem analisadas não foi planejado estatisticamente considerando-se o universo de marcas e volumes de produção de cada categoria envolvida. As colheitas foram realizadas aleatoriamente sobre as marcas expostas no comércio varejista de 157 municípios do Estado de São Paulo, respeitando-se a capacidade operacional de colheita de amostras dos órgãos de Vigilância Sanitária das 24 Direções Regionais de Saúde, bem como a capacidade dos 11 laboratórios do IAL para a execução das análises (SÃO PAULO, 2003).

Os critérios principais para selecionar os produtos a serem analisados no ano de 2002 foram:

- Produtos de amplo consumo popular;
- Produtos que fazem parte da cesta básica;
- Produtos com potencial risco à saúde;
- Incorporação de sugestões apresentadas na Oficina Preparatória do PROGRAMA PAULISTA 2002, pelos representantes do CVS e das 24 VISAs/DIRs e representantes do IAL Central e seus 11 laboratórios regionais (SÃO PAULO, 2002).

4.1.1. Material

Alimentos coletados: água mineral, arroz, feijão, fubá, leite, lingüiça fresca, massa fresca recheada, ovos, paçoca de amendoim, pães com atribuições especiais, palmito, queijo minas frescal, salsicha a granel, sorvete em massa (SÃO PAULO, 2002).

4.1.2. Métodos

4.1.2.1. Metodologias de Colheita de Amostras

A tabela 1 mostra as características das amostras que foram estipuladas para serem colhidas, os tipos de análises a serem realizadas e os cuidados especiais para a colheita de cada tipo de produto (SÃO PAULO, 2002).

Tabela 1—Produtos, características das amostras e respectivas determinações analíticas.

Produto	Características	Análise	Observações sobre a amostra
Água Mineral	Orientação: 20 L Fiscal: 15 galões de 20 L	Microbiológica Físico-química Rotulagem	- O 1º galão de 20 L deveria sofrer análise de orientação. Se o resultado fosse insatisfatório, seria realizada análise fiscal. - A amostra para análise fiscal deveria ser colhida em triplicata, sendo 5 galões de 20 litros para prova, 5 galões para contraprova e 5 galões para a terceira análise.
Arroz	2 kg	Pesticidas Chumbo Cádmio Rotulagem	- Se a granel, deveria ter produtor/distribuidor identificado no TCA e na ficha de identificação da amostra (a nota fiscal do fornecedor para identificá-lo deveria ser verificada)
Feijão	2 kg	Pesticidas Chumbo Cádmio Rotulagem	- Se fosse a granel, deveria ter produtor/distribuidor identificado no TCA e na ficha de identificação da amostra (a nota fiscal do fornecedor para identificá-lo deveria ser verificada)
Fubá	1 kg	Aflatoxinas Rotulagem	- Se fosse a granel, deveria ter produtor/distribuidor identificado no TCA e na ficha de identificação da amostra, e o fornecedor identificado na nota fiscal.
Leite Pasteurizado Tipo C	3 L	Microbiológica Físico-química Aflatoxina M Pesticidas Chumbo Rotulagem	- Devido a amostra ser perecível, deveria ser feito uma análise de orientação, primeiro. - Se o resultado fosse insatisfatório, análise fiscal de prova e contraprova deveriam ser realizadas juntas, na presença de perito designado pelo fabricante.
Lingüiça Suína Frescal *	500 g	Microbiológica Físico-química Rotulagem	- Deveria ser do tipo Toscana ou Calabresa - Não deveria ser curada ou defumada - Se fosse vendida a granel, seria necessário identificar o fabricante no TCA e na ficha de identificação da amostra
Massa Fresca com Recheio Refrigerada *	500 g	Microbiológica Rotulagem	- Ex: Ravioli, Capeleti, Rondeli, Caneloni - Não deveria ser colhida massa congelada
Ovos de Galinha	24 unidades	Microbiológica Rotulagem Aflatoxinas	- Deveriam ser colhidas bandejas de 24 ou 30 unidades, ou 2 bandejas de 12 unidades
Paçoca de Amendoim	1 kg	Rotulagem	- Não deveria ser colhido doce de amendoim
Palmito em Conserva	2 frascos	Físico-química Sensorial Rotulagem	- O peso líquido de cada frasco não era importante, pois as análises não envolviam quantidade específica do produto
Pão com Atribuições Especiais *	500 g	Físico-química Rotulagem	- Não poderiam ser colhidos pães tradicionais, tais como, pão de centeio, pão preto, pão integral - Deveriam ser pães de forma ou outros tipos, desde que tivessem uma atribuição especial, por ex., pão rico em fibras, pão "light", pão c/ reduzido teor de.....
Queijo Minas Frescal *	Mínimo de 2 unidades	Microbiológica Físico-química Rotulagem	- Não deveria ser colhido queijo artesanal, mas queijo industrializado com fabricante identificado no TCA e na ficha de identificação da amostra
Salsicha a Granel para Cachorro Quente *	500 g	Microbiológica Físico-química Rotulagem	- O fabricante deveria ser identificado no TCA e na ficha de identificação da amostra (a nota fiscal do fornecedor para identificá-lo deve ser verificada) - Não deveriam ser colhidas salsichas de peru, de frango, sem corante, etc., mas somente a salsicha tradicional para "hot dog".
Sorvete em Massa à Base de Leite	500 g	Microbiológica Físico-química Rotulagem	- Deveria ser produto regional, distribuído em escala e não vendido somente no balcão do fabricante - Não deveria ser colhido sorvete com atribuições especiais ("diet", "light", etc.).

* O detentor deveria ser orientado a congelar as amostras em seu poder.

Fonte: São Paulo, 2002.

A colheita das amostras deveria ser efetuada no comércio para fins de análise fiscal, seguindo a seguinte ordem de preferência na origem das mesmas (SÃO PAULO, 2002):

- 1º) produtos da indústria paulista produzidos na área geográfica da VISA/DIR;
- 2º) produtos da indústria paulista produzidos em qualquer região;
- 3º) produtos da indústria brasileira de qualquer estado da nação (SÃO PAULO, 2002).

Para que houvesse tempo hábil para as ações de VISA, os produtos deveriam estar no primeiro terço do prazo de validade e ter origem conhecida, isto é, pertencer a empresas inscritas no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica. Não são analisados produtos clandestinos (SÃO PAULO, 2002).

A colheita de amostras para fins de análise fiscal deveria obedecer aos dispositivos dos artigos 97 e 98 da Lei 10.083/98 (SÃO PAULO, 2002).

Os procedimentos administrativos de colheita deveriam seguir, resumidamente, o seguinte fluxo:

A Visa que colhesse o produto (municipal, estadual ou DIMA), o enviaria aos Laboratórios IAL pré- determinados (central, regional ou DIMA), os quais emitiriam os laudos às mesmas (SÃO PAULO, 2002).

Em vista dos resultados obtidos, então, a Visa tomaria distintas atitudes: para resultado satisfatório, deveria comunicar o detentor do produto sobre o resultado, entregando uma via do laudo de análise; porém, se o resultado fosse insatisfatório, além de entregar uma via ao detentor do produto e uma para o fabricante para notificá- los do resultado, deveriam ser tomadas providências conforme previsto nas legislações vigentes. Se necessário, o CVS comunicaria a Visa do fabricante de outro estado ou o Ministério da Agricultura, para providência (SÃO PAULO, 2002).

Todas as VISAs/DIRs deveriam colher os mesmos produtos, cujo número de amostras por VISA/DIR variaria entre 57 e 68 colheitas durante os 6 meses de trabalho (SÃO PAULO, 2002).

4.1.2.1.1. Cronograma de Colheita de Amostras

Tabela 2 – Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR I (São Paulo)

Produto	N ° de Amostras a Serem Colhidas						
	Laboratório	Março	Abril	Maio	Junho	Julho	Agosto
Água Mineral	Central	1	1	1	1	1	1
Arroz	Central	1	0	0	1	0	0
Feijão	Central	1	0	0	1	0	0
Fubá	Central	1	1	1	1	1	1
Leite	Central	1	0	0	0	0	1
Lingüiça Fresca	Central	1	1	1	1	1	1
Massa Fresca Recheada	Central	1	1	1	1	1	1
Ovos	Central	1	1	1	1	1	1
Paçoca de Amendoim	Central	1	1	1	1	1	1
Pão com Atribuições Especiais	Central	1	0	0	0	0	1
Palmito	Central	1	1	1	1	1	1
Queijo Minas Frescal	Central	1	1	1	1	1	1
Salsicha a Granel	Central	1	1	1	1	1	1
Sorvete em Massa	Central	1	1	1	1	1	1
Total		14	10	10	12	10	12

Fonte: São Paulo (2002)

Tabela 3 – Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR II (Santo André)

Produto	N ° de Amostras a Serem Colhidas						
	Laboratório	Março	Abril	Maio	Junho	Julho	Agosto
Água Mineral	Santo André	1	1	1	1	1	1
Arroz	Central	1	0	0	1	0	0
Feijão	Central	1	0	0	1	0	0
Fubá	Central	1	1	1	1	1	1
Leite	Central	1	0	0	0	0	1
Lingüiça Fresca	Santo André	1	1	1	1	1	1
Massa Fresca Recheada	Santo André	1	1	1	1	1	1
Ovos	Santo André	1	1	1	1	1	1
Paçoca de Amendoim	Central	1	1	1	1	1	1
Pão com Atribuições Especiais	Central	1	0	0	0	0	1
Palmito	Santo André	1	1	1	1	1	1
Queijo Minas Frescal	Central	1	1	1	1	1	1
Salsicha a Granel	Santo André	1	1	1	1	1	1
Sorvete em Massa	Santo André	1	1	1	1	1	1
Total		14	10	10	12	10	12

Fonte: São Paulo (2002)

Tabela 4 – Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR III (Mogi das Cruzes)

Produto	N ° de Amostras a Serem Colhidas						
	Laboratório	Março	Abril	Maio	Junho	Julho	Agosto
Água Mineral	Central	1	1	1	1	1	1
Arroz	Central	1	0	0	1	0	0
Feijão	Central	1	0	0	1	0	0
Fubá	Central	1	1	1	1	1	1
Leite	Central	1	0	0	0	0	1
Lingüiça Fresca	Central	1	1	1	1	1	1
Massa Fresca Recheada	Central	1	1	1	1	1	1
Ovos	Central	1	1	1	1	1	1
Paçoca de Amendoim	Central	1	1	1	1	1	1
Pão com Atribuições Especiais	Central	1	0	0	0	0	1
Palmito	Central	1	1	1	1	1	1
Queijo Minas Frescal	Central	1	1	1	1	1	1
Salsicha a Granel	Central	1	1	1	1	1	1
Sorvete em Massa	Central	1	1	1	1	1	1
Total		14	10	10	12	10	12

Fonte: São Paulo (2002)

Tabela 5 – Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR IV (Franco da Rocha)

Produto	N ° de Amostras a Serem Colhidas						
	Laboratório	Março	Abril	Maio	Junho	Julho	Agosto
Água Mineral	Central	1	1	1	1	1	1
Arroz	Central	1	0	0	1	0	0
Feijão	Central	1	0	0	1	0	0
Fubá	Central	1	1	1	1	1	1
Leite	Central	1	0	0	0	0	1
Lingüiça Fresca	Central	1	1	1	1	1	1
Massa Fresca Recheada	Central	1	1	1	1	1	1
Ovos	Central	1	1	1	1	1	1
Paçoca de Amendoim	Central	1	1	1	1	1	1
Pão com Atribuições Especiais	Central	1	0	0	0	0	1
Palmito	Central	1	1	1	1	1	1
Queijo Minas Frescal	Central	1	1	1	1	1	1
Salsicha a Granel	Central	1	1	1	1	1	1
Sorvete em Massa	Central	1	1	1	1	1	1
Total		14	10	10	12	10	12

Fonte: São Paulo (2002)

Tabela 6 – Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR V (Osasco)

Produto	N ° de Amostras a Serem Colhidas						
	Laboratório	Março	Abril	Maio	Junho	Julho	Agosto
Água Mineral	Central	1	1	1	1	1	1
Arroz	Central	1	0	0	1	0	0
Feijão	Central	1	0	0	1	0	0
Fubá	Central	1	1	1	1	1	1
Leite	Central	1	0	0	0	0	1
Lingüiça Fresca	Central	1	1	1	1	1	1
Massa Fresca Recheada	Central	1	1	1	1	1	1
Ovos	Central	1	1	1	1	1	1
Paçoca de Amendoim	Central	1	1	1	1	1	1
Pão com atribuições especiais	Central	1	0	0	0	0	1
Palmito	Central	1	1	1	1	1	1
Queijo Minas Frescal	Central	1	1	1	1	1	1
Salsicha a granel	Central	1	1	1	1	1	1
Sorvete em massa	Central	1	1	1	1	1	1
	Total	14	10	10	12	10	12

Fonte: São Paulo (2002)

Tabela 7 – Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR VI (Araçatuba)

Produto	N ° de Amostras a Serem Colhidas						
	Laboratório	Março	Abril	Maio	Junho	Julho	Agosto
Água Mineral	Central	1	1	1	1	1	1
Arroz	Central	0	0	1	0	0	1
Feijão	Central	0	0	1	0	0	1
Fubá	Central	1	0	1	1	1	0
Leite	Central	0	0	0	0	1	0
Lingüiça Fresca	Pres. Prudente	1	1	1	1	1	1
Massa Fresca Recheada	Pres. Prudente	1	1	1	1	1	1
Ovos	Pres. Prudente	1	1	1	1	1	1
Paçoca de Amendoim	S. J. Rio Preto	1	1	1	1	1	1
Pão com Atribuições Especiais	Central	0	0	0	0	1	0
Palmito	Pres. Prudente	1	1	1	1	1	1
Queijo Minas Frescal	Pres. Prudente	1	1	1	1	1	1
Salsicha a Granel	Pres. Prudente	1	1	1	1	1	1
Sorvete em Massa	Pres. Prudente	1	1	1	1	1	1
	Total	10	9	12	10	12	11

Fonte: São Paulo (2002)

Tabela 8 – Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR VII (Araraquara)

Produto	N ° de Amostras a Serem Colhidas						
	Laboratório	Março	Abril	Maio	Junho	Julho	Agosto
Água Mineral	Ribeirão Preto	1	1	1	1	1	1
Arroz	Central	0	1	0	0	1	0
Feijão	Central	0	1	0	0	1	0
Fubá	Ribeirão Preto	1	1	1	0	1	1
Leite	Central	0	0	1	0	0	0
Lingüiça Fresca	Ribeirão Preto	1	1	1	1	1	1
Massa Fresca Recheada	Ribeirão Preto	1	1	1	1	1	0
Ovos	Ribeirão Preto	1	1	1	1	1	1
Paçoca de Amendoim	Ribeirão Preto	1	1	1	1	1	1
Pão com Atribuições Especiais	Central	0	0	1	0	0	0
Palmito	Ribeirão Preto	1	1	1	1	1	1
Queijo Minas Frescal	Ribeirão Preto	1	0	1	1	1	1
Salsicha a Granel	Ribeirão Preto	0	1	0	1	1	1
Sorvete em Massa	Ribeirão Preto	1	1	1	1	1	1
Total		9	11	11	9	12	9

Fonte: São Paulo (2002)

Tabela 9 – Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR VIII (Assis)

Produto	N ° de Amostras a Serem Colhidas						
	Laboratório	Março	Abril	Maio	Junho	Julho	Agosto
Água Mineral	Marília	1	1	1	1	1	1
Arroz	Central	0	1	0	0	1	0
Feijão	Central	0	1	0	0	1	0
Fubá	Marília	1	1	1	1	1	1
Leite	Central	0	0	0	1	0	0
Lingüiça Fresca	Marília	1	1	1	1	1	1
Massa Fresca Recheada	Marília	1	1	1	1	1	1
Ovos	Marília	1	1	1	1	1	1
Paçoca de Amendoim	Marília	1	1	1	1	1	1
Pão com Atribuições Especiais	Central	0	0	0	1	0	0
Palmito	Marília	1	1	1	1	1	1
Queijo Minas Frescal	Marília	1	1	1	1	1	1
Salsicha a Granel	Marília	1	1	1	1	1	1
Sorvete em Massa	Marília	1	1	1	1	1	1
Total		10	12	10	12	12	10

Fonte: São Paulo (2002)

Tabela 10 – Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR IX (Barretos)

Produto	N ° de Amostras a Serem Colhidas						
	Laboratório	Março	Abril	Maio	Junho	Julho	Agosto
Água Mineral	Ribeirão Preto	1	1	1	1	1	1
Arroz	Central	0	1	0	0	1	0
Feijão	Central	0	1	0	0	1	0
Fubá	Ribeirão Preto	1	1	0	1	1	0
Leite	Central	0	0	1	0	0	0
Lingüiça Fresca	Ribeirão Preto	1	1	1	1	1	1
Massa Fresca Recheada	Ribeirão Preto	1	0	0	1	1	1
Ovos	Ribeirão Preto	1	1	1	1	1	1
Paçoca de Amendoim	Ribeirão Preto	1	1	1	1	1	1
Pão com Atribuições Especiais	Central	0	0	1	0	0	0
Palmito	Ribeirão Preto	1	1	1	1	1	1
Queijo Minas Frescal	Ribeirão Preto	0	1	1	0	1	1
Salsicha a Granel	Ribeirão Preto	1	0	1	1	1	0
Sorvete em Massa	Ribeirão Preto	1	1	1	1	1	1
	Total	9	10	10	9	12	8

Fonte: São Paulo (2002)

Tabela 11 – Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR X (Bauru)

Produto	N ° de Amostras a Serem Colhidas						
	Laboratório	Março	Abril	Maio	Junho	Julho	Agosto
Água Mineral	Bauru	1	1	1	1	1	1
Arroz	Central	0	0	1	0	0	1
Feijão	Central	0	0	1	0	0	1
Fubá	Central	0	1	1	0	1	1
Leite	Central	0	0	0	1	0	0
Lingüiça Fresca	Bauru	1	1	1	1	1	1
Massa Fresca Recheada	Bauru	1	1	1	1	1	1
Ovos	Bauru	1	1	1	1	1	1
Paçoca de Amendoim	Marília	1	1	1	1	1	1
Pão com Atribuições Especiais	Central	0	0	0	1	0	0
Palmito	Bauru	1	1	1	1	1	1
Queijo Minas Frescal	Bauru	1	1	1	1	1	1
Salsicha a Granel	Bauru	1	1	1	1	1	1
Sorvete em Massa	Bauru	1	1	1	1	1	1
	Total	9	10	12	11	10	12

Fonte: São Paulo (2002)

Tabela 12 – Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR XI (Botucatu)

Produto	N ° de Amostras a Serem Colhidas						
	Laboratório	Março	Abril	Maio	Junho	Julho	Agosto
Água Mineral	Sorocaba	1	1	1	1	1	1
Arroz	Central	0	1	0	0	1	0
Feijão	Central	0	1	0	0	1	0
Fubá	Central	1	1	1	1	1	1
Leite	Central	0	1	0	0	0	0
Lingüiça Fresca	Sorocaba	1	1	1	1	1	1
Massa Fresca Recheada	Sorocaba	1	1	1	1	1	1
Ovos	Sorocaba	1	1	1	1	1	1
Paçoca de Amendoim	Central	1	1	1	1	1	1
Pão com Atribuições Especiais	Central	0	1	0	0	0	0
Palmito	Sorocaba	1	1	1	1	1	1
Queijo Minas Frescal	Sorocaba	1	1	1	1	1	1
Salsicha a Granel	Sorocaba	1	1	1	1	1	1
Sorvete em Massa	Sorocaba	1	1	1	1	1	1
	Total	10	14	10	10	12	10

Fonte: São Paulo (2002)

Tabela 13 – Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR XII (Campinas)

Produto	N ° de Amostras a Serem Colhidas						
	Laboratório	Março	Abril	Maio	Junho	Julho	Agosto
Água Mineral	Campinas	1	1	1	1	1	1
Arroz	Central	1	0	0	1	0	0
Feijão	Central	1	0	0	1	0	0
Fubá	Campinas	1	1	1	1	1	1
Leite	Central	0	1	0	0	0	0
Lingüiça Fresca	Campinas	1	1	1	1	1	1
Massa Fresca Recheada	Campinas	1	1	1	1	1	1
Ovos	Campinas	1	1	1	1	1	1
Paçoca de Amendoim	Campinas	1	1	1	1	1	1
Pão com Atribuições Especiais	Central	0	1	0	0	0	0
Palmito	Campinas	1	1	1	1	1	1
Queijo Minas Frescal	Campinas	1	1	1	1	1	1
Salsicha a Granel	Campinas	1	1	1	1	1	1
Sorvete em Massa	Campinas	1	1	1	1	1	1
	Total	12	12	10	12	10	10

Fonte: São Paulo (2002)

Tabela 14 – Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR XIII (Franca)

Produto	N ° de Amostras a Serem Colhidas						
	Laboratório	Março	Abril	Maio	Junho	Julho	Agosto
Água Mineral	Ribeirão Preto	1	1	1	1	1	1
Arroz	Central	0	1	0	0	1	0
Feijão	Central	0	1	0	0	1	0
Fubá	Ribeirão Preto	0	1	1	1	0	1
Leite	Central	0	0	1	0	0	0
Lingüiça Fresca	Ribeirão Preto	1	1	1	1	1	1
Massa Fresca Recheada	Ribeirão Preto	1	0	1	1	0	1
Ovos	Ribeirão Preto	1	1	1	1	1	1
Paçoca de Amendoim	Ribeirão Preto	1	1	1	1	1	1
Pão com Atribuições Especiais	Central	0	0	1	0	0	0
Palmito	Ribeirão Preto	1	1	1	1	1	1
Queijo Minas Frescal	Ribeirão Preto	1	1	0	1	0	0
Salsicha a Granel	Ribeirão Preto	0	1	0	1	0	1
Sorvete em Massa	Ribeirão Preto	1	1	1	1	1	1
	Total	8	11	10	10	8	9

Fonte: São Paulo (2002)

Tabela 15 – Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR XIV (Marília)

Produto	N ° de Amostras a Serem Colhidas						
	Laboratório	Março	Abril	Maio	Junho	Julho	Agosto
Água Mineral	Marília	1	1	1	1	1	1
Arroz	Central	0	0	1	0	0	1
Feijão	Central	0	0	1	0	0	1
Fubá	Marília	1	1	1	1	1	1
Leite	Central	0	0	0	1	0	0
Lingüiça Fresca	Marília	1	1	1	1	1	1
Massa Fresca Recheada	Marília	1	1	1	1	1	1
Ovos	Marília	1	1	1	1	1	1
Paçoca de Amendoim	Marília	1	1	1	1	1	1
Pão com Atribuições Especiais	Central	0	0	0	1	0	0
Palmito	Marília	1	1	1	1	1	1
Queijo Minas Frescal	Marília	1	1	1	1	1	1
Salsicha a Granel	Marília	1	1	1	1	1	1
Sorvete em Massa	Marília	1	1	1	1	1	1
	Total	10	10	12	12	10	12

Fonte: São Paulo (2002)

Tabela 16 – Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR XV (Piracicaba)

Produto	N ° de Amostras a Serem Colhidas						
	Laboratório	Março	Abril	Maio	Junho	Julho	Agosto
Água Mineral	Campinas	1	1	1	1	1	1
Arroz	Central	1	0	0	1	0	0
Feijão	Central	1	0	0	1	0	0
Fubá	Campinas	1	1	1	1	1	1
Leite	Central	0	1	0	0	0	0
Lingüiça Fresca	Campinas	1	1	1	1	1	1
Massa Fresca Recheada	Campinas	1	1	1	1	1	1
Ovos	Campinas	1	1	1	1	1	1
Paçoca de Amendoim	Campinas	1	1	1	1	1	1
Pão com Atribuições Especiais	Central	0	1	0	0	0	0
Palmito	Campinas	1	1	1	1	1	1
Queijo Minas Frescal	Campinas	1	1	1	1	1	1
Salsicha a Granel	Campinas	1	1	1	1	1	1
Sorvete em Massa	Campinas	1	1	1	1	1	1
	Total	12	12	10	12	10	10

Fonte: São Paulo (2002)

Tabela 17 – Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR XVI (Presidente Prudente)

Produto	N ° de Amostras a Serem Colhidas						
	Laboratório	Março	Abril	Maio	Junho	Julho	Agosto
Água Mineral	Pres. Prudente	1	1	1	1	1	1
Arroz	Central	0	0	1	0	0	1
Feijão	Central	0	0	1	0	0	1
Fubá	S. J. Rio Preto	1	1	0	1	1	1
Leite	Central	0	0	0	0	1	0
Lingüiça Fresca	Pres. Prudente	1	1	1	1	1	1
Massa Fresca Recheada	Pres. Prudente	1	1	1	1	1	1
Ovos	Pres. Prudente	1	1	1	1	1	1
Paçoca de Amendoim	S. J. Rio Preto	1	1	1	1	1	1
Pão com atribuições Especiais	Central	0	0	0	0	1	0
Palmito	Pres. Prudente	1	1	1	1	1	1
Queijo Minas Frescal	Pres. Prudente	1	1	1	1	1	1
Salsicha a Granel	Pres. Prudente	1	1	1	1	1	1
Sorvete em Massa	Pres. Prudente	1	1	1	1	1	1
	Total	10	10	11	10	12	12

Fonte: São Paulo (2002)

Tabela 18 – Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR XVII (Registro)

Produto	N ° de Amostras a Serem Colhidas						
	Laboratório	Março	Abril	Maio	Junho	Julho	Agosto
Água Mineral	Central	1	1	1	1	1	1
Arroz	Central	0	0	1	0	0	1
Feijão	Central	0	0	1	0	0	1
Fubá	Central	0	1	1	1	0	1
Leite	Central	0	0	0	1	0	0
Lingüiça Fresca	Central	1	1	1	1	1	1
Massa Fresca Recheada	Central	1	1	1	1	1	1
Ovos	Central	1	1	1	1	1	1
Paçoca de Amendoim	Central	1	1	1	1	1	1
Pão com Atribuições Especiais	Central	0	0	0	1	0	0
Palmito	Central	1	1	1	1	1	1
Queijo Minas Frescal	Central	1	1	1	1	1	1
Salsicha a Granel	Central	1	1	1	1	1	1
Sorvete em Massa	Central	1	1	1	1	1	1
	Total	9	10	12	12	9	12

Fonte: São Paulo (2002)

Tabela 19 – Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR XVIII (Ribeirão Preto)

Produto	N ° de Amostras a Serem Colhidas						
	Laboratório	Março	Abril	Maio	Junho	Julho	Agosto
Água Mineral	Ribeirão Preto	1	1	1	1	1	1
Arroz	Central	0	1	0	0	1	0
Feijão	Central	0	1	0	0	1	0
Fubá	Ribeirão Preto	1	0	1	1	1	1
Leite	Central	0	0	1	0	0	0
Lingüiça Fresca	Ribeirão Preto	1	1	1	1	1	1
Massa Fresca Recheada	Ribeirão Preto	0	1	1	1	1	1
Ovos	Ribeirão Preto	1	1	1	1	1	1
Paçoca de Amendoim	Ribeirão Preto	1	1	1	1	1	1
Pão com Atribuições Especiais	Central	0	0	1	0	0	0
Palmito	Ribeirão Preto	1	1	1	1	1	1
Queijo Minas Frescal	Ribeirão Preto	1	1	1	0	1	1
Salsicha a Granel	Ribeirão Preto	1	0	1	0	1	0
Sorvete em Massa	Ribeirão Preto	1	1	1	1	1	1
	Total	9	10	12	8	12	9

Fonte: São Paulo (2002)

Tabela 20 – Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR XIX (Santos)

Produto	N ° de Amostras a Serem Colhidas						
	Laboratório	Março	Abril	Maio	Junho	Julho	Agosto
Água Mineral	Santos	1	1	1	1	1	1
Arroz	Central	0	0	1	0	0	1
Feijão	Central	0	0	1	0	0	1
Fubá	Central	1	0	1	1	1	0
Leite	Central	0	0	0	1	0	0
Lingüiça Fresca	Santos	1	1	1	1	1	1
Massa Fresca Recheada	Santos	1	1	1	1	1	1
Ovos	Santos	1	1	1	1	1	1
Paçoca de Amendoim	Central	1	1	1	1	1	1
Pão com Atribuições Especiais	Central	0	0	0	1	0	0
Palmito	Santos	1	1	1	1	1	1
Queijo Minas Frescal	Santos	1	1	1	1	1	1
Salsicha a Granel	Santos	1	1	1	1	1	1
Sorvete em Massa	Central	1	1	1	1	1	1
Total		10	9	12	12	10	11

Fonte: São Paulo (2002)

Tabela 21 – Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR XX (São João da Boa Vista)

Produto	N ° de Amostras a Serem Colhidas						
	Laboratório	Março	Abril	Maio	Junho	Julho	Agosto
Água Mineral	Campinas	1	1	1	1	1	1
Arroz	Central	1	0	0	1	0	0
Feijão	Central	1	0	0	1	0	0
Fubá	Campinas	1	1	1	1	1	1
Leite	Central	0	1	0	0	0	0
Lingüiça Fresca	Campinas	1	1	1	1	1	1
Massa Fresca Recheada	Campinas	1	1	1	1	1	1
Ovos	Campinas	1	1	1	1	1	1
Paçoca de Amendoim	Campinas	1	1	1	1	1	1
Pão com Atribuições Especiais	Central	0	1	0	0	0	0
Palmito	Campinas	1	1	1	1	1	1
Queijo Minas Frescal	Campinas	1	1	1	1	1	1
Salsicha a Granel	Campinas	1	1	1	1	1	1
Sorvete em Massa	Campinas	1	1	1	1	1	1
Total		12	12	10	12	10	10

Fonte: São Paulo (2002)

Tabela 22 – Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR XXI (São José dos Campos)

Produto	N ° de Amostras a Serem Colhidas						
	Laboratório	Março	Abril	Maio	Junho	Julho	Agosto
Água Mineral	Taubaté	1	1	1	1	1	1
Arroz	Central	0	0	1	0	0	1
Feijão	Central	0	0	1	0	0	1
Fubá	Central	1	1	0	1	1	1
Leite	Central	0	0	0	0	1	0
Lingüiça Fresca	Taubaté	1	1	1	1	1	1
Massa Fresca Recheada	Taubaté	1	1	1	1	1	1
Ovos	Taubaté	1	1	1	1	1	1
Paçoca de Amendoim	Central	1	1	1	1	1	1
Pão com Atribuições Especiais	Central	0	0	0	0	1	0
Palmito	Taubaté	1	1	1	1	1	1
Queijo Minas Frescal	Taubaté	1	1	1	1	1	1
Salsicha a Granel	Taubaté	1	1	1	1	1	1
Sorvete em Massa	Taubaté	1	1	1	1	1	1
Total		10	10	11	10	12	12

Fonte: São Paulo (2002)

Tabela 23 – Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR XXII (São José do Rio Preto)

Produto	N ° de Amostras a Serem Colhidas						
	Laboratório	Março	Abril	Maio	Junho	Julho	Agosto
Água Mineral	S. José Rio Preto	1	1	1	1	1	1
Arroz	Central	0	1	0	0	1	0
Feijão	Central	0	1	0	0	1	0
Fubá	S. José Rio Preto	1	1	1	1	1	1
Leite	Central	0	0	1	0	0	0
Lingüiça Fresca	S. José Rio Preto	1	1	1	1	1	1
Massa Fresca Recheada	S. José Rio Preto	1	1	1	1	1	1
Ovos	S. José Rio Preto	1	1	1	1	1	1
Paçoca de Amendoim	S. José Rio Preto	1	1	1	1	1	1
Pão com Atribuições Especiais	Central	0	0	1	0	0	0
Palmito	S. José Rio Preto	1	1	1	1	1	1
Queijo Minas Frescal	S. José Rio Preto	1	1	1	1	1	1
Salsicha a Granel	S. José Rio Preto	1	1	1	1	1	1
Sorvete em Massa	S. José Rio Preto	1	1	1	1	1	1
Total		10	12	12	10	12	10

Fonte: São Paulo (2002)

Tabela 24 – Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR XXIII (Sorocaba)

Produto	N ° de Amostras a Serem Colhidas						
	Laboratório	Março	Abril	Maio	Junho	Julho	Agosto
Água Mineral	Sorocaba	1	1	1	1	1	1
Arroz	Central	0	1	0	0	1	0
Feijão	Central	0	1	0	0	1	0
Fubá	Central	1	1	1	1	1	1
Leite	Central	0	1	0	0	0	0
Lingüiça Fresca	Sorocaba	1	1	1	1	1	1
Massa Fresca Recheada	Sorocaba	1	1	1	1	1	1
Ovos	Sorocaba	1	1	1	1	1	1
Paçoca de Amendoim	Central	1	1	1	1	1	1
Pão com Atribuições Especiais	Central	0	1	0	0	0	0
Palmito	Sorocaba	1	1	1	1	1	1
Queijo Minas Frescal	Sorocaba	1	1	1	1	1	1
Salsicha a Granel	Sorocaba	1	1	1	1	1	1
Sorvete em Massa	Sorocaba	1	1	1	1	1	1
	Total	10	14	10	10	12	10

Fonte: São Paulo (2002)

Tabela 25 – Cronograma de Colheita de Amostras pela DIR XXIV (Taubaté)

Produto	N ° de Amostras a Serem Colhidas						
	Laboratório	Março	Abril	Maio	Junho	Julho	Agosto
Água Mineral	Taubaté	1	1	1	1	1	1
Arroz	Central	0	0	1	0	0	1
Feijão	Central	0	0	1	0	0	1
Fubá	Central	1	1	1	0	0	1
Leite	Central	0	0	0	0	1	0
Lingüiça Fresca	Taubaté	1	1	1	1	1	1
Massa Fresca Recheada	Taubaté	1	1	1	1	1	1
Ovos	Taubaté	1	1	1	1	1	1
Paçoca de Amendoim	Central	1	1	1	1	1	1
Pão com Atribuições Especiais	Central	0	0	0	0	1	0
Palmito	Taubaté	1	1	1	1	1	1
Queijo Minas Frescal	Taubaté	1	1	1	1	1	1
Salsicha a Granel	Taubaté	1	1	1	1	1	1
Sorvete em Massa	Taubaté	1	1	1	1	1	1
	Total	10	10	12	9	11	12

Fonte: São Paulo (2002).

As amostras dos produtos deveriam ser encaminhadas ao IAL, acompanhadas de um Ofício para cada Termo de Colheita de Amostras, tendo em vista que o laboratório protocola um processo para cada produto (SÃO PAULO, 2002).

A amostra teria que ser colhida em triplicata, sendo que as três amostras deveriam apresentar as mesmas características de identificação do produto, tais como: denominação, marca, lote, data de fabricação e prazo de validade e ser identificadas e lacradas adequadamente em embalagens invioláveis, para garantir a sua autenticidade (SÃO PAULO, 2002).

Estabeleceu-se que as amostras n ° 1 (prova) e n ° 3 (contraprova para divergências de resultado) deveriam ser encaminhadas ao laboratório, enquanto que a amostra n ° 2 (contraprova) seria entregue ao detentor ou responsável do estabelecimento onde realizou-se a colheita (SÃO PAULO, 2002).

A relação das amostras colhidas, deveria ser apresentada pelas VISAs/DIRs, conforme Planilha Mensal de Produtos e Respectivos Resultados Laboratoriais e encaminhada todos os meses ao CVS e este, encaminharia a mesma planilha ao IAL Central, para o preenchimento dos resultados laboratoriais daquelas amostras (SÃO PAULO, 2002).

Além de encaminhar a Planilha impressa ao CVS, as VISAs/DIRs deveriam preencher a Planilha na Internet (SÃO PAULO, 2002).

No caso do produto leite, devido a amostra ser perecível, o programa estabeleceu que deveria ser realizada inicialmente uma Análise de Orientação e então, se o resultado fosse insatisfatório, uma Análise Fiscal. Para tanto, seria colhida uma amostra única, encaminhada ao Laboratório Central acompanhada do perito designado pelo fabricante, pois a prova e a contraprova seriam realizadas sobre a mesma amostra. Na ausência do perito, se o resultado fosse insatisfatório, o laudo seria considerado definitivo e a empresa perderia o direito de defesa (SÃO PAULO, 2002).

No caso da água, deveria ser colhido inicialmente uma amostra para Análise de Orientação e se o resultado fosse insatisfatório, seria colhida amostra em triplicata para Análise Fiscal (SÃO PAULO, 2002).

Outra norma do programa era que não poderia ser realizada a Perícia de Contraprova nos produtos com resultados insatisfatórios, cujo prazo de validade tivesse expirado ou que fosse expirar no decorrer da análise e o detentor/fabricante do produto não deveria ser autuado por este motivo. Entretanto, o órgão de VISA realizaria inspeção na empresa fabricante do produto e adotaria as medidas cabíveis (SÃO PAULO, 2002).

O fabricante ou responsável pelo produto poderia solicitar Perícia de Contraprova, cuja amostra se encontraria em poder do detentor no comércio, e indicaria um perito para acompanhar a análise agendada entre os laboratórios e o órgão de VISA. Porém, se o fabricante ou responsável pelo produto não solicitasse Análise de Contraprova, o laudo da prova seria considerado

definitivo e a empresa perderia o direito de defesa. Era exigido que o perito fosse uma pessoa habilitada para acompanhar a análise (SÃO PAULO, 2002).

No site do CVS (www.cvs.saude.sp.gov.br) ficaram disponibilizadas planilhas para o controle mensal da colheita de produtos e resultados laboratoriais, para serem preenchidas pelas VISAs/DIRs e IALs, respectivamente (SÃO PAULO, 2002).

4.2. Programa de Colheita 2003/2004

Os critérios principais para selecionar os produtos, respectivas determinações analíticas e os tipos de estabelecimentos comerciais que seriam inspecionados no PP0304 foram (SÃO PAULO, 2003):

- Categorias de produtos com potencial risco à saúde;
- Categorias alimentícias com elevado percentual de resultados insatisfatórios revelados pelo Programa Paulista 2002;

- Sugestões apresentadas na Oficina Preparatória do Programa Paulista 2003, pelos representantes do CVS, da VISA Estaduais e Municipais e representantes do IAL Central, seus 11 laboratórios regionais e laboratório da DIMA/SEMAB;

- Produtos do Programa ANVISA definidos para o estado de São Paulo;
- Portaria CVS 03/2003 - produtos que possam conter soja transgênica;
- A capacidade analítica dos Laboratórios do Instituto Adolfo Lutz, do INCQS e da DIMA/SEMAB e a capacidade dos recursos humanos dos órgãos de VISA Estaduais e Municipais para desenvolver as ações programadas;

- A capacidade das equipes de VISA de implementarem a inspeção dos estabelecimentos comerciais, onde se realizam as colheitas de amostras;

- Tipos de estabelecimentos selecionados de acordo com os produtos a serem amostrados:

- Palmito em conserva: churrascarias, pizzarias, pastelarias e restaurantes;
- Picolé de frutas: padarias ou sorveterias;
- Massa fresca para pão e mistura de aditivos para o preparo de pão: padarias;
- Peixe: peixarias ou supermercados;
- Espetinho de carne congelado ou resfriado: açougues ou supermercados;
- Demais produtos: supermercados, mercados e mercearias (SÃO PAULO, 2003).

4.2.1. Material

O PP0304 foi dividido em cinco subprogramas: Clássico, Verão, Anvisa, Transgênicos e Resíduos de Agrotóxicos, totalizando 836 amostras (LATORRE; VENTURI; PYTEL; MARSIGLIA; SANTOS, 2004).

Em relação ao Programa anterior (1500 amostras programadas), houve uma redução significativa do número de amostras (50%), em função da inclusão das inspeções no ponto de colheita, que demandaram um tempo maior do profissional que executaram estas ações (SÃO PAULO, 2003).

4.2.1.1. Subprograma Clássico

Contemplou oito categorias de produtos: apresuntado fatiado; espetinho de carne temperado congelado para churrasco ou espetinho de carne temperado resfriado para churrasco; queijo minas frescal; palmito em conserva; doce de leite dietético; doce em massa tipo junino; e leite tipo UHT, que foram coletados no período de agosto a novembro de 2003 (SÃO PAULO, 2003).

4.2.1.2. Subprograma Verão

Contemplou seis categorias de produtos: gelo; peixe resfriado ou congelado; picolé de frutas; água mineral; mistura de aditivos para o preparo de pão; e massa fresca para pão, coletados em janeiro e fevereiro de 2004 (SÃO PAULO, 2003).

4.2.1.3. Subprograma Anvisa

Foi planejado pelo órgão com o objetivo de monitorar a qualidade sanitária dos produtos alimentícios dispensados de registro. Produtos coletados: alimentos infantis à base de leite; alimentos infantis à base de cereais; pós para sobremesas com restrição de açúcar; hambúrguer congelado; e charque embalado (SÃO PAULO, 2003).

4.2.1.4. Subprograma Transgênicos

Teve como objetivo detectar a presença de Organismos Geneticamente Modificados em produtos alimentícios que continham soja na formulação, e verificar o cumprimento das legislações relativas à rotulagem. Produtos coletados: hambúrguer congelado; salsicha embalada; quibe congelado; almôndega congelada; proteína isolada e texturizada de soja; farinha de soja; grãos de soja tipo aperitivo; extrato em pó à base de soja; farelo de soja; fórmulas infantis à base de proteína de soja; alimento para ingestão controlada de açúcares; cereal matinal à base de proteína de soja; biscoitos que contenham soja na relação de ingredientes; temperos em pó; misturas para o preparo de sopas; misturas para o preparo de bolos e macarrão instantâneo (SÃO PAULO, 2003).

4.2.1.5. Subprograma Resíduos de Agrotóxicos

Foi instituído para estender a pesquisa de resíduos de agrotóxicos em hortifrutícolas, pois a capital paulista já vem sendo monitorada pelo Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos (PARA), da Anvisa, desde junho de 2001. Produtos: laranja, morango, tomate, mamão e pimentão (SÃO PAULO, 2003).

4.2.2. Métodos

4.2.2.1. Metodologias de Colheita de Amostras

4.2.2.1.1. Subprograma Clássico

Tabela 26 - Produtos, características das amostras e respectivas determinações analíticas do Subprograma Clássico

Produto	Características	Análise	Local da Colheita	Observação sobre a Amostra
Apresentado Fatiado Embalado	500 g	Microbiológica Físico-química (nitrito e nitrato) Rotulagem	- supermercados - mercados - mercearias	- Deveria ser colhida amostra única - Análise de rotulagem deveria ser realizada pelo laboratório. - Deveria ser dada atenção especial para os prazos de validade das peças estocadas para fatiamento.
Espetinho de Carne Temperado Congelado ou Resfriado	500 g	Microbiológica Rotulagem	- açougues - supermercados	- No caso de espetinho resfriado deveria ser colhida amostra única, - Deveria ser colhida preferencialmente carne de ave (frango). Caso não fosse encontrada, deveria ser colhida carne bovina, suína ou kafta, embalada e rotulada.
Queijo Minas Frescal	2 peças	Microbiológica Físico-química (umidade, gordura) Rotulagem	- supermercados - mercados - mercearias	- Deveria ser colhida amostra única. - Não poderia ser colhido queijo clandestino, mas produto industrializado com fabricante identificado no TCA e na ficha de identificação da amostra
Palmito em Conserva	2 frascos	Físico-química (pH) Sensorial Rotulagem	- churrascarias - pastelarias - pizzarias - restaurantes	- As análises não envolviam quantidade específica do produto, portanto, não importava o peso líquido de cada frasco.
Doce de Leite Dietético	200 g	Físico-química (cromatografia de açúcar) Rotulagem	- supermercados - mercados - mercearias	
Doce em Massa Tipo Junino	500 g	Físico-química (corantes artificiais) Microscópica (Histologia) Rotulagem	- supermercados - mercados - mercearias	- Deveriam ser colhidos doces de batata doce, abóbora, cidra, etc. - Não poderia ser compota nem doce de amendoim.
Leite UHT	4 L	Físico-química Sensorial Metais pesados Pesticidas Aflatoxinas Rotulagem	- supermercados - mercados - mercearias - padarias	- Não deveria ser colhida bebida láctea.

Fonte: São Paulo, 2003.

4.2.2.1.2. Subprograma Anvisa

Tabela 27 - Produtos, características das amostras e respectivas determinações analíticas do Subprograma Anvisa

Produto	Características	Análise	Local da Colheita	Observação sobre a Amostra
Alimentos Infantis à Base de Leite	2 embalagens	Microbiológica Sensorial Rotulagem	- supermercados - mercados - mercearias	- Deveria conter registro obrigatório no MS.
Alimentos Infantis à Base de Cereais	2 embalagens	Microbiológica Microscópica (Histologia) Rotulagem	- supermercados - mercados - mercearias	- Deveria conter registro obrigatório no MS.
Pós para Sobremesas com Restrição de Açúcar	200 g	Microbiológica Físico-química (cromatografia de açúcar) Rotulagem	- supermercados - mercados - mercearias	- Deveria conter registro obrigatório no MS.
Hambúrguer Congelado	500 g	Microbiológica Físico-química (nitrito e nitrato) Rotulagem	- supermercados - mercados - mercearias	
Charque Embalado	500 g	Microbiológica Físico-química (nitrito e nitrato) Rotulagem	- supermercados - mercados - mercearias	

Fonte: São Paulo, 2003.

4.2.2.1.3. Subprograma Verão

Tabela 28 - Produtos, características das amostras e respectivas determinações analíticas do Subprograma Verão

Produto	Características	Análise	Local da Colheita	Observação sobre a Amostra
Gelo	1 embalagem	Microbiológica Rotulagem	- supermercados - lojas de conveniência	- Produto com registro obrigatório no MS. Deveria ser colhida amostra somente nos casos de declaração do número de registro no rótulo. Nos casos de ausência, não seria colhida amostra e procederiam as ações legais pertinentes - Poderia ser colhido em cubos ou em barra, desde que embalado
Água Mineral	5 embalagens de 1,5 L no mínimo	Microbiológica Físico-química Rotulagem	- supermercados - mercados - mercearias - padarias	- Deveriam ser colhidas 5 embalagens de qualquer volume acima de 1,5 L
Picolé de Frutas	200 g	Microbiológica Físico-química (corantes artificiais) Rotulagem	- padarias - sorveterias	
Peixes	2 kg	Metais pesados Histamina Rotulagem	- supermercados - peixarias	- Poderia ser de água doce ou salgada. - O peixe deveria ser colhido inteiro (sardinha, porquinho, tilápia e traíra) ou em postas (cação). - A contraprova deveria ser congelada.
Mistura de Aditivos para o Preparo de Pão	2 embalagens	Físico-química (bromato) Rotulagem	- padarias	- Não deveriam ser colhidas preparações enzimáticas. - A relação de ingredientes teria que ser observada.
Massa Fresca para Pão	500 g	Físico-química (bromato)	- padarias	- A contraprova deveria ser congelada. - Deveria ser usada embalagem grande para colheita, deixando espaço no interior da mesma devido ao crescimento da massa.

Fonte: São Paulo, 2003.

4.2.2.1.4. Suprograma Transgênicos

Tabela 29 - Produtos, características das amostras e respectivas determinações analíticas do Subprograma Transgênicos

Produto	Características	Análise	Local da Colheita	Observação sobre a Amostra
Hambúrguer congelado, Salsicha Embalada, Quibe Congelado, Almôndega Congelada, Proteína Isolada e Texturizada de Soja, Farinha de Soja, Grãos de Soja Tipo Aperitivo, Extrato em Pó à Base de Soja, Farelo de Soja, Fórmulas Infantis à Base de Proteína de Soja, Alimento para Ingestão Controlada de Açúcares, Cereal Matinal à Base de Proteína de Soja, Biscoitos que Conttenham Soja na Relação de Ingredientes, Temperos em Pó, Misturas para o Preparo de Sopas, Misturas para o Preparo de Bolos, Macarrão Instantâneo, Pães Especiais com Soja.	500 g	Detecção de soja "Roundup Ready®" Rotulagem	- supermercados - mercados - mercearias	- As amostras de contraprova dos produtos salsicha embalada e pães especiais com soja, que ficassem em poder do detentor, deveriam ser congeladas. - O cronograma de colheita de amostras teria que ser rigorosamente obedecido, pois o INCQS analisaria somente 2 amostras por semana. - Não seriam analisados produtos na forma líquida nem contendo chocolate em todas as suas formas de apresentação.

Fonte: São Paulo, 2003

Foi determinada pelo programa a seguinte ordem de colheita das amostras, segundo suas origens:

- 1º) produtos da indústria paulista produzidos na área geográfica da VISA/DIR;
- 2º) produtos da indústria paulista produzidos em qualquer região;
- 3º) produtos da indústria brasileira de qualquer estado da nação;
- 4º) produtos importados (SÃO PAULO, 2003).

Para que houvesse tempo hábil para a realização das ações de VISA os produtos deveriam estar no primeiro terço do prazo de validade. Além disso, deveriam ter origem conhecida, isto é, pertencer a empresas inscritas no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (SÃO PAULO, 2003).

No ato da colheita de qualquer amostra, o profissional da VISA deveria realizar também uma análise básica de rotulagem, conforme o Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados, sendo que as amostras cujas informações obrigatórias de rotulagem não constassem no rótulo, não seriam incluídas no Programa e os produtos em desacordo com a legislação deveriam sofrer as penalidades cabíveis, de imediato (SÃO PAULO, 2003).

O Programa estabeleceu que todas as equipes de VISA/DIR colheriam as mesmas categorias de produtos, porém, o número de amostras colhidas estava relacionado com a demografia da área geográfica de competência de cada VISA/DIR, conforme tabelas abaixo:

4.2.2.1.5. Cronograma de colheita de amostras

Tabela 30 – Cronograma de colheita de amostras - Município de São Paulo

Produto		N ° de Amostras a Serem Colhidas						
		Laboratório	Ago.	Set.	Out.	Nov.	Jan.	Fev.
Subprograma Clássico	Apresentado Fatiado	Dima	0	01	0	01	0	0
	Espetinho de Carne Temperado	Dima	01	01	01	01	0	0
	Congelado ou Resfriado							
	Queijo Minas Frescal	Dima	01	0	01	0	0	0
	Palmito em Conserva	Dima	0	01	0	01	0	0
	Doce de Leite Dietético	Ial Central	01	0	01	0	0	0
	Doce em Massa Tipo Junino	Dima	0	01	0	01	0	0
	Leite UHT	Ial Central	01	0	0	0	0	0
Subprograma Verão	Gelo	Dima	0	0	0	0	01	01
	Peixe	Ial Central	0	0	0	0	01	01
	Picolé de Frutas	Dima	0	0	0	0	01	01
	Água Mineral	Dima	0	0	0	0	01	01
	Mistura de Aditivos para o	Dima	0	0	0	0	01	01
	Preparo de Pão							
	Massa Fresca para Pão	Dima	0	0	0	0	01	01
Subprograma Anvisa	Alimentos Infantis à Base de Leite	Ial Central	0	0	0	01	01	0
	Alimentos infantis à base de Cereais	Dima	01	01	01	01	01	0
	Pós para sobremesas com Restrição de Açúcar	Ial Central	0	01	01	0	0	0
	Hambúrguer Congelado	Dima	01	0	0	0	0	0
	Charque Embalado	Dima	0	0	01	01	0	0
Subprograma Transgênicos	Pães Especiais com Soja	Ial Central	01/ 1 ^a semana	0	0	0	0	0
	Quibe Congelado	Ial Central	0	01/ 1 ^a semana	0	0	0	0
	Proteína Isolada e Texturizada de Soja	Ial Central	0	0	01/ 1 ^a semana	0	0	0
Total			07	07	07	07	08	06

Fonte: São Paulo, 2003.

Tabela 31 – Cronograma de colheita de amostras - DIR II - Santo André

Produto		N° de Amostras a Serem Colhidas						
		Laboratório	Ago.	Set.	Out.	Nov.	Jan.	Fev.
Subprograma Clássico	Apresentado Fatiado	IAL Sto. André	0	01	0	01	0	0
	Espetinho de Carne	IAL Sto. André	01	01	01	01	0	0
	Temperado Congelado ou Resfriado							
	Queijo Minas Frescal	IAL Sto. André	01	0	01	0	0	0
	Palmito em Conserva	IAL Sto. André	01	01	01	01	0	0
	Doce de Leite Dietético	IAL Sto. André	0	01	0	01	0	0
	Doce em Massa Tipo Junino	IAL Sto. André	01	01	01	01	0	0
	Leite UHT	IAL Central	0	01	0	0	0	0
Subprograma Verão	Gelo	IAL Sto. André	0	0	0	0	01	01
	Peixe	IAL Central	0	0	0	0	01	01
	Picolé de Frutas	IAL Sto. André	0	0	0	0	01	01
	Água Mineral	IAL Sto. André	0	0	0	0	01	01
	Mistura de Aditivos Para o Preparo de Pão	IAL Central	0	0	0	0	01	01
	Massa Fresca para Pão	IAL Sto. André	0	0	0	0	02	02
Subprograma Anvisa	Alimentos Infantis à Base de Leite	IAL Central	0	0	01	01	0	0
	Alimentos Infantis à Base de Cereais	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Pós Para Sobremesas com Restrição de Açúcar	IAL Sto. André	0	01	01	0	0	0
	Hambúrguer Congelado	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Charque Embalado	IAL Central	0	0	0	0	0	0
Subprograma Transgênicos	Fórmulas Infantis em Pó à Base de Proteína de Soja	IAL Central	0	0	0	01/1ª semana	0	0
	Hambúrguer Congelado	IAL Central	01/1ª semana	0	0	0	0	0
Total			05	07	06	07	07	07

Fonte: São Paulo, 2003.

Tabela 32 – Cronograma de colheita de amostras - DIR III – Mogi das Cruzes

Produto		N ° de Amostras a Serem Colhidas						
		Laboratório	Ago.	Set.	Out.	Nov.	Jan.	Fev.
Subprograma Clássico	Apresentado Fatiado	IAL Central	01	0	01	0	0	0
	Espetinho de Carne Temperado	IAL Central	01	0	01	0	0	0
	Congelado ou Resfriado							
	Queijo Minas Frescal	IAL Central	01	0	0	01	0	0
	Palmito em Conserva	IAL Central	01	01	01	01	0	0
	Doce de Leite Dietético	IAL Central	01	01	01	01	0	0
	Doce em Massa Tipo Junino	IAL Central	01	01	01	01	0	0
	Leite UHT	IAL Central	01	0	0	0	0	0
Subprograma Verão	Gelo	IAL Central	0	0	0	0	01	01
	Peixe	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Picolé de Frutas	IAL Central	0	0	0	0	01	01
	Água Mineral	IAL Central	0	0	0	0	01	01
	Mistura de Aditivos Para o	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Preparo de Pão							
	Massa Fresca para Pão	IAL Central	0	0	0	0	0	01
Subprograma Anvisa	Alimentos Infantis à Base de Leite	IAL Central	01	01	0	0	0	0
	Alimentos Infantis à Base de Cereais	IAL Central	0	01	0	0	0	0
	Pós para Sobremesas com Restrição de Açúcar	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Hambúrguer Congelado	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Charque Embalado	IAL Central	0	01	0	0	0	0
Subprograma Transgênicos	Proteína Isolada e Texturizada de Soja	IAL Central	0	0	0	01/1ª semana	0	0
	Almôndega Congelada	IAL Central	0	01/1ª semana	0	0	0	0
Total			08	07	05	05	03	04

Fonte: São Paulo, 2003.

Tabela 33 — Cronograma de colheita de amostras - DIR IV – Franco da Rocha

Produto		N ° de Amostras a Serem Colhidas						
		Laboratório	Ago.	Set.	Out.	Nov.	Jan.	Fev.
Subprograma Clássico	Apresentado Fatiado	IAL Central	01	01	0	0	0	0
	Espetinho de Carne Temperado	IAL Central	0	01	0	01	0	0
	Congelado ou Resfriado							
	Queijo Minas Frescal	IAL Central	01	0	0	01	0	0
	Palmito em Conserva	IAL Central	01	01	01	01	0	0
	Doce de Leite Dietético	IAL Central	01	01	01	01	0	0
	Doce em Massa Tipo Junino	IAL Central	01	01	01	01	0	0
	Leite UHT	IAL Central	01	0	0	0	0	0
Subprograma Verão	Gelo	IAL Central	0	0	0	0	01	01
	Peixe	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Picolé De Frutas	IAL Central	0	0	0	0	01	01
	Água Mineral	IAL Central	0	0	0	0	01	01
	Mistura de Aditivos para o	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Preparo de Pão							
	Massa Fresca para Pão	IAL Central	0	0	0	0	01	01
Subprograma Anvisa	Alimentos Infantis à Base de Leite	IAL Central	01	01	0	0	0	0
	Alimentos Infantis à Base de Cereais	IAL Central	0	0	0	01	0	0
	Pós para Sobremesas com Restrição de Açúcar	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Hambúrguer Congelado	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Charque Embalado	IAL Central	0	0	0	0	0	0
Subprograma Transgênicos	Mistura para o Preparo de Sopas	IAL Central	0	0	01/1ª semana	0	0	0
	Temperos em Pó	IAL Central	0	0	0	01/2ª semana	0	0
Total			07	06	04	07	04	04

Fonte: São Paulo, 2003.

Tabela 34 – Cronograma de colheita de amostras - DIR V – Osasco

Produto		N ° de Amostras a Serem Colhidas						
		Laboratório	Ago.	Set.	Out.	Nov.	Jan.	Fev.
Subprograma Clássico	Apresentado Fatiado	IAL Central	0	01	0	01	0	0
	Espetinho de Carne Temperado	IAL Central	01	0	01	0	0	0
	Congelado ou Resfriado							
	Queijo Minas Frescal	IAL Central	0	01	01	0	0	0
	Palmito em Conserva	IAL Central	01	01	01	01	0	0
	Doce de Leite Dietético	IAL Central	01	01	01	01	0	0
	Doce em Massa Tipo Junino	IAL Central	01	01	01	01	0	0
	Leite UHT	IAL Central	01	0	0	0	0	0
Subprograma Verão	Gelo	IAL Central	0	0	0	0	01	01
	Peixe	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Picolé de Frutas	IAL Central	0	0	0	0	01	01
	Água Mineral	IAL Central	0	0	0	0	01	01
	Mistura de Aditivos para o	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Preparo de Pão							
	Massa Fresca para Pão	IAL Central	0	0	0	0	01	01
Subprograma Anvisa	Alimentos Infantis à Base De Leite	IAL Central	0	0	01	01	0	0
	Alimentos Infantis à Base De Cereais	IAL Central	01	0	0	0	0	0
	Pós ara Sobremesas com Restrição de Açúcar	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Hambúrguer Congelado	IAL Central	0	0	0	01	0	0
	Charque Embalado	IAL Central	0	0	0	01	0	0
Subprograma Transgênicos	Extrato de Soja em Pó	IAL Central	01/2ª semana	0	0	0	0	0
	Salsicha Embalada	IAL Central	0	01/2ª semana	0	0	0	0
Total			07	06	06	07	04	04

Fonte: São Paulo, 2003.

Tabela 35 – Cronograma de colheita de amostras - DIR VI – Araçatuba

Produto		N ° de Amostras a Serem Colhidas						
		Laboratório	Ago.	Set.	Out.	Nov.	Jan.	Fev.
Subprograma Clássico	Apresentado Fatiado	IAL S. J. R. Preto	0	01	01	01	0	0
	Espetinho de Carne	IAL S. J. R. Preto	01	0	01	0	0	0
	Temperado Congelado ou Resfriado							
	Queijo Minas Frescal	IAL S. J. R. Preto	0	01	0	01	0	0
	Palmito em Conserva	IAL S. J. R. Preto	0	01	0	01	0	0
	Doce de Leite Dietético	IAL S. J. R. Preto	01	0	01	0	0	0
	Doce em Massa Tipo Junino	IAL S. J. R. Preto	01	01	01	01	0	0
	Leite UHT	IAL Central	0	01	0	0	0	0
Subprograma Verão	Gelo	IAL P. Prudente	0	0	0	0	01	01
	Peixe	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Picolé de Frutas	IAL P. Prudente	0	0	0	0	01	01
	Água Mineral	IAL P. Prudente	0	0	0	0	01	0
	Mistura de Aditivos para o Preparo de Pão	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Massa Fresca para Pão	IAL P. Prudente	0	0	0	0	01	01
Subprograma Anvisa	Alimentos Infantis à Base De Leite	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Alimentos Infantis à Base de Cereais	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Pós para Sobremesas com Restrição de Açúcar	IAL P. Prudente	0	01	0	0	0	0
	Hambúrguer Congelado	IAL P. Prudente	0	0	0	01	0	0
	Charque Embalado	IAL P. Prudente	0	01	0	0	0	0
Subprograma Transgênicos	Farinha de Soja	IAL Central	0	0	01/2ª semana	0	0	0
Total			03	07	05	05	04	03

Fonte: São Paulo, 2003.

Tabela 36 – Cronograma de colheita de amostras - DIR VII – Araraquara

	Produto	Laboratório	N ° de Amostras a Serem Colhidas					
			Ago.	Set.	Out.	Nov.	Jan.	Fev.
Subprograma Clássico	Apresentado Fatiado	IAL Rib. Preto	0	01	0	01	0	0
	Espetinho de Carne Temperado	IAL Rib. Preto	0	0	01	0	0	0
	Congelado ou Resfriado							
	Queijo Minas Frescal	IAL Rib. Preto	0	01	0	01	0	0
	Palmito em Conserva	IAL Rib. Preto	01	01	01	01	0	0
	Doce de Leite Dietético	IAL Rib. Preto	01	01	01	01	0	0
	Doce em Massa Tipo Junino	IAL Rib. Preto	01	01	01	01	0	0
	Leite UHT	IAL Central	0	01	0	0	0	0
Subprograma Verão	Gelo	IAL Rib. Preto	0	0	0	0	01	01
	Peixe	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Picolé de Frutas	IAL Rib. Preto	0	0	0	0	01	01
	Água Mineral	IAL Rib. Preto	0	0	0	0	01	0
	Mistura de Aditivos para o	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Preparo de Pão							
	Massa Fresca para Pão	IAL Rib. Preto	0	0	0	0	01	0
Subprograma Anvisa	Alimentos Infantis à Base de Leite	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Alimentos Infantis à Base de Cereais	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Pós para Sobremesas com Restrição de Açúcar	IAL Rib. Preto	0	0	01	0	0	0
	Hambúrguer Congelado	IAL Rib. Preto	0	0	0	0	0	0
	Charque Embalado	IAL Rib. Preto	0	0	0	01	0	0
Subprograma Transgênicos	Farelo de Soja	IAL Central	0	0	0	01/2 ^a semana	0	0
Total			03	06	05	07	04	02

Fonte: São Paulo, 2003.

Tabela 37 – Cronograma de colheita de amostras - DIR VIII – Assis

Produto		N ° de Amostras a Serem Colhidas						
		Laboratório	Ago.	Set.	Out.	Nov.	Jan.	Fev.
Subprograma Clássico	Apresentado Fatiado	IAL Marília	0	01	0	01	0	0
	Espetinho de Carne Temperado	IAL Marília	01	0	01	0	0	0
	Congelado ou Resfriado							
	Queijo Minas Frescal	IAL Marília	01	01	01	01	0	0
	Palmito em Conserva	IAL Marília	0	01	0	01	0	0
	Doce de Leite Dietético	IAL Marília	01	01	01	01	0	0
	Doce em Massa Tipo Junino	IAL Marília	01	01	01	01	0	0
	Leite UHT	IAL Central	0	01	0	0	0	0
Subprograma Verão	Gelo	IAL Marília	0	0	0	0	01	01
	Peixe	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Picolé de Frutas	IAL Marília	0	0	0	0	01	01
	Água Mineral	IAL Marília	0	0	0	0	0	01
	Mistura de Aditivos para o	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Preparo de Pão							
	Massa Fresca para Pão	IAL Marília	0	0	0	0	01	01
Subprograma Anvisa	Alimentos Infantis à Base de Leite	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Alimentos Infantis à Base de Cereais	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Pós para Sobremesas com Restrição de Açúcar	IAL Marília	0	0	01	0	0	0
	Hambúrguer Congelado	IAL Marília	0	0	0	01	0	0
	Charque Embalado	IAL Marília	0	0	0	01	0	0
Subprograma Transgênicos	Mistura para o Preparo de Bolos	IAL Central	01/2 ^a semana	0	0	0	0	0
Total			05	06	05	07	03	04

Fonte: São Paulo, 2003.

Tabela 38 – Cronograma de colheita de amostras - DIR IX – Barretos

	Produto	Laboratório	N ° de Amostras a Serem Colhidas					
			Ago.	Set.	Out.	Nov.	Jan.	Fev.
Subprograma Clássico	Apresentado Fatiado	IAL Rib. Preto	0	01	0	01	0	0
	Espetinho de Carne Temperado	IAL Rib. Preto	01	0	0	0	0	0
	Congelado ou Resfriado							
	Queijo Minas Frescal	IAL Rib. Preto	0	01	01	0	0	0
	Palmito em Conserva	IAL Rib. Preto	01	01	01	01	0	0
	Doce de Leite Dietético	IAL Rib. Preto	01	01	01	01	0	0
	Doce em Massa Tipo Junino	IAL Rib. Preto	01	01	01	01	0	0
	Leite UHT	IAL Central	0	01	0	0	0	0
Subprograma Verão	Gelo	IAL Rib. Preto	0	0	0	0	01	01
	Peixe	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Picolé de Frutas	IAL Rib. Preto	0	0	0	0	01	01
	Água Mineral	IAL Rib. Preto	0	0	0	0	01	0
	Mistura de Aditivos para o	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Preparo de Pão							
	Massa Fresca para Pão	IAL Rib. Preto	0	0	0	0	01	0
Subprograma Anvisa	Alimentos Infantis à Base de Leite	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Alimentos Infantis à Base de Cereais	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Pós para Sobremesas com Restrição de Açúcar	IAL Rib. Preto	0	0	0	0	0	0
	Hambúrguer Congelado	IAL Rib. Preto	01	0	0	0	0	0
	Charque Embalado	IAL Rib. Preto	0	0	0	0	0	0
Subprograma Transgênicos	Fórmulas Infantis em Pó à Base de Proteína de Soja	IAL Central	0	01/2 ^a semana	0	0	0	0
Total			05	07	04	04	04	02

Fonte: São Paulo, 2003.

Tabela 39 – Cronograma de colheita de amostras - DIR X - Bauru

Produto		N ° de Amostras a Serem Colhidas						
		Laboratório	Ago.	Set.	Out.	Nov.	Jan.	Fev.
Subprograma Clássico	Apresentado Fatiado	IAL Bauru	0	01	0	01	0	0
	Espetinho de Carne Temperado	IAL Bauru	01	0	01	0	0	0
	Congelado ou Resfriado							
	Queijo Minas Frescal	IAL Bauru	01	0	01	0	0	0
	Palmito em Conserva	IAL Bauru	0	01	0	01	0	0
	Doce de Leite Dietético	IAL Bauru	01	0	01	0	0	0
	Doce em Massa Tipo Junino	IAL Bauru	0	01	0	01	0	0
	Leite UHT	IAL Central	0	0	01	0	0	0
Subprograma Verão	Gelo	IAL Bauru	0	0	0	0	01	01
	Peixe	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Picolé de Frutas	IAL Bauru	0	0	0	0	01	01
	Água Mineral	IAL Bauru	0	0	0	0	01	01
	Mistura de Aditivos para o	IAL Central	0	0	0	0	01	0
	Preparo de Pão							
	Massa Fresca para Pão	IAL Bauru	0	0	0	0	01	01
Subprograma Anvisa	Alimentos Infantis à Base de Leite	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Alimentos Infantis à Base de Cereais	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Pós para Sobremesas com Restrição de Açúcar	IAL Bauru	0	01	01	0	0	0
	Hambúrguer Congelado	IAL Bauru	01	0	0	01	0	0
	Charque Embalado	IAL Bauru	0	01	0	01	0	0
Subprograma Transgênicos	Mistura Para o Preparo de Sopas	IAL Central	0	0	01/2ª semana	0	0	0
Total			04	05	06	05	05	04

Fonte: São Paulo, 2003.

Tabela 40 – Cronograma de colheita de amostras - DIR XI - Botucatu

Produto		N ° de Amostras a Serem Colhidas						
		Laboratório	Ago.	Set.	Out.	Nov.	Jan.	Fev.
Subprograma Clássico	Apresentado Fatiado	IAL Bauru	01	0	01	0	0	0
	Espetinho de Carne Temperado	IAL Bauru	01	0	01	0	0	0
	Congelado ou Resfriado							
	Queijo Minas Frescal	IAL Bauru	01	0	01	0	0	0
	Palmito em Conserva	IAL Bauru	0	01	0	01	0	0
	Doce de Leite Dietético	IAL Bauru	01	0	01	0	0	0
	Doce em Massa Tipo Junino	IAL Bauru	01	01	01	01	0	0
	Leite UHT	IAL Central	0	0	01	0	0	0
Subprograma Verão	Gelo	IAL Bauru	0	0	0	0	01	01
	Peixe	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Picolé de Frutas	IAL Bauru	0	0	0	0	01	01
	Água Mineral	IAL Bauru	0	0	0	0	01	0
	Mistura de Aditivos para o	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Preparo de Pão							
	Massa Fresca para Pão	IAL Bauru	0	0	0	0	01	01
Subprograma Anvisa	Alimentos Infantis à Base de Leite	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Alimentos Infantis à Base de Cereais	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Pós para Sobremesas com Restrição de Açúcar	IAL Bauru	0	0	01	0	0	0
	Hambúrguer Congelado	IAL Bauru	0	0	0	01	0	0
	Charque Embalado	IAL Bauru	0	0	0	01	0	0
Subprograma Transgênicos	Temperos em Pó	IAL Central	0	0	0	01/3ª semana	0	0
Total			05	02	07	05	04	02

Fonte: São Paulo, 2003.

Tabela 41 – Cronograma de colheita de amostras - DIR XII – Campinas

Produto		N ° de amostras a serem colhidas						
		Laboratório	Ago.	Set.	Out.	Nov.	Jan.	Fev.
Subprograma Clássico	Apresentado Fatiado	IAL Campinas	01	01	01	01	0	0
	Espetinho de Carne Temperado	IAL Campinas	01	0	0	01	0	0
	Congelado ou Resfriado							
	Queijo Minas Frescal	IAL Campinas	0	01	0	01	0	0
	Palmito em Conserva	IAL Campinas	01	01	01	01	0	0
	Doce de Leite Dietético	IAL Campinas	01	01	01	01	0	0
	Doce em Massa Tipo Junino	IAL Campinas	01	01	01	01	0	0
	Leite UHT	IAL Central	0	0	01	0	0	0
Subprograma Verão	Gelo	IAL Campinas	0	0	0	0	01	01
	Peixe	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Picolé de Frutas	IAL Campinas	0	0	0	0	01	01
	Água Mineral	IAL Campinas	0	0	0	0	01	01
	Mistura de Aditivos para o	IAL Central	0	0	0	0	0	01
	Preparo de Pão							
	Massa Fresca para Pão	IAL Campinas	0	0	0	0	01	01
Subprograma Anvisa	Alimentos infantis à Base de Leite	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Alimentos infantis à Base de Cereais	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Pós para Sobremesas com Restrição de Açúcar	IAL Campinas	0	01	0	0	0	0
	Hambúrguer Congelado	IAL Campinas	0	0	0	01	0	0
	Charque Embalado	IAL Campinas	0	0	0	01	0	0
Subprograma Transgênicos	Macarrão Instantâneo	IAL Central	01/3ª semana	0	0	0	0	0
	Hambúrguer Congelado	IAL Central	0	01/3ª semana	0	0	0	0
Total			06	07	05	08	04	05

Fonte: São Paulo, 2003.

Tabela 42 – Cronograma de colheita de amostras - DIR XIII – Franca

Produto		N ° de Amostras a Serem Colhidas						
		Laboratório	Ago.	Set.	Out.	Nov.	Jan.	Fev.
Subprograma Clássico	Apresentado Fatiado	IAL Rib. Preto	01	0	01	0	0	0
	Espetinho de Carne Temperado	IAL Rib. Preto	0	01	0	0	0	0
	Congelado ou Resfriado							
	Queijo Minas Frescal	IAL Rib. Preto	01	0	0	01	0	0
	Palmito em Conserva	IAL Rib. Preto	01	01	01	01	0	0
	Doce de Leite Dietético	IAL Rib. Preto	01	01	01	01	0	0
	Doce em Massa Tipo Junino	IAL Rib. Preto	01	01	01	01	0	0
	Leite UHT	IAL Central	0	0	01	0	0	0
Subprograma Verão	Gelo	IAL Rib. Preto	0	0	0	0	01	01
	Peixe	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Picolé de Frutas	IAL Rib. Preto	0	0	0	0	01	0
	Água Mineral	IAL Rib. Preto	0	0	0	0	0	01
	Mistura de Aditivos para o	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Preparo de Pão							
	Massa Fresca para Pão	IAL Rib. Preto	0	0	0	0	0	01
Subprograma Anvisa	Alimentos Infantis à Base de Leite	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Alimentos Infantis à Base de Cereais	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Pós para Sobremesas com Restrição de Açúcar	IAL Rib. Preto	0	0	0	0	0	0
	Hambúrguer Congelado	IAL Rib. Preto	0	0	0	01	0	0
	Charque Embalado	IAL Rib. Preto	0	0	0	0	0	0
Subprograma Transgênicos	Macarrão Instantâneo	IAL Central	0	0	01/3ª semana	0	0	0
Total			05	04	06	05	02	03

Fonte: São Paulo, 2003.

Tabela 43 – Cronograma de colheita de amostras - DIR XIV – Marília

Produto		N ° de Amostras a Serem Colhidas						
		Laboratório	Ago.	Set.	Out.	Nov.	Jan.	Fev.
Subprograma Clássico	Apresentado Fatiado	IAL Marília	01	0	01	0	0	0
	Espetinho de Carne Temperado	IAL Marília	0	01	0	01	0	0
	Congelado ou Resfriado							
	Queijo Minas Frescal	IAL Marília	01	01	01	01	0	0
	Palmito em Conserva	IAL Marília	01	0	01	0	0	0
	Doce de Leite Dietético	IAL Marília	0	01	0	01	0	0
	Doce em Massa Tipo Junino	IAL Marília	01	0	01	0	0	0
	Leite UHT	IAL Central	0	0	01	0	0	0
Subprograma Verão	Gelo	IAL Marília	0	0	0	0	01	01
	Peixe	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Picolé de Frutas	IAL Marília	0	0	0	0	01	01
	Água Mineral	IAL Marília	0	0	0	0	01	0
	Mistura de Aditivos para o	IAL Central	0	0	0	0	01	0
	Preparo de Pão							
	Massa fresca para pão	IAL Marília	0	0	0	0	01	01
Subprograma Anvisa	Alimentos Infantis à Base de Leite	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Alimentos Infantis à Base de Cereais	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Pós para Sobremesas com Restrição de Açúcar	IAL Marília	0	01	0	0	0	0
	Hambúrguer Congelado	IAL Marília	01	0	0	0	0	0
	Charque Embalado	IAL Marília	0	01	0	0	0	0
Subprograma Transgênicos	Biscoitos que Conttenham Soja na Relação de Ingredientes	IAL Central	0	0	0	01/3ª semana	0	0
Total			05	05	05	04	05	03

Fonte: São Paulo, 2003.

Tabela 44 – Cronograma de colheita de amostras - DIR XV – Piracicaba

Produto		N ° de Amostras a Serem Colhidas						
		Laboratório	Ago.	Set.	Out.	Nov.	Jan.	Fev.
Subprograma Clássico	Apresentado Fatiado	IAL Campinas	0	01	01	0	0	0
	Espetinho de Carne Temperado	IAL Campinas	0	01	0	0	0	0
	Congelado ou Resfriado							
	Queijo Minas Frescal	IAL Campinas	0	0	01	0	0	0
	Palmito em Conserva	IAL Campinas	01	01	01	01	0	0
	Doce de Leite Dietético	IAL Campinas	01	0	01	0	0	0
	Doce em Massa Tipo Junino	IAL Campinas	01	01	01	01	0	0
	Leite UHT	IAL Central	0	0	0	01	0	0
Subprograma Verão	Gelo	IAL Campinas	0	0	0	0	01	01
	Peixe	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Picolé de Frutas	IAL Campinas	0	0	0	0	01	01
	Água Mineral	IAL Campinas	0	0	0	0	0	01
	Mistura de Aditivos para o	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Preparo de Pão							
	Massa Fresca para Pão	IAL Campinas	0	0	0	0	0	01
Subprograma Anvisa	Alimentos Infantis à Base de Leite	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Alimentos Infantis à Base de Cereais	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Pós para Sobremesas com Restrição de Açúcar	IAL Campinas	0	0	01	0	0	0
	Hambúrguer Congelado	IAL Campinas	0	0	0	0	0	0
	Charque Embalado	IAL Campinas	0	01	0	0	0	0
Subprograma Transgênicos	Alimentos para Ingestão Controlada de Açúcares	IAL Central	01/3ª semana	0	0	0	0	0
Total			04	05	06	03	02	04

Fonte: São Paulo, 2003.

Tabela 45 – Cronograma de colheita de amostras - DIR XVI – Presidente Prudente

Produto			N° de Amostras a Serem Colhidas					
		Laboratório	Ago.	Set.	Out.	Nov.	Jan.	Fev.
Subprograma Clássico	Apresentado Fatiado	IAL P. Prudente	0	01	0	01	0	0
	Espetinho de Carne	IAL P. Prudente	01	0	01	0	0	0
	Temperado Congelado ou Resfriado							
	Queijo Minas Frescal	IAL P. Prudente	01	0	01	0	0	0
	Palmito em Conserva	IAL P. Prudente	0	01	0	01	0	0
	Doce de Leite Dietético	IAL P. Prudente	01	01	01	01	0	0
	Doce em Massa Tipo Junino	IAL P. Prudente	01	01	01	01	0	0
	Leite UHT	IAL Central	0	0	0	0	0	0
Subprograma Verão	Gelo	IAL P. Prudente	0	0	0	0	01	01
	Peixe	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Picolé de Frutas	IAL P. Prudente	0	0	0	0	01	01
	Água Mineral	IAL P. Prudente	0	0	0	0	0	01
	Mistura de Aditivos para o Preparo de Pão	IAL Central	0	0	0	0	01	0
	Massa fresca para pão	IAL P. Prudente	0	0	0	0	01	01
Subprograma Anvisa	Alimentos Infantis à Base de Leite	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Alimentos Infantis à Base de Cereais	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Pós para Sobremesas com Restrição de Açúcar	IAL P. Prudente	0	0	01	0	0	0
	Hambúrguer Congelado	IAL P. Prudente	01	0	0	0	0	0
	Charque Embalado	IAL P. Prudente	0	0	0	01	0	0
Subprograma Transgênicos	Alimentos para Ingestão Controlada de Açúcares	IAL Central	0	01/3ª semana	0	0	0	0
Total			05	05	05	05	04	04

Fonte: São Paulo, 2003.

Tabela 46 – Cronograma de colheita de amostras - DIR XVII – Registro

Produto		N ° de Amostras a Serem Colhidas						
		Laboratório	Ago.	Set.	Out.	Nov.	Jan.	Fev.
Subprograma Clássico	Apresentado Fatiado	IAL Central	0	0	01	01	0	0
	Espetinho de Carne Temperado	IAL Central	0	01	0	01	0	0
	Congelado ou Resfriado							
	Queijo Minas Frescal	IAL Central	0	01	01	0	0	0
	Palmito em Conserva	IAL Central	0	01	0	01	0	0
	Doce de Leite Dietético	IAL Central	01	0	01	01	0	0
	Doce em Massa Tipo Junino	IAL Central	0	01	0	01	0	0
	Leite UHT	IAL Central	01	0	0	0	0	0
Subprograma Verão	Gelo	IAL Central	0	0	0	0	01	01
	Peixe	IAL Central	0	0	0	0	01	01
	Picolé de Frutas	IAL Central	0	0	0	0	01	01
	Água Mineral	IAL Central	0	0	0	0	01	01
	Mistura de Aditivos para o	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Preparo de Pão							
	Massa fresca para pão	IAL Central	0	0	0	0	01	01
Subprograma Anvisa	Alimentos Infantis à Base de Leite	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Alimentos Infantis à Base de Cereais	IAL Central	0	0	01	0	0	0
	Pós para Sobremesas com Restrição de Açúcar	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Hambúrguer Congelado	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Charque Embalado	IAL Central	0	0	0	0	0	0
Subprograma Transgênicos	Grãos de Soja Tipo Aperitivo	IAL Central	0	0	01/3ª semana	0	0	0
Total			02	04	05	05	05	05

Fonte: São Paulo, 2003.

Tabela 47 – Cronograma de colheita de amostras - DIR XVIII – Ribeirão Preto

	Produto	Laboratório	N ° de Amostras a Serem Colhidas					
			Ago.	Set.	Out.	Nov.	Jan.	Fev.
Subprograma Clássico	Apresentado Fatiado	IAL Rib. Preto	01	0	01	0	0	0
	Espetinho de Carne Temperado	IAL Rib. Preto	0	0	0	01	0	0
	Congelado ou Resfriado							
	Queijo Minas Frescal	IAL Rib. Preto	01	0	01	0	0	0
	Palmito em Conserva	IAL Rib. Preto	01	01	01	01	0	0
	Doce de Leite Dietético	IAL Rib. Preto	01	01	01	01	0	0
	Doce em Massa Tipo Junino	IAL Rib. Preto	01	01	01	01	0	0
	Leite UHT	IAL Central	0	0	0	0	0	0
Subprograma Verão	Gelo	IAL Rib. Preto	0	0	0	0	01	01
	Peixe	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Picolé de Frutas	IAL Rib. Preto	0	0	0	0	0	01
	Água Mineral	IAL Rib. Preto	0	0	0	0	0	01
	Mistura de Aditivos para o	IAL Central	0	0	0	0	0	01
	Preparo de Pão							
	Massa fresca para pão	IAL Rib. Preto	0	0	0	0	0	01
Subprograma Anvisa	Alimentos Infantis à Base de Leite	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Alimentos Infantis à Base de Cereais	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Pós para Sobremesas com Restrição de Açúcar	IAL Rib. Preto	0	01	0	0	0	0
	Hambúrguer congelado	IAL Rib. Preto	0	0	0	0	0	0
	Charque Embalado	IAL Rib. Preto	01	0	0	0	0	0
Subprograma Transgênicos	Cereal Matinal à Base de Proteína de Soja	IAL Central	0	0	0	01/4 ^a semana	0	0
Total			06	04	05	05	01	05

Fonte: São Paulo, 2003.

Tabela 48 – Cronograma de colheita de amostras - DIR XIX – Santos

Produto		N ° de Amostras a Serem Colhidas						
		Laboratório	Ago.	Set.	Out.	Nov.	Jan.	Fev.
Subprograma Clássico	Apresentado Fatiado	IAL Santos	0	01	0	01	0	0
	Espetinho de Carne Temperado	IAL Santos	01	01	01	01	0	0
	Congelado ou Resfriado							
	Queijo Minas Frescal	IAL Santos	01	0	01	0	0	0
	Palmito em Conserva	IAL Santos	01	0	01	0	0	0
	Doce de Leite Dietético	IAL Santos	0	01	0	01	0	0
	Doce em Massa Tipo Junino	IAL Santos	01	01	01	01	0	0
	Leite UHT	IAL Central	0	0	0	01	0	0
Subprograma Verão	Gelo	IAL Santos	0	0	0	0	01	01
	Peixe	IAL Central	0	0	0	0	01	01
	Picolé de Frutas	IAL Santos	0	0	0	0	01	01
	Água Mineral	IAL Santos	0	0	0	0	01	01
	Mistura de Aditivos para o	IAL Central	0	0	0	0	0	01
	Preparo de Pão							
	Massa fresca para pão	IAL Santos	0	0	0	0	02	02
Subprograma Anvisa	Alimentos Infantis à Base de Leite	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Alimentos Infantis à Base de Cereais	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Pós para Sobremesas com Restrição de Açúcar	IAL Santos	0	01	01	0	0	0
	Hambúrguer Congelado	IAL Santos	01	0	0	01	0	0
	Charque Embalado	IAL Santos	01	0	01	0	0	0
Subprograma Transgênicos	Quibe Congelado	IAL Central	01/4 ^a semana	0	0	0	0	0
	Biscoitos que Conttenham Soja na Lista de Ingredientes	IAL Central	0	01/4 ^a semana	0	0	0	0
Total			07	06	06	06	06	07

Fonte: São Paulo, 2003.

Tabela 49 – Cronograma de colheita de amostras - DIR XX – São João da Boa Vista

	Produto	Laboratório	N ° de Amostras a Serem Colhidas					
			Ago.	Set.	Out.	Nov.	Jan.	Fev.
Subprograma Clássico	Apresentado Fatiado	IAL Campinas	01	0	0	0	0	0
	Espetinho de Carne Temperado	IAL Campinas	0	0	01	0	0	0
	Congelado ou Resfriado							
	Queijo Minas Frescal	IAL Campinas	01	0	0	0	0	0
	Palmito em Conserva	IAL Campinas	01	01	01	01	0	0
	Doce de Leite Dietético	IAL Campinas	0	01	0	01	0	0
	Doce em Massa Tipo Junino	IAL Campinas	01	01	01	01	0	0
	Leite UHT	IAL Central	0	0	0	0	0	0
Subprograma Verão	Gelo	IAL Campinas	0	0	0	0	01	01
	Peixe	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Picolé de Frutas	IAL Campinas	0	0	0	0	01	01
	Água Mineral	IAL Campinas	0	0	0	0	01	0
	Mistura de Aditivos para o	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Preparo de Pão							
	Massa fresca para pão	IAL Campinas	0	0	0	0	01	0
Subprograma Anvisa	Alimentos Infantis à Base de Leite	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Alimentos Infantis à Base de Cereais	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Pós para Sobremesas com Restrição de Açúcar	IAL Campinas	0	0	0	0	0	0
	Hambúrguer Congelado	IAL Campinas	01	0	0	0	0	0
	Charque Embalado	IAL Campinas	0	0	0	0	0	0
Subprograma Transgênicos	Proteína Isolada e Texturizada de Soja	IAL Central	0	0	01/4ª semana	0	0	0
Total			05	03	04	03	04	02

Fonte: São Paulo, 2003.

Tabela 50 – Cronograma de colheita de amostras - DIR XXI – São José dos Campos

Produto		N ° de Amostras a Serem Colhidas						
		Laboratório	Ago.	Set.	Out.	Nov.	Jan.	Fev.
Subprograma Clássico	Apresentado Fatiado	IAL Taubaté	01	0	01	0	0	0
	Espetinho de Carne Temperado	IAL Taubaté	0	01	0	01	0	0
	Congelado ou Resfriado							
	Queijo Minas Frescal	IAL Taubaté	01	0	01	0	0	0
	Palmito em Conserva	IAL Taubaté	0	01	0	01	0	0
	Doce de Leite Dietético	IAL Taubaté	01	0	01	0	0	0
	Doce em Massa Tipo Junino	IAL Taubaté	01	0	01	0	0	0
	Leite UHT	IAL Central	0	0	0	01	0	0
Subprograma Verão	Gelo	IAL Taubaté	0	0	0	0	01	01
	Peixe	IAL Central	0	0	0	0	01	01
	Picolé de Frutas	IAL Taubaté	0	0	0	0	01	01
	Água Mineral	IAL Taubaté	0	0	0	0	01	0
	Mistura de Aditivos para o	IAL Central	0	0	0	0	01	0
	Preparo de Pão							
	Massa Fresca para Pão	IAL Taubaté	0	0	0	0	01	01
Subprograma Anvisa	Alimentos Infantis à Base de Leite	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Alimentos Infantis à Base de Cereais	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Pós para Sobremesas com Restrição de Açúcar	IAL Taubaté	0	0	01	0	0	0
	Hambúrguer Congelado	IAL Taubaté	01	0	0	0	0	0
	Charque Embalado	IAL Taubaté	0	0	0	0	0	0
Subprograma Transgênicos	Cereal matinal à Base de Proteína de Soja	IAL Central	0	0	0	01/4 ^a semana	0	0
Total			05	02	05	04	06	04

Fonte: São Paulo, 2003.

Tabela 51 – Cronograma de colheita de amostras - DIR XXII – São José do Rio Preto

	Produto	N ° de Amostras a Serem Colhidas						
		Laboratório	Ago.	Set.	Out.	Nov.	Jan.	Fev.
Subprograma Clássico	Apresentado Fatiado	IAL S. J. R. Preto	01	0	0	0	0	0
	Espetinho de Carne	IAL S. J. R. Preto	0	01	0	01	0	0
	Temperado Congelado ou Resfriado							
	Queijo Minas Frescal	IAL S. J. R. Preto	01	0	01	0	0	0
	Palmito em Conserva	IAL S. J. R. Preto	0	01	0	01	0	0
	Doce de Leite Dietético	IAL S. J. R. Preto	01	0	01	0	0	0
	Doce em Massa Tipo Junino	IAL S. J. R. Preto	0	01	0	01	0	0
	Leite UHT	IAL Central	0	0	0	0	0	0
Subprograma Verão	Gelo	IAL S. J. R. Preto	0	0	0	0	01	01
	Peixe	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Picolé de Frutas	IAL S. J. R. Preto	0	0	0	0	01	01
	Água Mineral	IAL S. J. R. Preto	0	0	0	0	01	01
	Mistura de Aditivos para o Preparo de Pão	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Massa Fresca para Pão	IAL S. J. R. Preto	0	0	0	0	02	02
Subprograma Anvisa	Alimentos infantis à Base de Leite	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Alimentos Infantis à Base de Cereais	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Pós para Sobremesas com Restrição de Açúcar	IAL S. J. R. Preto	0	01	01	0	0	0
	Hambúrguer Congelado	IAL S. J. R. Preto	0	0	0	0	0	0
	Charque Embalado	IAL S. J. R. Preto	0	01	0	01	0	0
Subprograma Transgênicos	Mistura para o Preparo de Bolos	IAL Central	01/4 ^a semana	0	0	0	0	0
Total			04	05	03	04	05	05

Fonte: São Paulo, 2003.

Tabela 52 – Cronograma de colheita de amostras - DIR XXIII – Sorocaba

	Produto	Laboratório	N ° de Amostras a Serem Colhidas					
			Ago.	Set.	Out.	Nov.	Jan.	Fev.
Subprograma Clássico	Apresentado Fatiado	IAL Sorocaba	0	01	0	01	0	0
	Espetinho de Carne Temperado	IAL Sorocaba	0	01	0	01	0	0
	Congelado ou Resfriado							
	Queijo Minas Frescal	IAL Sorocaba	0	01	0	01	0	0
	Palmito em Conserva	IAL Sorocaba	01	01	01	01	0	0
	Doce de Leite Dietético	IAL Sorocaba	0	01	0	01	0	0
	Doce em Massa Tipo Junino	IAL Sorocaba	01	0	01	0	0	0
	Leite UHT	IAL Central	0	0	0	01	0	0
Subprograma Verão	Gelo	IAL Sorocaba	0	0	0	0	01	01
	Peixe	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Picolé de Frutas	IAL Sorocaba	0	0	0	0	01	01
	Água Mineral	IAL Sorocaba	0	0	0	0	0	01
	Mistura de Aditivos para o	IAL Central	0	0	0	0	0	01
	Preparo de Pão							
	Massa Fresca para Pão	IAL Sorocaba	0	0	0	0	01	01
Subprograma Anvisa	Alimentos infantis à Base de leite	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Alimentos Infantis à Base de	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Cereais							
	Pós para Sobremesas com	IAL Sorocaba	0	01	0	0	0	0
	Restrição de Açúcar							
	Hambúrguer Congelado	IAL Sorocaba	01	0	0	0	0	0
Subprograma Transgênicos	Charque Embalado	IAL Sorocaba	0	01	0	0	0	0
	Almôndegas Congeladas	IAL Central	0	01/4 ^a semana	0	0	0	0
Total			03	08	02	06	03	05

Fonte: São Paulo, 2003.

Tabela 53 – Cronograma de colheita de amostras - DIR XXIV – Taubaté

Produto			N ° de Amostras a Serem Colhidas					
		Laboratório	Ago.	Set.	Out.	Nov.	Jan.	Fev.
Subprograma Clássico	Apresentado Fatiado	IAL Taubaté	0	01	0	01	0	0
	Espetinho de Carne Temperado	IAL Taubaté	01	0	01	0	0	0
	Congelado ou Resfriado							
	Queijo Minas Frescal	IAL Taubaté	0	01	0	01	0	0
	Palmito em Conserva	IAL Taubaté	01	01	01	01	0	0
	Doce de Leite Dietético	IAL Taubaté	0	01	0	01	0	0
	Doce em Massa Tipo Junino	IAL Taubaté	0	01	0	01	0	0
	Leite UHT	IAL Central	0	0	0	01	0	0
Subprograma Verão	Gelo	IAL Taubaté	0	0	0	0	01	01
	Peixe	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Picolé de Frutas	IAL Taubaté	0	0	0	0	01	01
	Água Mineral	IAL Taubaté	0	0	0	0	0	01
	Mistura de Aditivos para o	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Preparo de Pão							
	Massa Fresca para Pão	IAL Taubaté	0	0	0	0	01	01
Subprograma Anvisa	Alimentos Infantis à Base de Leite	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Alimentos Infantis à Base de Cereais	IAL Central	0	0	0	0	0	0
	Pós para Sobremesas com restrição de açúcar	IAL Taubaté	0	01	0	0	0	0
	Hambúrguer Congelado	IAL Taubaté	0	0	0	01	0	0
	Charque Embalado	IAL Taubaté	0	0	0	0	0	0
Subprograma Transgênicos	Extrato de Soja em Pó	IAL Central	0	0	01/4ª semana	0	0	0
Total			02	06	03	07	03	04

Fonte: São Paulo, 2003.

A colheita de amostras para fins de análise fiscal deveria obedecer aos dispositivos dos artigos 97 e 98 da Lei 10.083/98 - Código Sanitário do Estado de São Paulo (SÃO PAULO, 2003).

Os procedimentos administrativos de colheita deveriam seguir, resumidamente, o seguinte fluxo:

A Visa que colhesse o produto (municipal, estadual ou DIMA), realizaria a inspeção sanitária, no momento da colheita, segundo a “Lista de Verificações de Boas Práticas em Estabelecimento de Comércio de Alimentos”, estabelecida pelo programa. Em seguida, o enviaria aos Laboratórios IAL pré- determinados (central, regional ou DIMA), os quais emitiriam os laudos às Visas que haviam colhido as amostras (SÃO PAULO, 2003).

Então, em vista dos resultados obtidos, a Visa tomaria distintas atitudes: para resultado satisfatório, deveria comunicar o detentor do produto sobre o

resultado, entregando uma via do laudo de análise; porém, se o resultado fosse insatisfatório, além de ser entregue uma via ao detentor do produto e uma para o fabricante para notificá-los do resultado, deveriam ser tomadas providências conforme previsto nas legislações vigentes (SÃO PAULO, 2003).

No caso de produtos de competência do Ministério da Agricultura, a VISA/DIR deveria encaminhar o laudo definitivo ao órgão da Agricultura, para as devidas providências (SÃO PAULO, 2003).

Por fim, o CVS deveria publicar no Diário Oficial do Estado as ações pertinentes, informar na página do programa da internet, as ações de utilidade pública e elaborar relatório conclusivo em parceria com o IAL (SÃO PAULO, 2003).

No caso do Subprograma Transgênicos, o laboratório central do IAL que receberia e encaminharia as amostras para serem analisadas pelo INCQS (SÃO PAULO, 2003).

As amostras dos produtos deveriam ser encaminhadas ao IAL ou DIMA, acompanhadas de um Ofício para cada Termo de Colheita de Amostras, tendo em vista que o laboratório protocola um processo para cada produto (SÃO PAULO, 2003).

A amostra teria que ser colhida em triplicata, sendo que as três amostras deveriam apresentar as mesmas características de identificação do produto, tais como: denominação, marca, lote, data de fabricação e prazo de validade e serem identificadas e lacradas adequadamente em embalagens invioláveis, para garantir a sua autenticidade (SÃO PAULO, 2003).

Estabeleceu-se que as amostras n° 1 (prova) e n° 3 (testemunho para divergências de resultado) deveriam ser encaminhadas ao laboratório, enquanto que a amostra n° 2 (contraprova) deveria ser entregue ao detentor ou responsável do estabelecimento onde havia sido realizada a colheita (SÃO PAULO, 2003).

Os dados das amostras colhidas e das inspeções dos estabelecimentos deveriam ser cadastradas pelas VISA/DIR no Sistema de Informações do Programa Paulista, na página do CVS, na Internet e os resultados analíticos dessas amostras preenchidas pelos laboratórios do IAL e laboratório da DIMA em planilha específica da mesma Base de Dados (SÃO PAULO, 2003).

O fabricante ou responsável pelo produto poderia solicitar perícia de contraprova, cuja amostra encontrava-se em poder do detentor no comércio, e indicar um perito para acompanhar a análise agendada entre os laboratórios e o órgão de VISA. Porém, se o fabricante ou responsável pelo produto não solicitasse análise de contraprova, o laudo da prova seria considerado definitivo e a empresa perderia o direito de defesa. Seria exigido que o perito fosse uma pessoa habilitada para acompanhar a análise (SÃO PAULO, 2003).

No caso dos produtos perecíveis: apresuntado fatiado, espetinho de carne resfriado, e queijo minas frescal, deveriam ser colhidos como amostras únicas, que seriam analisadas na presença do detentor/fabricante ou seu representante e do perito designado pelo fabricante e na ausência destes perante duas testemunhas (SÃO PAULO, 2003).

4.2.2.2. Metodologias de Análise

4.2.2.2.1. Subprograma Clássico

4.2.2.2.1.1. Apresuntado Fatiado

Foram realizadas as análises microbiológicas de: Coliformes totais e fecais, *S. aureus*, Clostrídios sulfito redutores e *Salmonella sp*, através das seguintes técnicas, respectivamente: NMP, UFC, UFC (a 46°C) e presença/ausência, (DOWNES; ITO, 2001).

As análises físico-químicas foram de: nitritos (nitrito de sódio) e nitratos (em nitrato de sódio), pelos métodos espectrofotométrico e espectrofotométrico após redução em coluna de cádmio, respectivamente, e a análise sensorial de aparência pelo método subjetivo/descritivo (BRASIL c, 2000).

A rotulagem foi analisada visualmente (BRASIL, 1997).

4.2.2.2.1.2. Espetinho de Carne Temperado Congelado ou Resfriado para Churrasco

Foram realizadas as análises microbiológicas de Coliformes fecais e totais, utilizando a técnica de NMP (DOWNES; ITO, 2001).

Foi realizada a análise sensorial da aparência, utilizando o método subjetivo/descritivo (IAL, 1985 e ABNT NBR 12.806, 1993).

A rotulagem foi analisada através de método visual (BRASIL,1997).

4.2.2.2.1.3. Queijo Minas Frescal

As análises microbiológicas realizadas para esse produto foram: Coliformes totais e fecais, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella sp*, *Listeria monocytogenes*. Foram utilizados os seguintes métodos de análise, respectivamente: NMP, UFC, presença/ausência e, novamente, presença/ausência (DOWNES; ITO, 2001).

As análises físico- químicas realizadas foram de substâncias voláteis, pelo método de perda por dessecação e de gordura no extrato seco, pelo método gravimétrico (IAL, 1985).

Foi realizada análise visual da rotulagem (BRASIL,1997).

4.2.2.2.1.4. Palmito em Conserva

Foram realizadas: a análise físico-química de pH através do método potenciométrico (IAL, 1985 e ABNT NBR 12.806, 1993); e as análises das características sensoriais de: aparência, odor, textura, sensação bucal e sabor, através do método subjetivo/descritivo (IAL, 1985).

A rotulagem foi analisada através de técnica visual (BRASIL, 2002 b).

4.2.2.2.1.5. Doce de Leite Dietético

Sobre este produto foi realizada somente a análise físico- química de cromatografia de açúcar pelo método cromatográfico, do tipo circular em papel (ITAL, 1987).

Foi feita análise visual da rotulagem (BRASIL, 2002 b).

4.2.2.2.1.6. Doce em Massa Tipo Junino

Foi realizado o ensaio microscópico de identificação de elementos histológicos, utilizando o método microscópico após tratamento do material (IAL, 1999).

Para a análise físico- química de corante orgânico artificial foi utilizada a técnica de cromatografia em papel, e para a análise sensorial de aparência, a técnica subjetiva/descritiva (IAL, 1985).

Foi utilizada técnica visual para análise da rotulagem (BRASIL, 2002 b).

4.2.2.2.1.7. Leite UHT

Foram realizadas análises de características sensoriais, prova de cocção, análises físico- químicas e de contaminantes (IAL, 2003).

As análises sensoriais contemplaram os itens: aparência, odor, sensação bucal e sabor, através de método subjetivo/descritivo (IAL, 1985 e ABNT NBR 12.806, 1993).

A prova de cocção foi realizada através do método de aquecimento (IAL, 1985).

As características físico- químicas analisadas foram: acidez em ácido láctico, gorduras totais, extrato seco desengordurado e estabilidade ao etanol 68%, através dos seguintes métodos, respectivamente: Titulométrico (BRASIL, 2003 c), Gerber, Disco de Ackermann (IAL, 1985), Teste de Coagulação (BRASIL, 1981).

Os contaminantes analisados foram: aflatoxina M1, utilizando o método de coluna de imunoafinidade e cromatografia em camada delgada (RHÔNE, 2001); Chumbo em Pb, por Espectrofotometria de absorção atômica com gerador de vapor (AOAC, 1995); *resíduos de agrotóxicos A por cromatografia a gás com detector de captura de elétrons (ECD) (STEWANDTER, 1982) e *resíduos de agrotóxicos B por cromatografia a gás com detector fotométrico de chama (FPD) ou de nitrogênio e fósforo (NPD) (STEWANDTER, 1982).

Foi realizada análise visual da rotulagem (BRASIL, 1997).

4.2.2.2.2. Subprograma Verão

4.2.2.2.2.1. Gelo

Foram realizadas as análises microbiológicas de: Coliformes totais, pelas técnicas de UFC, NMP e presença/ausência; de Coliformes termotolerantes, pela técnica de presença/ausência; de Enterococos, por NMP e UFC; de *Pseudomonas aeruginosa*, também utilizando NMP e UFC; e de Clostrídios sulfito redutores, pelo método de UFC (EATON; CLESCERI; GREENBERG, 1995).

Os caracteres organolépticos analisados foram aspecto, odor e cor, utilizando a técnica subjetiva/descritiva para os dois primeiros e comparação óptica instantânea para o último (IAL, 1985).

As análises físico- químicas realizadas foram de: turbidez; durezas e cloretos; fluoretos; nitrato, amônia e ferro; sulfatos e sólidos totais dissolvidos, para as quais utilizou- se os métodos: Nefelométrico; Titulométrico; Potenciométrico; Espectrofotométrico e Gravimétrico, respectivamente (EATON; CLESCERI; GREENBERG, 1995).

Foi feita análise visual da rotulagem (BRASIL, 2002 b).

4.2.2.2.2.2. Peixe Resfriado ou Congelado

Neste produto foi feita somente análise dos contaminantes Histamina, através do método Espectrofluorimétrico (AOAC, 1995); e Mercúrio, através de Espectrofotometria de absorção atômica com gerador de vapor frio (ZENEBON, 1995).

Foi realizada análise da rotulagem através de método visual (BRASIL, 1997).

4.2.2.2.2.3. Picolé de Frutas

Foi analisado microbiologicamente, utilizando o método de NMP para Coliformes Totais e Fecais e o de presença/ausência para *Salmonella sp* (DOWNES; ITO, 2001).

A análise físico- química de corantes artificiais foi realizada pelo método cromatográfico em papel (IAL, 1985).

Foi feita análise da rotulagem utilizando técnica visual (BRASIL, 2002 b).

4.2.2.2.2.4. Água Mineral

Para este produto foram utilizados os mesmos métodos/técnicas de análise e as mesmas referências para o produto Gelo (SÃO PAULO, 2005).

4.2.2.2.2.5. Mistura de Aditivos para o Preparo de Pão

Foram analisadas as características sensoriais aspecto e cor, através do método subjetivo/descritivo (IAL, 1985).

A análise físico- química de bromatos foi realizada através do Método direto ou indireto com Reativo fucsina- bissulfito ou fluoresceína (YABIKU e col., 1996).

Foi feita análise visual da rotulagem (BRASIL, 2002 b).

4.2.2.2.6. Massa Fresca para Pão

Neste produto especificamente, não foi realizada análise de rotulagem, pelo fato de não possuí-la. Foi feita somente a análise físico-química de bromatos, através da Pesquisa de agente oxidante e Cromatografia em camada delgada (IAL, 1985).

4.2.2.2.3. Subprograma Anvisa

4.2.2.2.3.1. Alimentos Infantis à Base de Leite

As análises microbiológicas realizadas foram de: Coliformes Totais e Fecais; *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, *Salmonella sp*, para as quais utilizou-se as técnicas de: NMP; UFC; UFC (a 46° C) e presença/ausência, respectivamente (DOWNES; ITO, 2001).

Foram analisadas as características sensoriais: aparência; odor; textura; sensação bucal e sabor, através de método subjetivo/descritivo (IAL, 1985; ABNT. NBR 12.806).

Foi utilizada técnica visual para análise da rotulagem (BRASIL, 2002 b).

4.2.2.2.3.2. Alimentos Infantis à Base de Cereais

As análises desses produtos foram feitas da mesma maneira que para os alimentos infantis à base de leite (SÃO PAULO, 2005).

Foi realizada a identificação de elementos histológicos, através do método Microscópico após tratamento do material (IAL, 1999).

Foi feita análise visual da rotulagem (BRASIL, 2002 b).

4.2.2.2.3.3. Pós para Sobremesa com Restrição de Açúcar

Foram realizadas as análises microbiológicas de Coliformes Totais e Fecais, de *Bacillus cereus* e de *Salmonella sp*, através dos métodos NMP, UFC e presença e ausência, nesta ordem (DOWNES; ITO, 2001).

Foi realizada também a determinação de açúcar, pela técnica de Cromatografia, do tipo circular em papel (ITAL, 1987).

A rotulagem foi analisada por técnica visual (BRASIL, 2002 b).

4.2.2.2.3.4. Hambúrguer Congelado

Os ensaios para este produto foram realizados da mesma maneira que para o produto apresuntado fatiado (SÃO PAULO, 2005).

4.2.2.2.3.5. Charque Embalado

Os ensaios para este produto foram realizados da mesma maneira que para o produto apresuntado fatiado (SÃO PAULO, 2005).

4.2.2.2.4. Subprograma Transgênicos

4.2.2.2.4.1. Produtos que Contêm Soja na Composição

Nestes produtos foram realizadas as análises de Detecção de DNA (gene da lectina) e de Detecção de organismos geneticamente modificados (OGM), pela metodologia de Reação em cadeia da polimerase (PCR) (FORSCH, 1996 e EUR. FOOD RESEARCH TECHNOLOGY, 2001).

A rotulagem foi analisada por técnica visual tanto para os produtos de origem animal (BRASIL, 1997) quanto para os de competência do Ministério da Saúde (BRASIL, 2002 b).

4.2.2.2.5. Subprograma Resíduos de Agrotóxicos

Este subprograma foi realizado da mesma maneira para cada produto (pimentão, laranja, morango, tomate, mamão), conforme descrito abaixo (SÃO PAULO, 2003).

Foram feitas análises dos seguintes resíduos de agrotóxicos: Ditiocarbamatos em CS₂ através do método Espectrofotometria ("THEIR; ZEUMER", 1987); *Resíduos de agrotóxicos C através de Cromatografia a gás com detector de captura de elétrons (ECD) (NETHERLANDS, 1996); *Resíduos de agrotóxicos D por Cromatografia a gás com detector fotométrico de chama (FPD) ou de nitrogênio e fósforo (NPD) (NETHERLANDS, 1996) e *Resíduos de agrotóxicos E pelo método de Cromatografia líquida de alta eficiência com detector de ultra violeta ou de fluorescência (NETHERLANDS, 1996; KOK, 1992).

Tabela 54 – Resíduos de Agrotóxicos por Agrupamento (*):

- A hexaclorobenzeno, aldrin, alfa HCH, beta HCH, lindano, alfa clordana, gama clordana, dicofol, dieldrin, endrin, heptacloro epóxido, dodecacloro, DDT total (op'DDE, pp'DDE, op'DDT, pp'DDT, op'DDD, pp'DDD), captana, cipermetrina, deltametina, bifentrina, lambda- cialotrina, fenvalerato, permetrina, iprodiona, procimidona, vinclozolina.
- B acefato, clorpirifós, carbofenotiona, fentiona fentiona, fosfamidona, azinfós etílico, azinfós metílico, tetradifona, diazinona, diclorvos, disulfotona, dimetoato, etiona, etrinfós, fenitrotona, fentoato, folpete, malationa, metamidofós, metidationa, parationa etílica, parationa metílica, pirimifós etílico, pirimifós metílico.
- C hexaclorobenzeno, aldrin, endrin, dieldrin, DDT total (op'DDE, pp'DDE, op'DDT, pp'DDT, op'DDD, pp'DDD), aletrina, bioaletrina, bifentrina, ciflutrina, clorotalonil, cipemetrina, deltametrina, lambda- cialotrina, permetrina, procloraz, esfenvalerato, heptacloro, heptacloro epóxido, dodecacloro, endossulfam I, endossulfam II, sulfato de endossulfam, captana, dicofol, iprodiona, procimidona, propargito, vinclozolina.
- D acefato, azinfós etílico, carbofenotiona, clorfenvinfós, etiona, parationa etílica, parationa metílica, clorpirifós etílico, clorpirifós metílico, profenofós, diazinon, fenamifós, pirazofós, terbufós, metamidofós, diclorvos, disulfotona, fentiona, fentoato, pirimifós etílico, pirimifós metílico, tetradifona, etoprofós, dimetoato, etrinfós, metidadiona, monocrotofós, folpete, forato, malationa, mevinfós.
- E carbofurano, carbaril.

Fonte: São Paulo, 2005.

5. RESULTADOS E DISCUSSÃO

5.1. Programa Paulista 2002

Podemos considerar que o PP 2002 representou uma evolução, em relação aos Programas anteriores, nos seguintes aspectos:

- nas formas de gestão com a criação de um sistema de informações, incluindo uma intranet para a troca de informações entre as equipes e uma base de dados para o cadastramento de amostras com seus respectivos resultados laboratoriais;
- na educação à distância possibilitada pelas formas de comunicação e gestão adotadas;
- na integração das equipes de VISAs e IAL e no aprimoramento do trabalho pela realização de treinamentos e oficinas de discussão abordando questões técnicas e administrativas;
- no aprofundamento da investigação realizada sobre as categorias de produtos envolvidos, contemplando determinações analíticas não executadas rotineiramente, tais como, metais pesados, pesticidas e conservantes;
- na ampliação do âmbito analítico dos laboratórios com o desenvolvimento de novas metodologias em algumas unidades do IAL e
- na agilização das ações sanitárias corretivas e preventivas dos problemas detectados.

Do total de 1553 amostras programadas, foram colhidas 1495, representando ~96% de realização das colheitas do PP2002. Do total das amostras colhidas, foram analisadas 1447, das quais 473 (~33%) apresentaram resultados insatisfatórios (SÃO PAULO, 2003).

A porcentagem de realização do Programa por categoria alimentícia encontra-se no Quadro 1.

O Quadro 2 apresenta a porcentagem de resultados insatisfatórios de cada categoria de alimento analisada. Esses resultados foram apresentados para os executores do Programa, órgãos governamentais e entidades de classe representantes das categorias envolvidas, que puderam manifestar-se durante a Oficina de Encerramento do PP2002, realizada em Santos em 4/11/2002. As entidades de classe representadas no evento foram: ABIA - Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação; ABINAM - Associação

Brasileira das Indústrias de Água Mineral; ABRACE - Associação Brasileira de Cerealistas; ABIMA - Associação das Indústrias de Massas Alimentícias; SINDIPAN - Sindicato da Indústria de Panificação e Confeitaria de São Paulo; ABICAB - Associação Brasileira da Indústria de Chocolate, Cacau, Amendoim, Balas e Derivados. Os órgãos governamentais que estiveram representados foram: o Conselho de Secretários Municipais de Saúde do Estado de São Paulo (COSEMS) e a Divisão de Inspeção Municipal de Alimentos da Secretaria Municipal de Abastecimento de São Paulo (DIMA/SEMAB). Também esteve presente a organização não governamental IDEC - Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (SÃO PAULO, 2003).

Conforme os objetivos do PP2002, as VISAs/DIRs foram orientadas para amostrarem, preferencialmente, produtos da indústria paulista. Assim sendo, das 1447 amostras analisadas, 1115 ou ~77%, foram produtos fabricados no estado de São Paulo e destes, 384 ou ~34%, apresentaram resultados insatisfatórios. A porcentagem de resultados insatisfatórios dos produtos fabricados no estado de São Paulo encontra-se no Quadro 3 (SÃO PAULO, 2003).

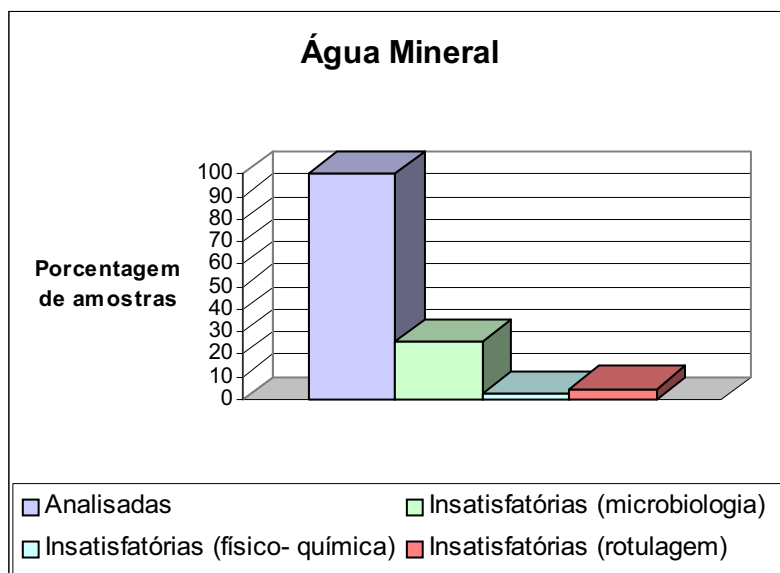
Os resultados analíticos são apresentados, a seguir, na forma de gráficos por categoria alimentícia, seguidos da síntese dos respectivos motivos de não-conformidades com a legislação em vigor. Cada gráfico representa, por colunas, os percentuais de amostras analisadas, o total de amostras insatisfatórias e estas subdivididas por motivos de não-conformidade microbiológica, físico-química e de rotulagem (SÃO PAULO, 2003).

Uma única amostra pode apresentar mais de um motivo de não conformidade. Por exemplo: uma amostra pode ter um resultado insatisfatório por motivos microbiológico e de rotulagem ao mesmo tempo. Assim sendo, a soma do número de amostras insatisfatórias por motivos microbiológico, físico-químico e rotulagem é diferente do total de amostras insatisfatórias (SÃO PAULO, 2003).

5.1.1. Água Mineral

5.1.1.1. Porcentagem de Amostras Analisadas e Insatisfatórias

Gráfico 1 – Porcentagem de Amostras Analisadas e Insatisfatórias do Produto Água Mineral



Fonte: São Paulo, 2003

5.1.1.2. Síntese dos Motivos de Não- conformidades do Total de Amostras Analisadas

5.1.1.2.1. Microbiológico

Por conter *Pseudomonas aeruginosa*; Coliformes totais; Enterococos; e Clostrídios sulfito- redutores acima dos limites máximos tolerados (SÃO PAULO, 2003).

5.1.1.2.2. Físico- químico

Por apresentar cor alterada; e nitrito acima do limite máximo tolerado (SÃO PAULO, 2003).

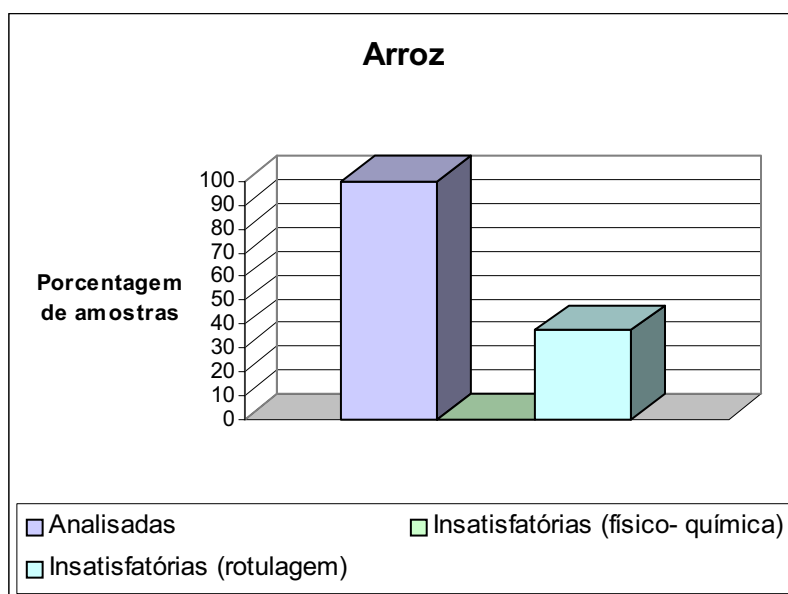
5.1.1.2.3. Rotulagem

Por não apresentar registro no Ministério da Saúde (SÃO PAULO, 2003).

5.1.2. Arroz

5.1.2.1. Porcentagem de Amostras Analisadas e Insatisfatórias

Gráfico 2 – Porcentagem de Amostras Analisadas e Insatisfatórias do Produto Arroz



Fonte: São Paulo, 2003.

5.1.2.2. Síntese dos Motivos de Não- conformidades do Total de Amostras Analisadas

5.1.2.2.1. Microbiológico

Não foi programado para esta categoria (SÃO PAULO, 2003).

5.1.2.2.2. Físico- químico

Não foram identificadas não- conformidades quanto aos resíduos de pesticidas pesquisados (SÃO PAULO, 2003).

5.1.2.2.3. Rotulagem

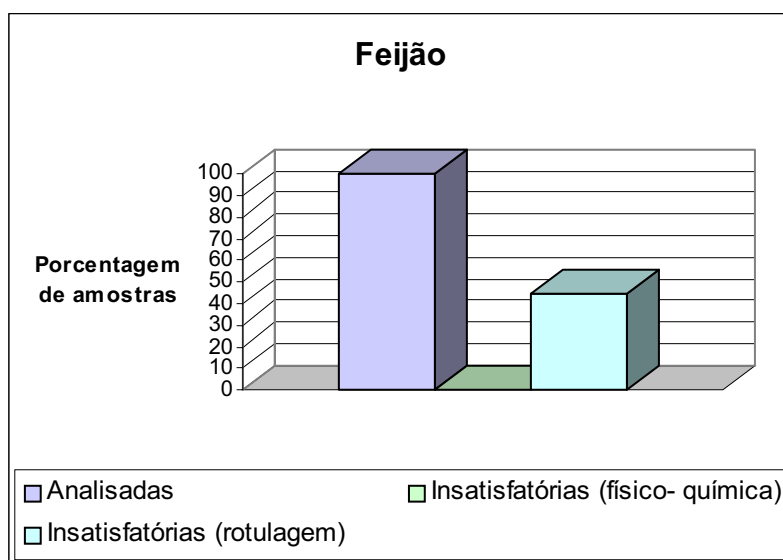
Por não identificar precisamente qual das unidades fabris citadas no rótulo é o produtor do lote em questão; não identificar o país de origem; não apresentar prazo de validade de forma clara e precisa; e por apresentar a

expressão “Sem colesterol” dando destaque à característica que é inerente ao alimento (SÃO PAULO, 2003).

5.1.3. Feijão

5.1.3.1. Porcentagem de Amostras Analisadas e Insatisfatórias

Gráfico 3 – Porcentagem de Amostras Analisadas e Insatisfatórias do Produto Feijão



Fonte: São Paulo, 2003.

5.1.3.2. Síntese dos Motivos de Não- conformidades do Total de Amostras Analisadas

5.1.3.2.1. Microbiológico

Não foi programado para esta categoria (SÃO PAULO, 2003).

5.1.3.2.2. Físico- químico

Não foram identificadas não- conformidades quanto aos resíduos de pesticidas pesquisados (SÃO PAULO, 2003).

5.1.3.2.3. Rotulagem

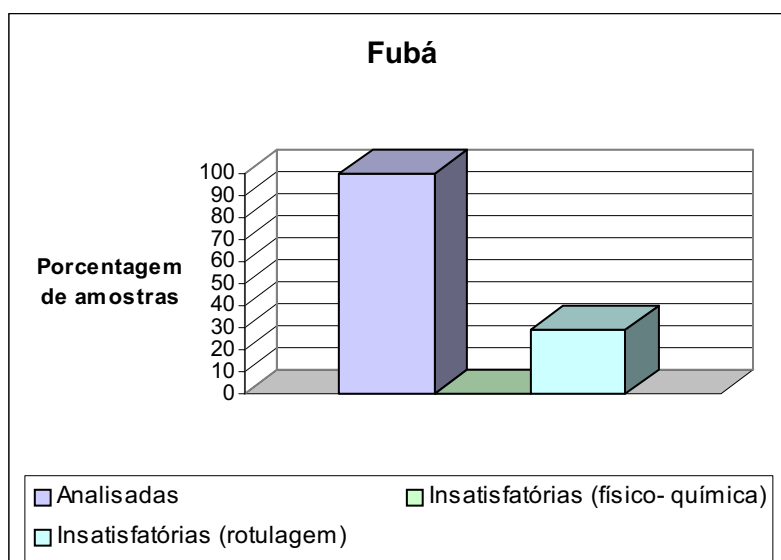
Por não identificar o país de origem; não apresentar prazo de validade de forma clara e precisa; apresentar a expressão "Extra" não prevista na classificação do produto; e por apresentar a expressão "Energia sem

colesterol” dando destaque à característica inerente ao alimento (SÃO PAULO, 2003).

5.1.4. Fubá

5.1.4.1. Porcentagem de Amostras Analisadas e Insatisfatórias

Gráfico 4 – Porcentagem de Amostras Analisadas e Insatisfatórias do Produto Fubá



Fonte: São Paulo, 2003.

5.1.4.2. Síntese dos Motivos de Não- conformidades do Total de Amostras Analisadas

5.1.4.2.1. Microbiológico

Não foi programado para esta categoria (SÃO PAULO, 2003).

5.1.4.2.2. Físico- químico

Não foram identificadas não- conformidades quanto à pesquisa de aflatoxinas (SÃO PAULO, 2003).

5.1.4.2.3. Rotulagem

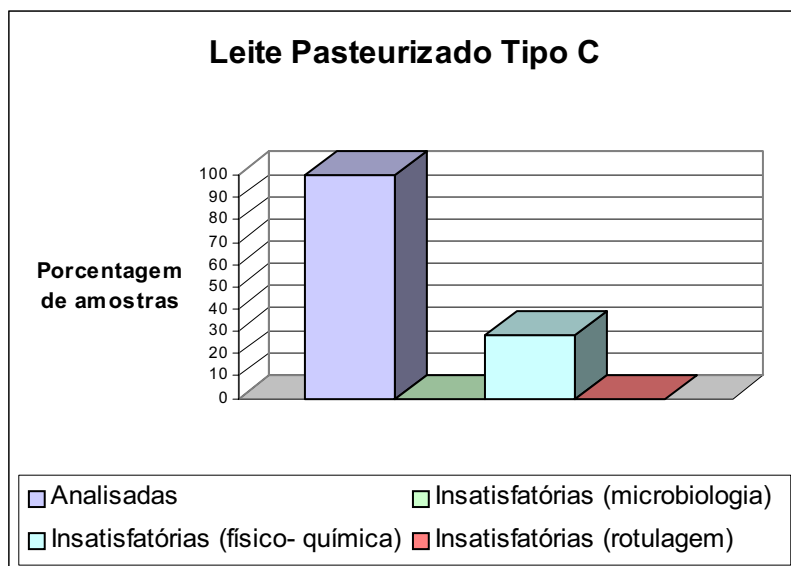
Por não apresentar nome e endereço do fabricante; não identificar o país de origem; não identificar claramente o fabricante; prazo de validade com

marcas indelévels; e por apresentar a expressão "Extra" não prevista em regulamento específico (SÃO PAULO, 2003).

5.1.5. Leite Pasteurizado Tipo C

5.1.5.1. Porcentagem de Amostras Analisadas e Insatisfatórias

Gráfico 5 – Porcentagem de Amostras Analisadas e Insatisfatórias do Produto Leite Pasteurizado Tipo C



Fonte: São Paulo, 2003.

5.1.5.2. Síntese dos Motivos de Não- conformidades do Total de Amostras Analisadas

5.1.5.2.1. Microbiológico

Não foram identificadas não- conformidades (SÃO PAULO, 2003).

5.1.5.2.2. Físico- químico

Prova de peroxidase negativa, o que contraria a legislação quanto ao tratamento térmico utilizado, ou seja, foi excessivo; por apresentar aparência não característica de leite (floculado); e por conter teores de gorduras totais e extrato seco desengordurado abaixo dos limites mínimos exigidos (SÃO PAULO, 2003).

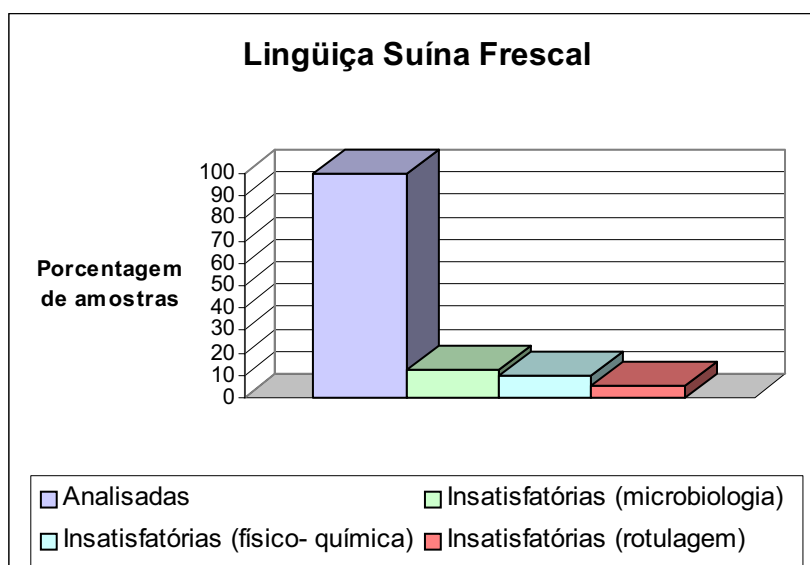
5.1.5.2.3. Rotulagem

Não foram identificadas não- conformidades (SÃO PAULO, 2003).

5.1.6. Lingüiça Suína Frescal

5.1.6.1. Porcentagem de Amostras Analisadas e Insatisfatórias

Gráfico 6 – Porcentagem de Amostras Analisadas e Insatisfatórias do Produto Lingüiça Suína Frescal



Fonte: São Paulo, 2003.

5.1.6.2. Síntese dos Motivos de Não- conformidades do Total de Amostras Analisadas

5.1.6.2.1. Microbiológico

Por conter *Salmonella sp*; bactérias do grupo Coliformes totais; Coliformes fecais; Clostrídios sulfito- redutores; e *Staphylococcus aureus* acima dos limites máximos tolerados (SÃO PAULO, 2003).

5.1.6.2.2. Físico- químico

Por conter os conservantes nitrito e nitrato acima dos limites máximos tolerados (SÃO PAULO, 2003).

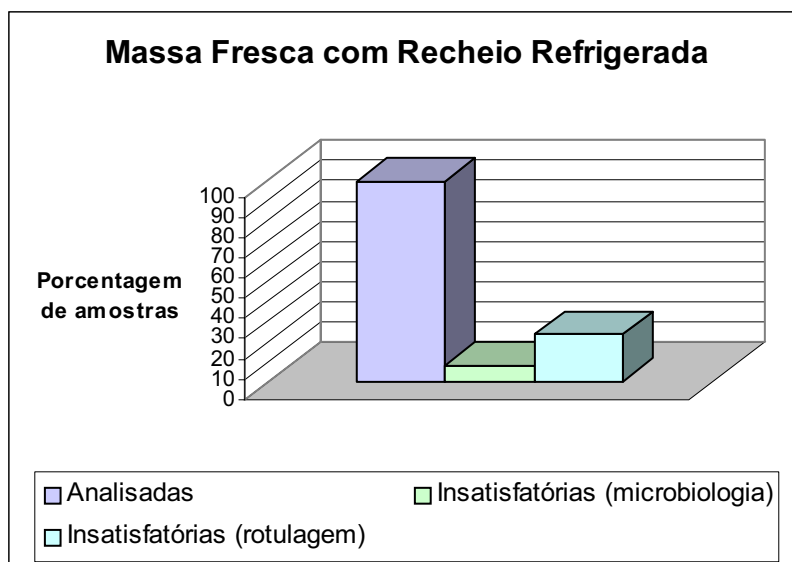
5.1.6.2.3. Rotulagem

Por não constar o nome completo ou o número do INS dos aditivos na relação de ingredientes (SÃO PAULO, 2003).

5.1.7. Massa Fresca com Recheio Refrigerada

5.1.7.1. Porcentagem de Amostras Analisadas e Insatisfatórias

Gráfico 7 – Porcentagem de Amostras Analisadas e Insatisfatórias do Produto Massa Fresca com Recheio Refrigerada



Fonte: São Paulo, 2003.

5.1.7.2. Síntese dos Motivos de Não- conformidades do Total de Amostras Analisadas

5.1.7.2.1. Microbiológico

Por conter bactérias do grupo Coliformes totais; Coliformes fecais; e *Staphylococcus aureus* acima dos limites máximos tolerados (SÃO PAULO, 2003).

5.1.7.2.2. Físico- químico

Não foram programadas análises físico- químicas para esta categoria (SÃO PAULO, 2003).

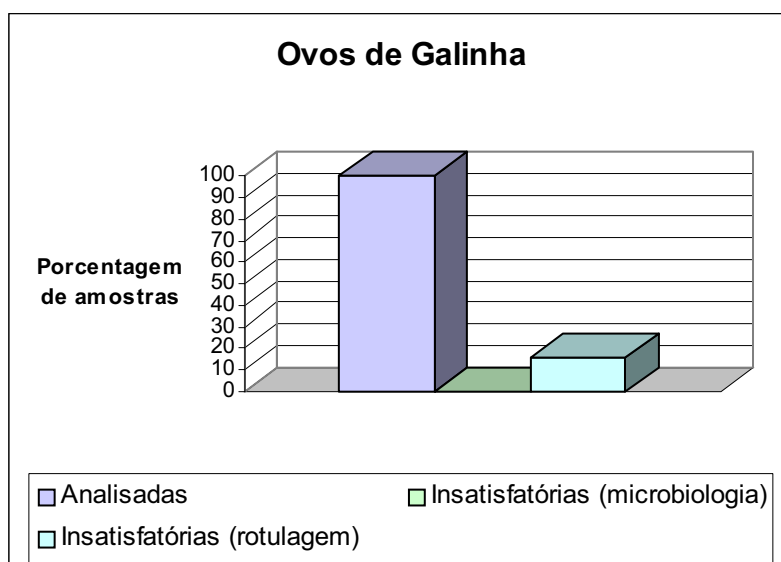
5.1.7.2.3. Rotulagem

Por não constar nome, endereço e CNPJ do fabricante; não especificar o tipo de farinha na relação de ingredientes; não apresentar a relação de ingredientes; e não identificar o país de origem (SÃO PAULO, 2003).

5.1.8. Ovos de Galinha

5.1.8.1. Porcentagem de Amostras Analisadas e Insatisfatórias

Gráfico 8 – Porcentagem de Amostras Analisadas e Insatisfatórias do Produto Ovos de Galinha



Fonte: São Paulo, 2003.

5.1.8.2. Síntese dos Motivos de Não- conformidades do Total de Amostras Analisadas

5.1.8.2.1. Microbiológico

Não foram identificadas não- conformidades (SÃO PAULO, 2003).

5.1.8.2.2. Físico- químico

Não foram programadas análises físico- químicas para esta categoria (SÃO PAULO, 2003).

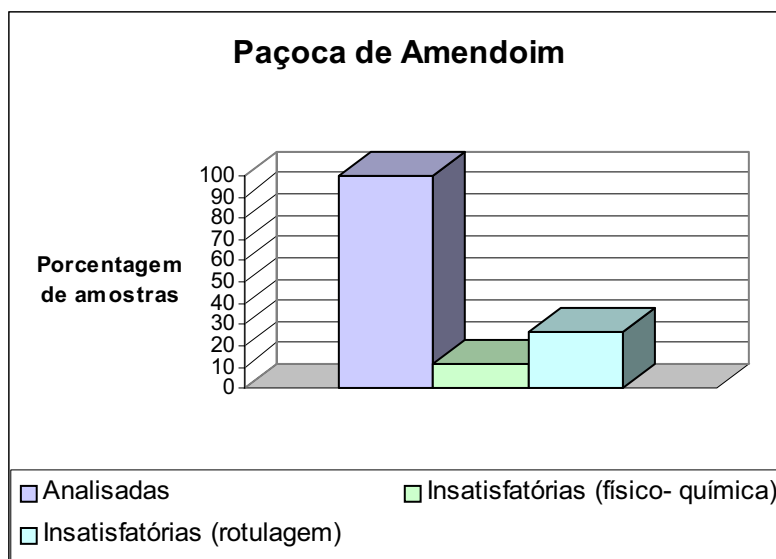
5.1.8.2.3. Rotulagem

Por não constar número de registro no Ministério da Agricultura; não identificar o produtor/distribuidor; não apresentar nome, endereço completo e CNPJ do produtor/distribuidor; e apresentar a cor do produto em desacordo com o declarado no rótulo (SÃO PAULO, 2003).

5.1.9. Paçoca de Amendoim

5.1.9.1. Porcentagem de Amostras Analisadas e Insatisfatórias

Gráfico 9 – Porcentagem de Amostras Analisadas e Insatisfatórias do Produto Paçoca de Amendoim



Fonte: São Paulo, 2003.

5.1.9.2. Síntese dos Motivos de Não- conformidades do Total de Amostras Analisadas

5.1.9.2.1. Microbiológico

Não foram programadas análises microbiológicas para esta categoria (SÃO PAULO, 2003).

5.1.9.2.2. Físico- químico

Por conter Aflatoxinas acima do limite máximo tolerado (SÃO PAULO, 2003).

5.1.9.2.3. Rotulagem

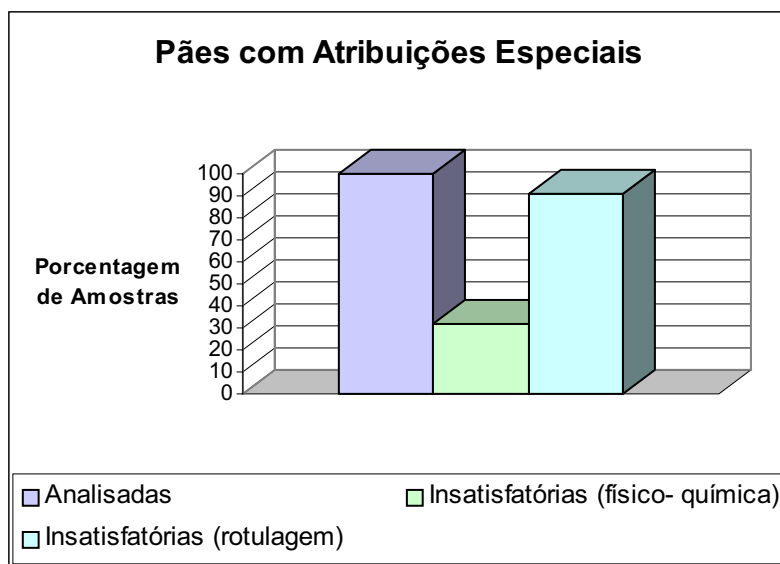
Por não apresentar nome e endereço claros e corretos do distribuidor/fabricante; não identificar país de origem; não declarar a relação de

ingredientes; apresentar relação de ingredientes na embalagem secundária diferente da constante na embalagem primária; e não declarar o nome completo ou o INS do aditivo na relação de ingredientes (SÃO PAULO, 2003).

5.1.10. Pães com Atribuições Especiais

5.1.10.1. Porcentagem de Amostras Analisadas e Insatisfatórias

Gráfico 10 – Porcentagem de Amostras Analisadas e Insatisfatórias do Produto Pães com Atribuições Especiais



Fonte: São Paulo, 2003.

5.1.10.2. Síntese dos Motivos de Não- conformidades do Total de Amostras Analisadas

5.1.10.2.1. Microbiológico

Não foram programadas análises microbiológicas para esta categoria (SÃO PAULO, 2003).

5.1.10.2.2. Físico- químico

Por apresentar teores de gorduras totais, gorduras saturadas, proteínas e fibra alimentar diferentes dos declarados na informação nutricional acima da variabilidade de 20% (SÃO PAULO, 2003).

5.1.10.2.3. Rotulagem

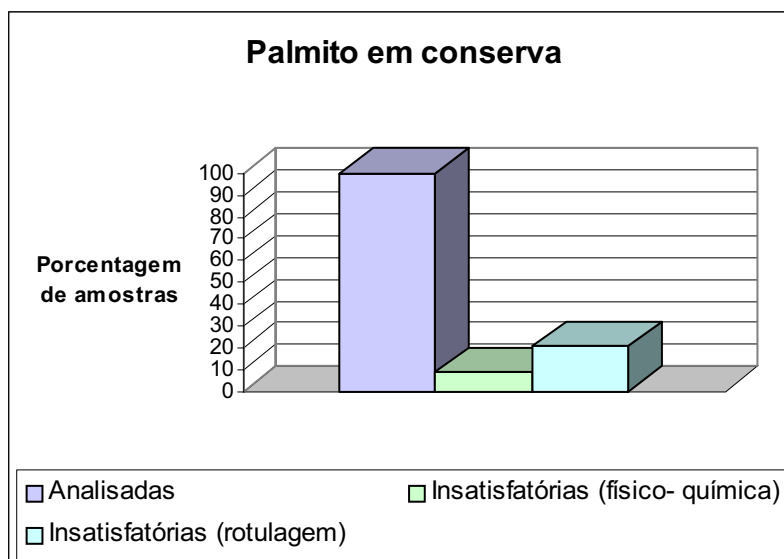
Por não associar, claramente, o atributo “Light” ao nutriente considerado; apresentar a expressão “Sem adição de açúcar” dando destaque a ausência de

componente intrínseco ou próprio de pão de forma; usar a expressão “Rico em fibras” sem atender o limite mínimo exigido para fibras alimentares; não apresentar registro no Ministério da Saúde no caso de pão “Diet”; por não apresentar a denominação “Pão de Forma” no painel principal; e não identificar o país de origem (SÃO PAULO, 2003).

5.1.11. Palmito em Conserva

5.1.11.1. Porcentagem de Amostras Analisadas e Insatisfatórias

Gráfico 11 – Porcentagem de Amostras Analisadas e Insatisfatórias do Produto Palmito em Conserva



Fonte: São Paulo, 2003.

5.1.11.2. Síntese dos Motivos de Não- conformidades do Total de Amostras Analisadas

5.1.11.2.1. Microbiológico

Não foram programadas análises microbiológicas para esta categoria (SÃO PAULO, 2003).

5.1.11.2.2. Físico- químico

Por apresentar pH acima do limite máximo estabelecido; e características sensoriais alteradas (cor, textura e sensação bucal resistente, fibrosa e “borrachenta”) (SÃO PAULO, 2003).

5.1.11.2.3. Rotulagem

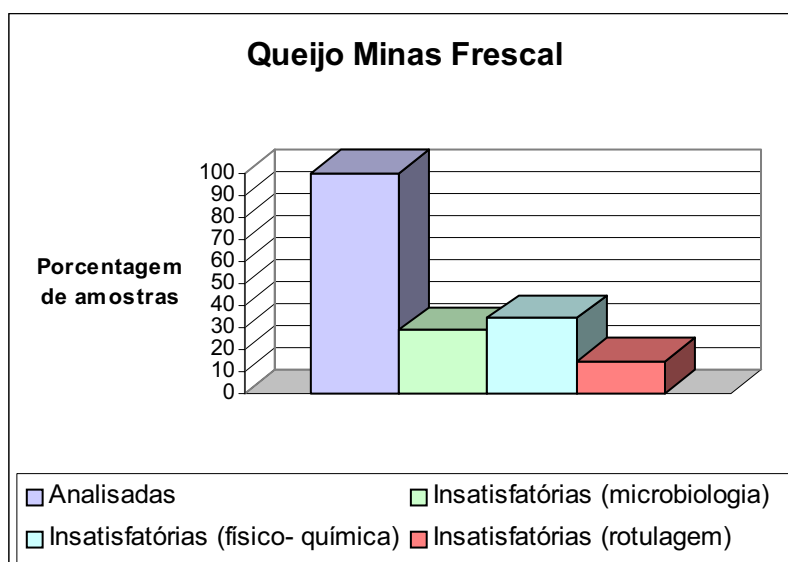
Por não constar registro no Ministério da Saúde; não apresentar o nome popular da espécie na designação do produto e a palavra “conserva”; não

identificar o número do lote; não constar o peso líquido; não identificar o país de origem; não apresentar nome, endereço e CNPJ do fabricante; e por não identificar precisamente qual das unidades fabris declaradas no rótulo é a responsável pelo lote em questão (SÃO PAULO, 2003).

5.1.12. Queijo Minas Frescal

5.1.12.1. Porcentagem de Amostras Analisadas e Insatisfatórias

Gráfico 12 – Porcentagem de Amostras Analisadas e Insatisfatórias do Produto Queijo Minas Frescal



Fonte: São Paulo, 2003.

5.1.12.2. Síntese dos Motivos de Não- conformidades do Total de Amostras Analisadas

5.1.12.2.1. Microbiológico

Por conter bactérias do grupo Coliformes totais, Coliformes fecais e *Staphylococcus aureus* (SÃO PAULO, 2003).

5.1.12.2.2. Físico- químico

Por conter substâncias voláteis (umidade) e gordura no extrato seco acima dos limites máximos tolerados (SÃO PAULO, 2003).

5.1.12.2.3. Rotulagem

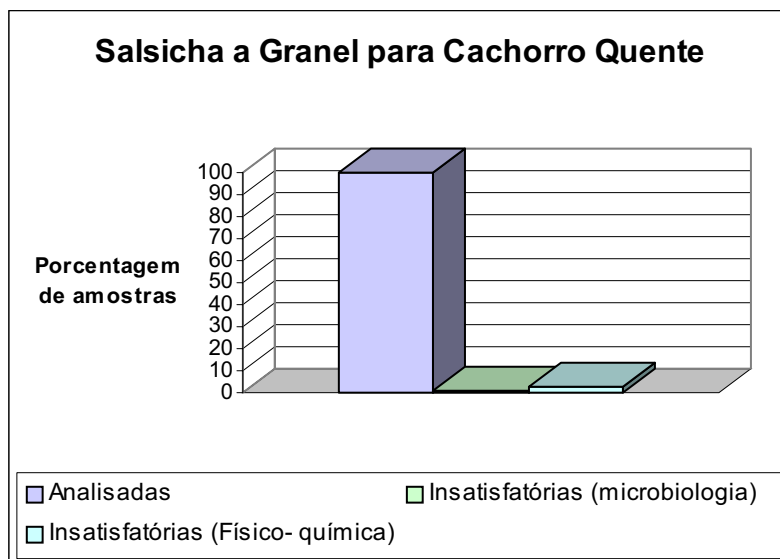
Por não conter registro no Ministério da Agricultura; não declarar o conteúdo líquido; e apresentar as informações obrigatórias de rotulagem

(fabricante, informação nutricional e data de validade) de forma ilegível (SÃO PAULO, 2003).

5.1.13. Salsicha a Granel para Cachorro Quente

5.1.13.1. Porcentagem de Amostras Analisadas e Insatisfatórias

Gráfico 13 – Porcentagem de Amostras Analisadas e Insatisfatórias do Produto Salsicha a Granel para Cachorro Quente



Fonte: São Paulo, 2003.

5.1.13.2. Síntese dos Motivos de Não- conformidades do Total de Amostras Analisadas

5.1.13.2.1. Microbiológico

Por conter bactérias do grupo Coliforme de origem fecal acima do limite máximo tolerado (SÃO PAULO, 2003).

5.1.13.2.2. Físico- químico

Por apresentar a soma dos conservantes (nitrito e nitrato) acima do limite máximo tolerado; e aparência alterada (manchas de coloração acinzentada e esverdeada) (SÃO PAULO, 2003).

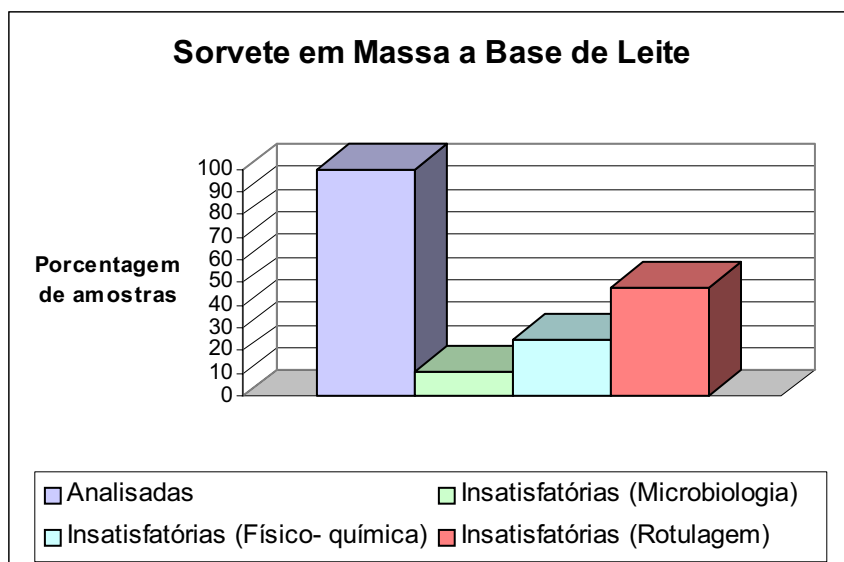
5.1.13.2.3. Rotulagem

Não foi realizada análise de rotulagem, pelo fato de ter sido programada colheita de amostras a granel (SÃO PAULO, 2003).

5.1.14. Sorvete em Massa à Base de Leite

5.1.14.1. Porcentagem de Amostras Analisadas e Insatisfatórias

Gráfico 14 – Porcentagem de Amostras Analisadas e Insatisfatórias do Produto Sorvete em Massa à Base de Leite



Fonte: São Paulo, 2003.

5.1.14.2. Síntese dos Motivos de Não- conformidades do Total de Amostras Analisadas

5.1.14.2.1. Microbiológico

Por conter bactérias do grupo Coliformes totais; Coliformes fecais; e *Staphylococcus aureus* acima dos limites máximos tolerados (SÃO PAULO, 2003).

5.1.14.2.2. Físico- químico

Por apresentar teores de proteínas e gorduras abaixo dos limites mínimos exigidos; e por conter corante artificial não declarado na relação de ingredientes, ou em desacordo com a rotulagem, ou não permitido no tipo de produto (SÃO PAULO, 2003).

5.1.14.2.3. Rotulagem

Por não constar a relação de ingredientes, o conteúdo líquido, a identificação da origem (nome e endereço completo do fabricante) e a denominação correta considerando o tipo de sorvete; não declarar na relação de ingredientes a presença de corante artificial (nome completo ou INS do aditivo) (SÃO PAULO, 2003).

7.1.15. Ações das VISAs/DIRS sobre os Produtos com Resultados Insatisfatórios

Para cada laudo insatisfatório definitivo, após todos os recursos legais previstos, as VISAs/DIRS têm desenvolvido ações sanitárias corretivas, por notificação aos fabricantes para correção da rotulagem em desacordo com a legislação, ou pela realização de inspeções nas indústrias fabricantes, ou ainda por imposição de penalidades no caso de produtos com irregularidades consideradas de risco à saúde (SÃO PAULO, 2003).

Do total dos 473 resultados insatisfatórios, 398 ações foram iniciadas, ou 84% dos casos, conforme apresentado na Tabela a seguir. Esses dados são referentes à data de publicação dos Resultados do PP02 no DOE em 01/02/2003, através do Comunicado Conjunto CVS/IAL N ° 1/03 de 15/01/03.

Tabela 55 – Quantidade de Amostras Programadas, Amostras Colhidas, Laudos Insatisfatórios e Ações, por DIR

DIR	Amostras Programadas	Amostras Colhidas	Laudos Insatisfatórios	Ações Iniciadas até a Data desta Publicação
I	68	70	28	19
II	68	66	20	20
III	68	68	30	30
IV	68	40	15	11
V	68	68	20	20
VI	64	66	19	18
VII	61	60	21	21
VIII	66	68	30	28
IX	58	58	19	5
X	64	65	26	23
XI	66	64	16	12
XII	66	67	17	17
XIII	56	53	20	16
XIV	66	66	20	11
XV	66	69	15	11
XVI	65	66	12	11
XVII	64	63	20	16
XVIII	60	60	23	21
XIX	64	52	12	6
XX	66	50	7	5
XXI	65	62	18	16
XXII	66	67	22	21
XXIII	66	67	27	25
XXIV	64	60	16	15
TOTAL	1553	1495	473	398

Fonte: São Paulo, 2003.

Baseado nos resultados insatisfatórios definitivos das análises fiscais e por tratarem-se de produtos impróprios para o consumo, o CVS publicou no Diário Oficial do Estado, a proibição da comercialização e inutilização dos seguintes lotes dos produtos:

Tabela 56 – Proibição da Comercialização e Inutilização de Lotes de Produtos

N ° Comunicado de Inutilização e Data de Publicação	Produto e Marca	Data de Fabricação, Prazo de Validade e Lote	Fabricante	Localização da Empresa	Motivo de Condenação
192/02 28 de maio de 2002	Palmito em Conserva Gentleness	Fabricação: 05/03/2002 Validade: 2 anos	New Ind. Com. Imp. Exp. Produtos Alimentícios Ltda.	Rua Corumbá, s/nº, Marcelândia, MT.	- por apresentar pH acima do limite máximo tolerado.
230/02 27 de junho de 2002	Palmito em Conserva Aruba	Fabricação: 05/12/01 Validade: dezembro/2003 Lote: 43	Agro Industrial Comercial Palmira Ltda	Margem Direita do Rio Aramã, s/nº, Breves, PA	- por apresentar pH acima do limite máximo tolerado.
340/02 27 de setembro de 2002	Sorvete em Massa Sabor Morango Priscilla's Ice	Validade: 12/02 Lote 01	Indústria de Comestíveis Alaska	Rodovia Raposo Tavares, nº 2951, ou Km 23, Granja Viana, Cotia, SP	- por apresentar Staphylococcus aureus acima do limite máximo tolerado.
374/02 23 de outubro de 2002	Doce de Amendoim Rollerfil	Validade: 27/02/2003 Lote: A2706	Irlofil Produtos Alimentícios Ltda.	Fazenda União, s/nº, CP 67, Santa Cruz do Rio Pardo, SP.	- por conter Aflatoxinas acima do limite tolerado.
403/02 21 de novembro de 2002	Paçoquinha Nadel	Validade: 11/12/02 Lote: 06.02	Deluca e Nalli Ltda.	Av. Cinco, nº 875, São João da Boa Vista, SP.	- por conter Aflatoxinas acima do limite tolerado.
412/2002 3 de dezembro de 2002	Paçoquinha Lucelian	Fabricação 20/Jun/2002 Validade: 20/Dez/2002	Fábrica de Laticínios – Ind. e Com. de Doces Lucelian Ltda.	Av. Vereador José Gomes Duda, nº 331 Pacaembu, SP.	- por conter Aflatoxinas acima do limite máximo tolerado.

Fonte: São Paulo, 2003.

Em relação aos produtos considerados impróprios para o consumo, cujo prazo de validade expirou antes que se pudessem realizar as ações legais sobre os laudos insatisfatórios, estão sendo realizadas inspeções nas empresas fabricantes e tomadas as medidas cabíveis. Os laudos dos produtos com resultados insatisfatórios, cuja fiscalização da produção é de competência do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (arroz, feijão, leite pasteurizado tipo C, lingüiça suína fresca, ovos de galinha, queijo minas

frescal, salsicha a granel para cachorro quente) estariam sendo encaminhados àquele Ministério com a solicitação das providências cabíveis (SÃO PAULO, 2003).

5.1.16. Prováveis Consequências das Não- conformidades

5.1.16.1. Microbiologia

Tabela 57 – Prováveis Consequências das Não- conformidades Microbiológicas

Produtos	Não- conformidade	Provável Consequência
Todos os Produtos Analisados	Bactérias do grupo Coliformes Totais	Se sua origem for fecal, há possibilidade da presença de enteropatógenos.
	Coliformes Fecais	Indica a possível presença de enteropatógenos.
	Clostrídios Sulfito Redutores	É indicador de contaminação fecal. Quando presente em número elevado pode causar Doença Transmitida por Alimento (DTA).
	Enterococos	É indicador de contaminação fecal.
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Possíveis infecções, principalmente em pacientes imunodebilitados, por tratar-se de bactéria oportunista.
	<i>Salmonella sp</i>	É reconhecidamente agente etiológico de DTA, podendo também causar doenças extraintestinais aos afetados, tais como endocardite, pielonefrite, artrite, dentre outras.
	<i>Staphylococcus aureus</i>	Esta bactéria em elevado número (10^5 - 10^9 Unidades Formadoras de Colônias/grama de alimento) pode produzir e liberar enterotoxina estafilocócica responsável por DTA.

Fonte: São Paulo, 2003.

5.1.16.2. Físico- química

Tabela 58 - Prováveis Consequências das Não- conformidades Físico- químicas

Produtos	Não- conformidade	Provável Consequência
Água Mineral	Cor alterada.	Indica a presença de matéria orgânica e inorgânica, podendo causar rejeição do produto pelo consumidor.
Água Mineral	Nitrito acima do limite tolerado.	Indica despejo de matéria orgânica a pouca distância do ponto de captação.
Leite Pasteurizado Tipo C	Peroxidase negativa.	Processamento inadequado. Relação tempo/temperatura acima do recomendado, podendo levar a perdas nutricionais do produto.
Leite Pasteurizado Tipo C	Aparência alterada (floculado).	Gordura separada do soro indicando processamento e armazenamento inadequados.
Leite Pasteurizado Tipo C	Teor de gorduras totais abaixo do limite mínimo exigido.	Perda do valor nutricional, com conseqüente redução da ingestão de Vitamina A (lipossolúvel).
Leite Pasteurizado Tipo C	Extrato seco desengordurado abaixo do limite mínimo exigido.	Perda do valor nutricional.
Lingüiça Suína Fresca e Salsicha a Granel para Cachorro Quente	Nitrato e nitrito acima dos limites máximos tolerados.	Riscos toxicológicos. Devem ser utilizados em quantidades previstas pela legislação por tratarem-se de substâncias carcinogênicas.
Paçoca de Amendoim	Presença de Aflatoxinas acima do limite máximo tolerado.	Riscos toxicológicos. Aflatoxinas são potencialmente carcinogênicas.
Pães com Atribuições Especiais	Teores de gorduras totais, gorduras saturadas, proteínas e fibra alimentar diferentes dos declarados na informação nutricional.	Comprometimento do valor nutricional do alimento. Pode interferir no planejamento nutricional de pessoas com necessidades físicas e metabólicas especiais. Gorduras saturadas são prejudiciais à saúde.
Palmito em Conserva	pH acima do limite máximo tolerado.	Condições favoráveis para o desenvolvimento de <i>Clostridium botulinum</i> , produtor da toxina Botulínica causadora de Botulismo.
Palmito em Conserva	Características sensoriais alteradas.	Prejuízo para o consumidor pela recusa do produto.
Queijo Minas Frescal	Gordura no extrato seco acima do limite máximo estabelecido.	Produto fora de especificação. Muito consumido por pessoas com dietas de baixa caloria, interferindo no planejamento nutricional.
Queijo Minas Frescal	Substâncias voláteis acima do limite máximo tolerado.	Produto fora de especificação. Propicia crescimento acelerado de microrganismos eventualmente presentes.
Salsicha a Granel para Cachorro Quente	Aparência alterada (manchas de coloração acinzentada e esverdeada).	Produto fora de especificação. Recusa do produto pelo consumidor, com potencial prejuízo.
Sorvete em Massa à Base de Leite	Teores de gordura e proteína abaixo dos limites mínimos exigidos.	Produto fora da especificação, com redução do valor nutricional esperado.

Sorvete em Massa à Base de Leite	Presença de corante artificial não permitido em sorvete que contém ovos.	Fraude. Sorvetes que contém ovos não podem conter corantes amarelos.
Sorvete em Massa à Base de Leite	Presença de corante artificial não declarado na relação de ingredientes.	Risco toxicológico. Pessoas alérgicas poderão ingerir o produto inadvertidamente. Direito de informação do consumidor.

Fonte: São Paulo, 2003.

5.1.16.3. Rotulagem

Tabela 59 - Prováveis Consequências das Não- conformidades de Rotulagem

Produtos	Não- conformidade	Provável Consequência
Água Mineral e Palmito em Conserva	Não apresentar número de registro no Ministério da Saúde.	Produtos não dispensados de registro, por possuírem um potencial risco a saúde.
Arroz, Fubá, Palmito em Conserva e Sorvete em Massa a Base de Leite	Não identificar precisamente a unidade fabril/produtora do lote em questão.	Impossibilidade de rastreabilidade.
Arroz, Feijão, Fubá, Paçoca de Amendoim, Palmito em Conserva e Pães com Atribuições Especiais.	Não identificar o país de origem.	Falta de informação ao consumidor.
Arroz e Feijão	Não apresentar o prazo de validade de forma clara e precisa.	Risco de ingestão de produto impróprio para o consumo.
Fubá	Não apresentar o prazo de validade com marcas indelévels.	
Arroz e Feijão	Apresentar a expressão “Sem colesterol”, no rótulo de Arroz e “Energia sem colesterol”, no rótulo de Feijão.	Dar destaque a característica intrínseca do produto, podendo induzir o consumidor a uma falsa idéia sobre o mesmo.
Feijão e Fubá	Uso da expressão “Extra”.	Classificação não prevista no padrão de identidade e qualidade, podendo induzir o consumidor a erro ou engano, quanto a qualidade superior do produto.
Fubá, Lingüiça Suína Fresca, Paçoca de Amendoim e Palmito em Conserva	Não apresentar nome, endereço e CNPJ do fabricante.	Impossibilidade de rastreabilidade.
Lingüiça Suína Fresca	Não declarar aditivos na relação de ingredientes.	Possibilidade de ingestão de substâncias alergênicas para indivíduos alérgicos. Sonegação de informação ao consumidor.
Massa Fresca com Recheio Refrigerada	Não identificar o tipo de farinha de trigo empregada na relação de ingredientes.	Não conformidade com o padrão de identidade e qualidade.
Massa Fresca com Recheio Refrigerada, Paçoca de Amendoim, Sorvete em Massa a Base de Leite	Não apresentar a relação de ingredientes.	Possibilidade de ingestão de substâncias alergênicas para indivíduos alérgicos. Sonegação de informação ao consumidor.

Paçoca de Amendoim	Relação de ingredientes na embalagem secundária diferente da constante na embalagem primária.	Informação confusa para o consumidor, que fica sem saber qual é a correta. Possibilidade de ingestão de substâncias alergênicas para indivíduos alérgicos.
Ovos de galinha e Queijo Minas Frescal	Não constar registro no Ministério da Agricultura	Produto não dispensado de registro.
Ovos de Galinha	Não identificar precisamente o fabricante/produtor (nome, endereço e CNPJ ou CPR).	Impossibilidade de rastreabilidade.
Ovos de Galinha	Apresentar cor diferente da declarada no rótulo.	Engano ao consumidor.
Pães com Atribuições Especiais	Não associar claramente o atributo "Light" ao nutriente considerado	Impossibilidade de verificação do cumprimento da legislação de Informação Nutricional Complementar, quanto a composição mínima ou máxima do nutriente associado ao atributo.
Pães com Atribuições Especiais	Apresentar a expressão "Sem adição de açúcar".	Dar destaque a ausência de componente intrínseco ou próprio de pão de forma, podendo induzir o consumidor a erro ou engano quanto a composição diferenciada.
Pães com Atribuições Especiais	Uso da expressão "Rico em Fibras".	Não conformidade com o limite mínimo exigido pela legislação para uso deste atributo.
Pães com Atribuições Especiais	Pão denominado "Diet" que não apresentou registro no Ministério da Saúde.	Produto não dispensado de registro (Alimento para fins especiais).
Pães com Atribuições Especiais	Não apresentar a denominação "Pão de Forma" no painel principal.	Não conformidade com exigência da legislação, além de dificultar a identificação do produto por parte do consumidor.
Palmito em Conserva	Falta do número do lote.	Impossibilidade de rastreabilidade.
Palmito em Conserva, Queijo Minas Frescal e Sorvete em Massa a Base de Leite	Não declarar o conteúdo líquido.	Sonegação de informação ao consumidor, sobre o conteúdo do produto.
Queijo Minas Frescal e Fubá	Apresentar informações obrigatórias de rotulagem de forma ilegível (fabricante, informação nutricional e data de validade).	Falta de informação ao consumidor e impossibilidade de rastreabilidade. Risco de ingestão de produto impróprio para o consumo.

Fonte: São Paulo, 2003.

5.1.17. Porcentagem da Realização do Programa por Categoria de Produto

Quadro 1 – Porcentagem de Realização do Programa por Categoria de Produto

Produto	Número de amostras programadas	Número de amostras colhidas	Porcentagem de realização do programa = 100%
Água Mineral	144	155	108%*
Arroz	48	46	96%
Feijão	48	47	98%
Fubá	126	121	96%
Leite Pasteurizado	29	28	97%
Lingüiça Suína Fresca	144	139	97%
Massa Fresca com Recheio Refrigerada	138	132	96%
Ovos de Galinha	144	138	96%
Paçoca de Amendoim	144	138	96%
Pães com Atribuições Especiais	29	22	76%
Palmito em Conserva	144	139	97%
Queijo Minas Frescal	137	128	93%
Salsicha a Granel para Cachorro Quente	134	127	95%
Sorvete em Massa a Base de Leite	144	135	94%
Totais	1553	1495	96%

Fonte: São Paulo (2003).

* As amostras de água mineral, em princípio, sofreram uma triagem por análise de orientação. Apenas os produtos com resultados insatisfatórios foram novamente colhidos para análise fiscal. Assim sendo, o número de amostras colhidas foi maior que o número de amostras programadas (SÃO PAULO, 2003).

5.1.18. Porcentagem de Resultados Insatisfatórios por Categoria de Produto

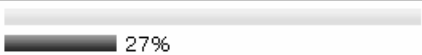
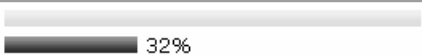
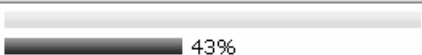
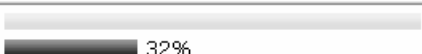
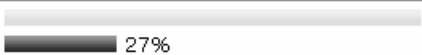
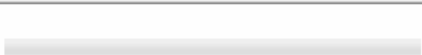
Quadro 2 – Porcentagem de Resultados Insatisfatórios por Categoria de Produto

Produto	Número de Amostras Analisadas	Número de Amostras com Resultados Insatisfatórios	Porcentagem de Amostras com Resultados Insatisfatórios = 100%
Água Mineral	148	44	30%
Arroz	43	16	37%
Feijão	45	20	44%
Fubá	118	34	29%
Leite Pasteurizado	21	6	29%
Linguiça Suína Fresca	138	37	27%
Massa Fresca com Recheio Refrigerada	127	36	28%
Ovos de Galinha	134	21	16%
Paçoca de Amendoim	131	46	35%
Pães com Atribuições Especiais	22	21	95%
Palmito em Conserva	139	39	28%
Queijo Minas Frescal	123	74	60%
Salsicha a Granel para Cachorro Quente	126	4	3%
Sorvete em Massa a Base de Leite	132	75	57%
Totais	1447	473	33%

Fonte: São Paulo, 2003.

5.1.19. Porcentagem de Resultados Insatisfatórios dos Produtos Fabricados pelas Indústrias do Estado de São Paulo

Quadro 3 – Porcentagem de Resultados Insatisfatórios dos Produtos Fabricados pelas Indústrias do Estado de São Paulo

Produto	Número de Amostras Analisadas	Número de Amostras Fabricadas no Estado de São Paulo	Número de Amostras Fabricadas no Estado de São Paulo com Resultado Insatisfatório	Porcentagem de Amostras Fabricadas no Estado de São Paulo com Resultado Insatisfatório 
Água Mineral	148	139	38	 27%
Arroz	43	34	11	 32%
Feijão	45	44	19	 43%
Fubá	118	102	33	 32%
Leite Pasteurizado Tipo C	21	21	6	 29%
Linguiça Suína Fresca	138	78	24	 31%
Massa Fresca com Recheio Refrigerada	127	115	33	 29%
Ovos de Galinha	134	126	20	 16%
Paçoca de Amendoim	131	129	46	 36%
Pães com Atribuições Especiais	22	21	20	 95%
Palmito em Conserva	139	30	8	 27%
Queijo Minas Frescal	123	87	51	 59%
Salsicha a Granel para Cachorro Quente	126	69	4	 6%
Sorvete em Massa a Base de Leite	132	120	71	 59%
Totais	1447	1115	384	 34%

Fonte: São Paulo, 2003.

5.2. Programa Paulista Biênio 2003/2004

Os ramos de atividade dos estabelecimentos comerciais inspecionados foram determinados conforme as categorias dos produtos alimentícios colhidos. O número de estabelecimentos de cada ramo de atividade não foi estabelecido, conforme a probabilidade de encontrar o produto a ser submetido à análise fiscal. Portanto, foram inspecionados 592 estabelecimentos comerciais, cuja classificação dos ramos de atividade, definida no contrato social da empresa, e o número de inspeções por ramo, encontram-se na tabela abaixo (SÃO PAULO, 2005):

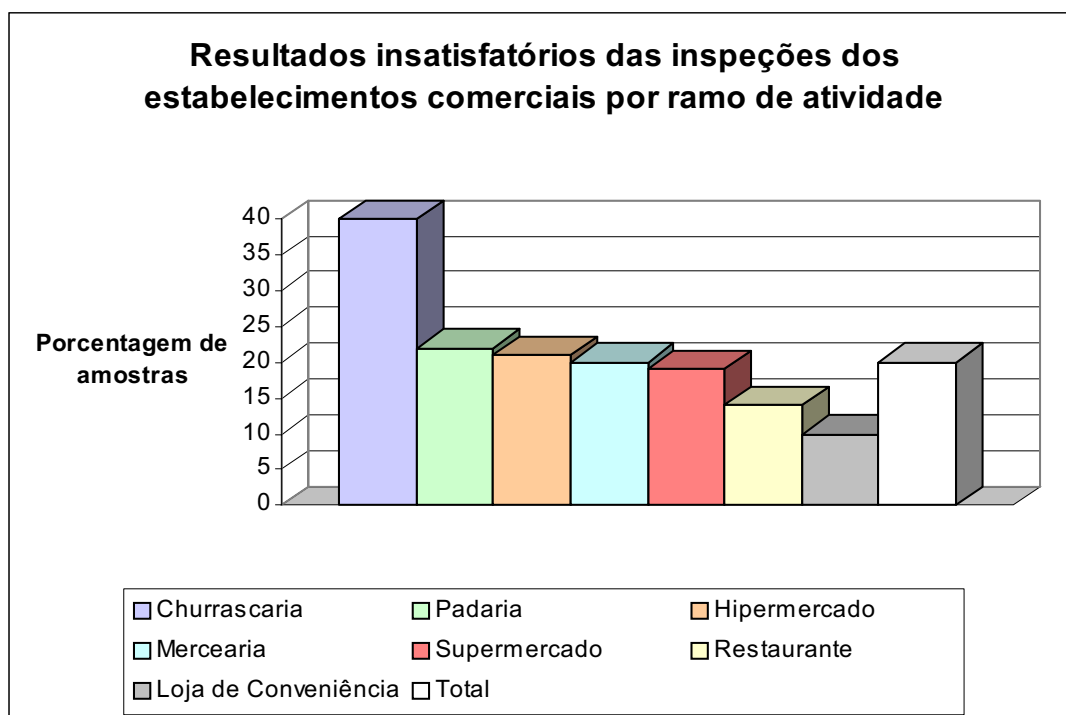
Tabela 60 – Número de Inspeções Realizadas por Ramo de Atividade dos Estabelecimentos Comerciais

Ramo de Atividade dos Estabelecimentos Comerciais	Número de Inspeções
Supermercado	283
Padaria	72
Hipermercado	42
Loja de Conveniência	40
Mercearia	41
Churrascaria	30
Restaurante	28
Minimercado	19
Comércio Varejista de Carnes	11
Mercado	9
Pizzaria	7
Sorveteria	6
Pastelaria	4
Total	592

Fonte: São Paulo, 2005.

5.2.1. Resultados Insatisfatórios das Inspeções por Ramo de Atividade dos Estabelecimentos Inspeccionados e Analisados

Gráfico 15 – Resultados Insatisfatórios das Inspeções dos Estabelecimentos Comerciais por Ramo de Atividade



Fonte: São Paulo, 2004.

O Gráfico 15 mostra que 20% dos estabelecimentos comerciais varejistas inspeccionados no PP0304 apresentaram-se insatisfatórios, correspondendo a 6 inspeções realizadas conforme o Roteiro de verificação das Boas Práticas, sendo que o segmento de churrascarias apresentou o maior índice de não- conformidades (SÃO PAULO, 2005).

5.2.2. Resultados Insatisfatórios das Inspeções dos Estabelecimentos Comerciais por Itens de Avaliação

Os 5 itens de avaliação do roteiro de inspeção (manipulação e manipuladores; atividades; suporte operacional; edificação e instalação; documentação e registros) não foram completamente preenchidos pelos executores da inspeção no Sistema de Informação do PP0304. Desta forma, o tamanho da amostra de cada item de avaliação é variável, conforme tabela abaixo (SÃO PAULO, 2005).

Tabela 61 - Resultados Insatisfatórios das Inspeções dos Estabelecimentos Comerciais por Itens de Avaliação

Ramo de Atividade	Número de Inspeções	Itens de Avaliação Insatisfatórios (%)				
		Manipulação	Atividades	Suporte Operacional	Edificação	Documentação e Registros
Churrascaria	30	40	37	7	31	52
Padaria	72	17	17	13	21	32
Hipermercado	42	20	30	3	23	29
Mercearia	41	10	17	5	13	40
Supermercado	283	19	22	3	16	37
Restaurante	28	15	15	0	12	37
Loja de Conveniência	40	3	5	3	5	27

Fonte: São Paulo, 2005.

Observa-se que o item Documentação e Registros apresenta a maior porcentagem de não-conformidades para todos os ramos de atividades. Documentar e registrar é a maneira de certificar que as boas práticas estão sendo observadas. Para a fiscalização, não é apenas uma questão burocrática, mas possibilita comprovar que os procedimentos de monitoramento, treinamento, manutenção de equipamentos, entre outros, estão realmente sendo executados, dentro de uma programação (SÃO PAULO, 2005).

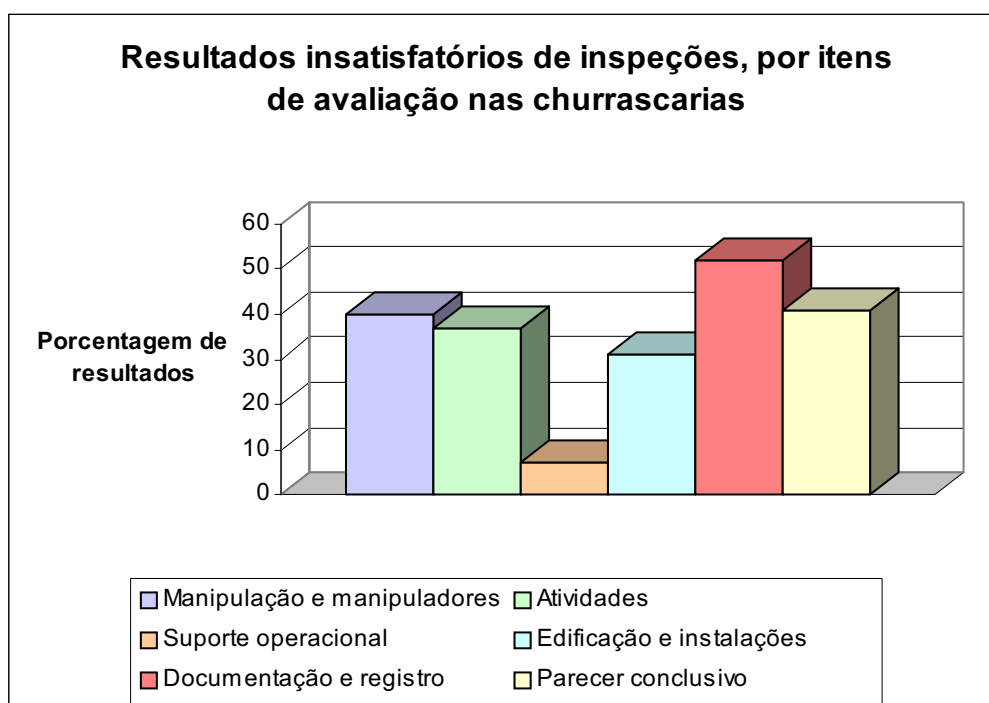
O item Suporte operacional apresenta o menor índice de não-conformidades para todos os ramos de atividades. Atualmente, os estabelecimentos reconhecem a importância do Suporte operacional como uma maneira de minimizar os riscos à segurança dos alimentos. São procedimentos (abastecimento de água com qualidade, controle de pragas) que não

necessitam de grandes investimentos, realizados geralmente por empresas terceirizadas (SÃO PAULO, 2005).

5.2.2.1. Churrascarias

Os principais itens de avaliação insatisfatórios em churrascarias foram: Documentação e registros (~52%) e Manipulação e manipuladores (~40%), conforme apresentado no Gráfico 16 (SÃO PAULO, 2005).

Gráfico 16 – Resultados Insatisfatórios de Inspeções, por Itens de Avaliação nas Churrascarias

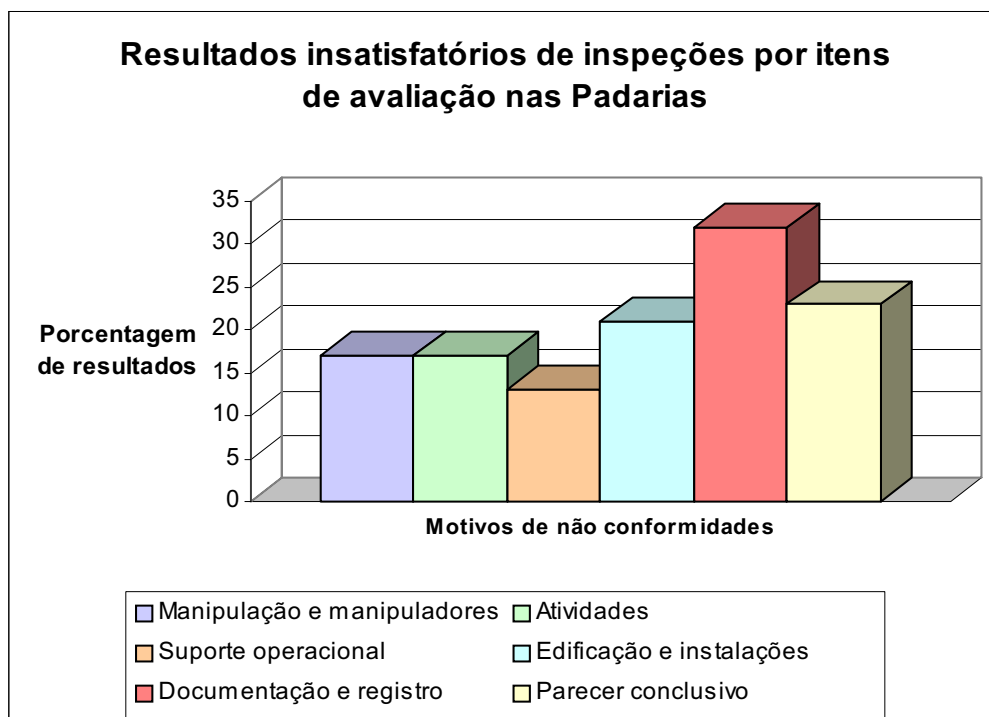


Fonte: São Paulo, 2004.

5.2.2.2. Padarias

Os principais itens de avaliação insatisfatórios nas padarias foram: Documentação e Registros (~32%) e Edificação e Instalação (~21%), conforme apresentado no Gráfico 17.

Gráfico 17 – Resultados Insatisfatórios de Inspeções por Itens de Avaliação nas Padarias

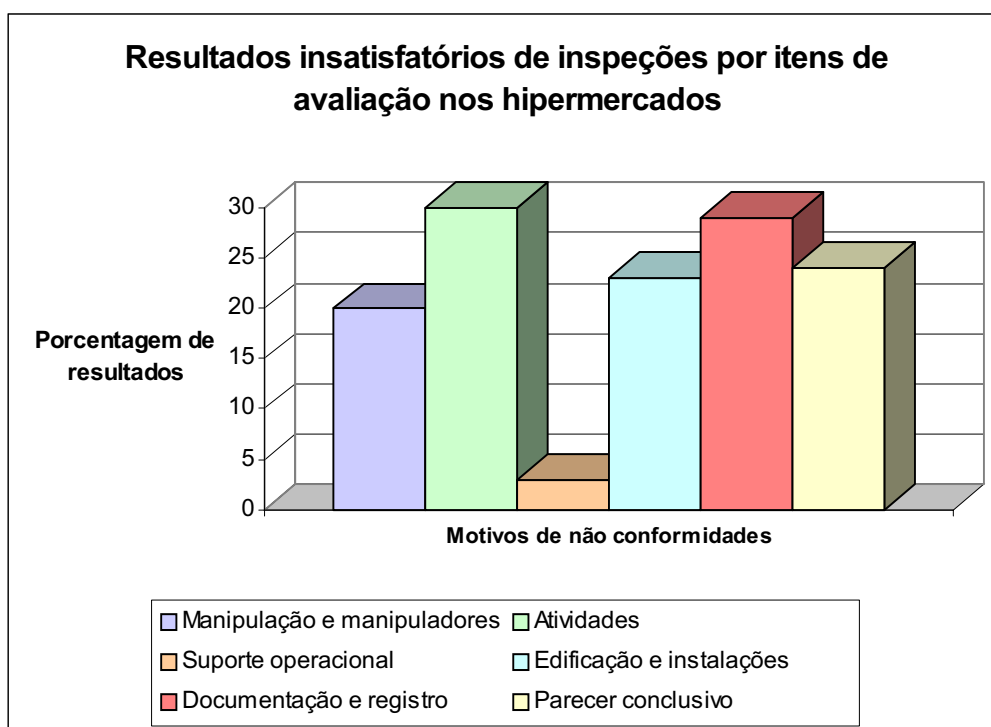


Fonte: São Paulo, 2004.

5.2.2.3. Hipermercados

Os principais itens de avaliação insatisfatórios nos hipermercados foram: Atividades (~30%) e Documentação e registros (~29%), conforme apresentado no Gráfico 18.

Gráfico 18 – Resultados Insatisfatórios de Inspeções por Itens de Avaliação nos Hipermercados

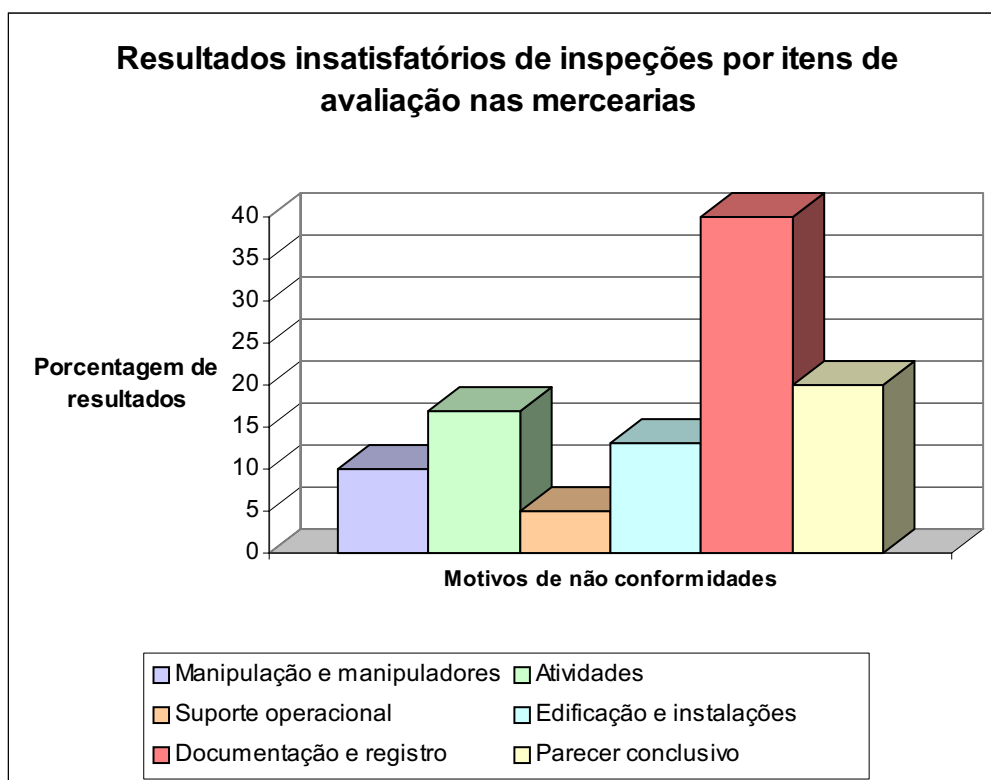


Fonte: São Paulo, 2005.

5.2.2.4. Mercearias

Os principais motivos de não- conformidade nas mercearias foram: Documentação e registros (~40%) e Atividades (~17%), conforme apresentado no Gráfico 19.

Gráfico 19 – Resultados Insatisfatórios de Inspeções por Itens de Avaliação nas Mercearias

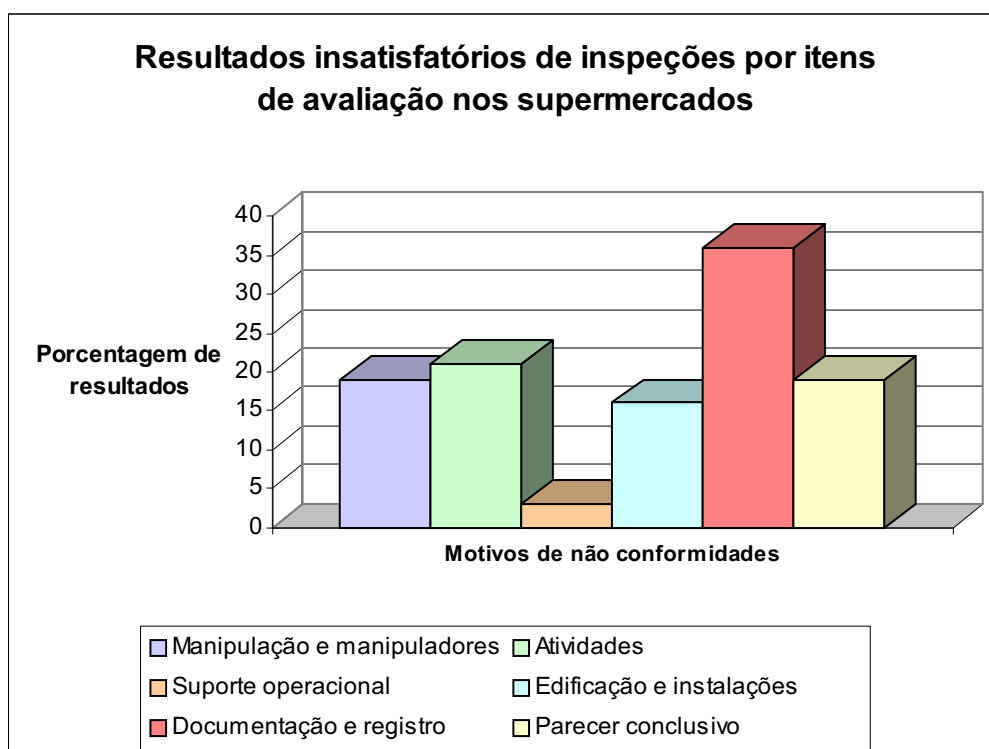


Fonte: São Paulo, 2005.

5.2.2.5. Supermercados

Os principais motivos de não- conformidade nos supermercados foram: Documentação e registros (~36%) e Atividades (~21%), conforme apresentado no gráfico abaixo.

Gráfico 20 – Resultados Insatisfatórios de Inspeções por Itens de Avaliação nos Supermercados

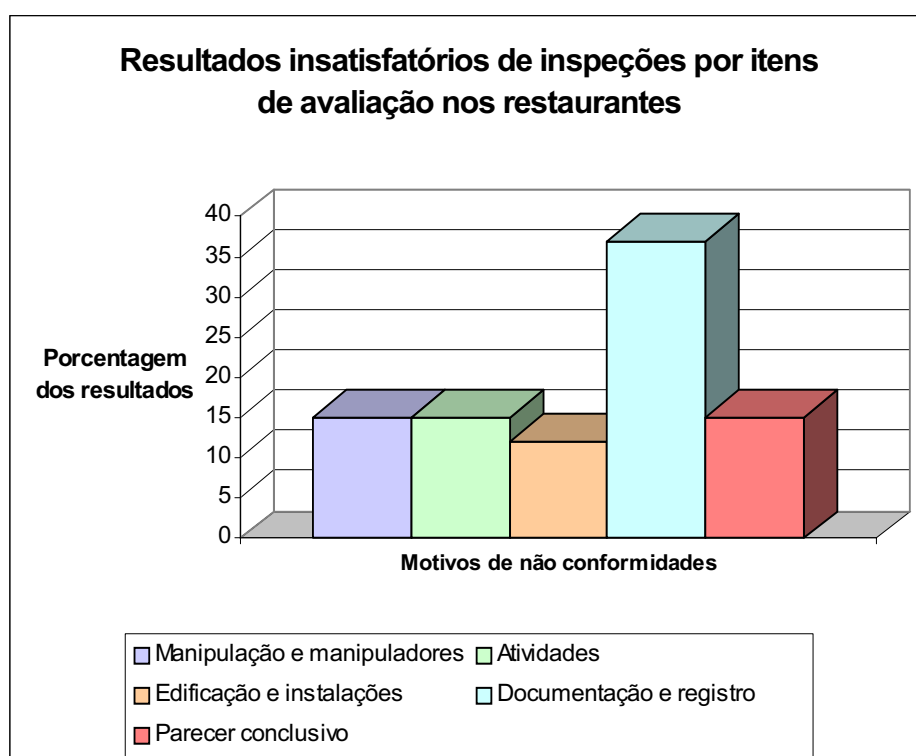


Fonte: São Paulo, 2005.

5.2.2.6. Restaurantes

O principal motivo de não- conformidade nos restaurantes foi Documentação e registros (~37%), seguido por: Manipulação e manipuladores (~15%) e Atividades (~15%), conforme apresentado no Gráfico 21.

Gráfico 21 – Resultados Insatisfatórios de Inspeções por Itens de Avaliação nos Restaurantes

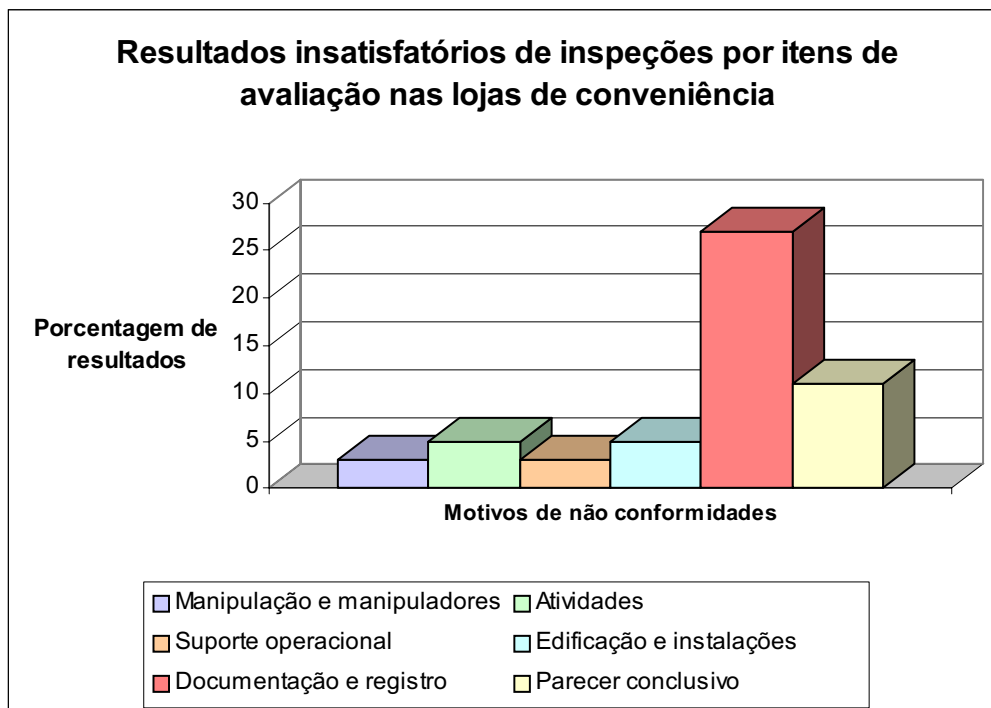


Fonte: São Paulo, 2005.

5.2.2.7. Lojas de Conveniência

O principal motivo de não- conformidade nas lojas de conveniência foi Documentação e registros (~27%), conforme apresentado no Gráfico 22.

Gráfico 22 – Resultados Insatisfatórios de Inspeções por Itens de Avaliação nas Lojas de Conveniência



Fonte: São Paulo, 2005.

5.2.3. Ações Sanitárias Realizadas por Ramo de Atividade dos Estabelecimentos Comerciais

A tabela 62 apresenta a síntese das ações adotadas. Autuações e penalizações foram aplicadas nos casos mais graves, sendo que a maior parte das ações de VISA foram educativas, tendo em vista que a capacitação dos responsáveis pelos estabelecimentos e dos manipuladores de alimentos em Boas Práticas, pode contribuir para a redução dos índices insatisfatórios observados (SÃO PAULO, 2005).

Tabela 62 – Ações Sanitárias Realizadas por Ramo de Atividade dos Estabelecimentos Comerciais

Ramos de Atividade	Parecer Conclusivo Insatisfatório	Ações de Visa			
		Orientação Técnica	Auto de Infração	Penalidades	Outras Medidas
Churrascaria	12	14	8	4	11
Padaria	16	24	3	1	14
Hipermercado	9	15	9	7	14
Mercearia	8	14	2	2	5
Supermercado	53	113	29	16	69
Restaurante	4	6	1	1	7
Loja de Conveniência	4	10	2	1	9

Fonte: São Paulo, 2005.

Além de autuações e orientações técnicas, foram adotadas outras medidas:

- elaboração de relatório para sanar irregularidades, concedendo um prazo para a regularização dos itens não atendidos;
- programação de uma nova vistoria para verificar adoção das medidas corretivas;
- exigência de regularização da Licença de Funcionamento do estabelecimento;
- exigência de apresentação de documentos ao órgão de VISA, com intuito de regularizar situações pendentes (SÃO PAULO, 2005).

5.2.4. Análise Crítica das Inspeções por Sub Itens de Avaliação

De cada um dos 5 itens de avaliação do roteiro de verificação das Boas Práticas, foram selecionados sub itens considerados críticos para a qualidade sanitária dos alimentos e foi realizada uma análise da situação daqueles sub itens, por ramo de atividade dos estabelecimentos comerciais (SÃO PAULO, 2005).

Tabela 63 – Porcentagem de Resultados Insatisfatórios por Ramo de Atividade por Item de Avaliação

Item de Avaliação	Sub Item Selecionado	Porcentagem de Resultados Insatisfatórios por Ramo de Atividade							Total
		Churrascaria	Padaria	Hipermercado	Mercearia	Supermercado	Restaurante	Loja de Conveniência	
Manipulação e Manipuladores	Boas Práticas nos Procedimentos de Pré- preparo e Preparo dos Alimentos	55	59	29	53	52	63	46	52
Atividades	Boas Práticas nos Procedimentos de Higiene do Ambiente, Equipamentos e Utensílios	20	24	23	12	22	11	3	19
Suporte Operacional	Controle Integrado de Pragas	7	8	3	10	4	-	3	5
Edificação e Instalações	Quantidade e Qualidade das "Instalações Sanitárias e Vestiários para Funcionários"	34	18	15	25	21	19	8	23
Documentação e Registros	Manual de Boas Práticas	52	59	29	53	52	63	46	52

Fonte: São Paulo, 2005.

5.2.4.1. Sub itens de "Manipulação e manipuladores"

Do item de avaliação "Manipulador e manipuladores", foi selecionado o sub item "Boas Práticas nos procedimentos de pré- preparo e preparo dos alimentos" (seleção, higiene, controle tempo × temperatura de congelamento, descongelamento e cocção) para verificá- lo em cada ramo de atividade inspecionado, conforme apresentado na Tabela 63 (SÃO PAULO, 2005).

Observa- se que todos os ramos de atividades inspecionados, exceto hipermercados, apresentam cerca de 50% de resultados insatisfatórios, para o sub item de Boas Práticas de Fabricação nos Procedimentos de pré- preparo e

preparo dos alimentos, considerado de fundamental importância para garantir a qualidade sanitária dos alimentos. Conclui-se que há necessidade de investimentos em treinamentos de manipuladores e mais exigência por parte dos órgãos fiscalizadores.

5.2.4.2. Sub Itens de “Atividades”

Do item de Avaliação de “Atividades”, selecionou-se o sub item “Boas práticas nos procedimentos de higiene do ambiente, equipamentos e utensílios”, para verificar a situação do mesmo em cada ramo de atividade inspecionado, conforme apresentado na Tabela 63 (SÃO PAULO, 2005).

Dentre os estabelecimentos avaliados, as padarias e os hipermercados apresentaram maior porcentagem de resultados insatisfatórios nos procedimentos de higiene do ambiente, equipamentos e utensílios.

5.2.4.3. Sub Itens de “Suporte operacional”

Do item de avaliação “Suporte operacional”, foi selecionado o sub item “Controle integrado de pragas”, observado pela ausência de sinais de insetos, roedores, pombos e outros, para verificar sua situação deste em cada ramo de atividade inspecionado, conforme apresentado na Tabela 63 (SÃO PAULO, 2005).

Dentre os estabelecimentos avaliados, as mercearias apresentaram a maior porcentagem de resultados insatisfatórios no controle integrado de pragas.

5.2.4.4. Sub Itens de “Edificação e instalações”

Do item de avaliação “Edificação e instalações”, foi selecionado o sub item “Quantidade e qualidade das instalações sanitárias e vestiários para funcionários”, que inclui vasos sanitários, lavatórios e mictórios, para verificar sua situação deste em cada ramo de atividade inspecionado, conforme apresentado na Tabela 63 (SÃO PAULO, 2005).

Dentre os estabelecimentos avaliados, as churrascarias e as mercearias apresentaram maior porcentagem de resultados insatisfatórios nas instalações sanitárias e vestiários para funcionários. As condições das instalações sanitárias dos funcionários podem comprometer a qualidade sanitária dos alimentos manipulados.

5.2.4.5. Sub Itens de “Documentação e registros”

Deste item de avaliação, foi especialmente selecionado para avaliação de cada ramo de atividade, o sub item “Manual de Boas Práticas” do estabelecimento comercial, conforme apresentado na Tabela 63, que foi determinado pela Portaria N ° 1.428/93 - item 5.1.1. do Roteiro de verificação das Boas Ppráticas (SÃO PAULO, 2005).

Observou- se que após 11 anos desta determinação legal, em média, 62% dos estabelecimentos comerciais inspecionados no PP0304, não cumpriam esta exigência documental de utilidade à administração do próprio estabelecimento e à Saúde Pública (SÃO PAULO, 2005).

Estes resultados indicaram a necessidade de maior mobilização das entidades representativas do comércio, no sentido de promover a capacitação de pessoal para as Boas Práticas e confecção dos manuais e para a conscientização dos manipuladores sobre a enorme importância deste item na produção de alimentos.

5.2.5. Análises Fiscais

A Tabela 64 apresenta uma síntese do total de amostras analisadas por subprograma e respectivas porcentagens de resultados insatisfatórios (SÃO PAULO, 2005).

5.2.5.1. Distribuição de Amostras Analisadas e Insatisfatórias por Subprograma

Tabela 64 – Total de Amostras Analisadas e Amostras Insatisfatórias por Subprograma

Subprograma	Total de Amostras Analisadas	Resultados Insatisfatórios	
		Número	Porcentagem
Clássico	346	198	57%
Verão	176	35	20%
Anvisa	75	08	11%
Transgênicos	24	11	46%
Resíduos de Agrotóxicos	125	30	24%
Total	746	282	38%

Fonte: São Paulo, 2005.

Das 746 amostras de produtos alimentícios analisados, 282 (~38%) apresentaram não- conformidades com os padrões legais em vigor, seja por motivos microbiológicos, microscópicos, físico- químicos, sensoriais ou de rotulagem (SÃO PAULO, 2005).

O resultado analítico da amostra de um produto pode ser insatisfatório por mais de um motivo de não- conformidade. Assim sendo, na tabela 65, apresentada a seguir, a soma dos motivos de não- conformidade de rotulagem, microbiologia, microscopia e físico- química de um determinado produto, pode ser diferente do total de resultados insatisfatórios daquele produto (SÃO PAULO, 2005).

As porcentagens apresentadas de resultados insatisfatórios por motivos foram calculadas sobre a porcentagem de amostras insatisfatórias e não sobre as amostras colhidas. Ou seja, sobre o total de amostras insatisfatórias (100%), são calculadas as porcentagens por motivos.

Tabela 65 – Porcentagens de Não- conformidades por Produto por Motivo

Subprograma	Produto	Porcentagem de Não- conformidade			
		Físico- química	Microbiológica	Microscópica	Rotulagem
Clássico	Apresentado Fatiado Embalado	5	0	-	97
	Espetinho de carne temperado congelado ou resfriado para churrasco	0	0	-	100
	Queijo Minas Frescal	79	44	-	26
	Palmito em Conserva	46	-	-	81
	Doce de Leite Dietético	0	-	-	100
	Doce em Massa Tipo Junino	84	-	4	42
	Leite UHT	50	-	-	50
	Gelo	0	0	0	100
Verão	Água Mineral	0	50	0	50
	Picolé de Frutas	-	-	-	100
	Peixe Resfriado ou Congelado	0	-	-	100
	Mistura de Aditivos para o Preparo de Pão	0	-	-	100
	Massa Fresca para Pão	0	-	-	-
Anvisa	Alimentos Infantis a Base de Leite	-	0	0	100
	Alimentos Infantis a Base de Cereais	-	0	0	100
	Pós para Sobremesas com restrição de Açúcar	0	0	-	100
	Hambúrguer Congelado	-	32	-	68
	Charque Embalado	-	-	-	100

Fonte: São Paulo, 2005.

5.2.5.2. Subprograma Clássico

O Subprograma Clássico, cujas amostras foram colhidas de agosto a novembro de 2003, revelou maior porcentagem de resultados insatisfatórios (57%), provavelmente, devido à perecibilidade de alguns produtos como o apresentado fatiado embalado, espetinho de carne e queijo minas frescal ao fato de terem sido escolhidos para a coleta, produtos que já possuíam envolvimento em resultados insatisfatórios anteriores e/ou denúncias/reclamações de consumidores, como é o caso dos produtos: palmito, doce de leite dietético, doce em massa tipo junino e leite UHT.

5.2.5.2.1. Apresuntado Fatiado Embalado

O resultado das 46 amostras de apresuntado fatiado embalado colhidas para análise, indicou que 37 (80%) foram consideradas insatisfatórias. Destas, 2 por motivo físico- químico e 36 por motivo de rotulagem, representando, aproximadamente, 5% e 97%, conforme apresentado na Tabela 65.

Neste produto não foram encontradas não- conformidades por motivo microbiológico, conforme limites de contaminações estabelecidas pela legislação vigente (BRASIL, 2001 a), o que indicou que a manipulação do produto no estabelecimento comercial não estaria sendo realizada de forma inadequada.

O principal motivo de não- conformidade encontrado foi rotulagem, conforme descrito na tabela abaixo.

5.2.5.2.1.1. Síntese dos Motivos de Não- conformidades de Apresuntado Fatiado Embalado

Tabela 66 – Síntese dos Motivos de Não- conformidade de Apresuntado Fatiado Embalado

Não- conformidade	Motivos (número de vezes que o motivo de condenação aparece)
Microbiológica	Não foram encontradas não- conformidades.
Físico- química	- Por conter o conservante nitrito acima do limite máximo permitido (1vez). - Por conter a soma dos conservantes nitrito e nitrato acima do limite máximo permitido (1vez).
Rotulagem	- Por não identificar precisamente a unidade fabril/produtora do lote em questão (1vez). - Por não identificar o país de origem (17 vezes). - Por não apresentar prazo de validade do produto (3 vezes). - Por não apresentar o endereço do fabricante, ou produtor, ou fracionador, ou titular da marca (10 vezes). - Por não apresentar o endereço do fabricante, produtor e do fracionador (18 vezes). - Por não apresentar o número de registro do estabelecimento junto ao órgão competente (18 vezes). - Por não apresentar o nome (razão social) do fabricante, ou produtor, ou fracionador, ou titular da marca (9 vezes). - Por não apresentar o nome (razão social) do fabricante, produtor, e do fracionador (6 vezes). - Por não declarar aditivos na lista de ingredientes (3 vezes). - Por não apresentar a lista de ingredientes (13 vezes). - Por não apresentar identificação do lote (2 vezes). - Por não apresentar a denominação correta do produto (9 vezes). - Por apresentar na denominação expressão não condizente com a lista de ingredientes declarada na rotulagem (1vez). - Por não apresentar a expressão “Ingredientes” ou “Ing.” Precedendo a lista dos mesmos (1vez). - Por não apresentar a função do aditivo na lista de ingredientes (2 vezes). - Por não apresentar o nome completo ou INS do aditivo na lista de ingredientes (2 vezes). - Por não apresentar informações sobre a conservação do produto(3 vezes). - Por apresentar expressão que possa induzir o consumidor a erro, engano, confusão ou equívoco (3 vezes).

Fonte: São Paulo, 2005.

Através desta tabela foi possível verificar que, considerando que o apresuntado era fatiado e embalado no estabelecimento comercial, o fracionador não estava atendendo aos requisitos obrigatórios para rotulagem de alimentos embalados, em especial com relação às informações da razão social, endereço e número de registro do estabelecimento do fabricante e do fracionador, além da falta da lista de ingredientes.

5.2.5.2.2. Espetinho de Carne Temperado Congelado ou Resfriado para Churrasco

O resultado das 45 amostras de espetinho para churrasco colhidas para análise, conforme apresentado na Tabela 65, indica que 08 (~18%) foram consideradas insatisfatórias por motivo de rotulagem, sendo que o exame microbiológico nada revelou de anormal com relação à pesquisa de Coliformes totais e fecais (BRASIL, 2001 a) para este tipo de alimento.

7.2.5.2.2.1. Síntese dos Motivos de Não- conformidades do Espetinho de Carne Temperado Congelado ou Resfriado para Churrasco

Tabela 67 – Síntese dos Motivos de Não- conformidades do Espetinho de Carne Temperado Congelado ou Resfriado para Churrasco

Não- conformidade	Motivos (número de vezes que o motivo de condenação aparece)
Microbiológico	Não foram encontradas não conformidades.
Rotulagem	- Por não identificar o país de origem (2 vezes). - Por não apresentar o endereço do fabricante, ou produtor ou fracionador, ou titular da marca (2 vezes). - Por não apresentar endereço do fabricante, produtor e do fracionador (1 vez). - Por não apresentar o nome (razão social) do fabricante, produtor e do fracionador (1 vez). - Por não apresentar a lista de ingredientes (3 vezes). - Por não apresentar identificação do conteúdo líquido da embalagem (1 vez). - Por não apresentar a denominação correta do produto (1 vez). - Por não apresentar informações sobre a conservação do produto (2 vezes).

Fonte: São Paulo, 2005.

5.2.5.2.3. Queijo Minas Frescal

O resultado das 46 amostras analisadas, conforme apresentado na Tabela 65, indica que 39 (~85%) foram consideradas insatisfatórias, sendo 17 por motivo microbiológico, 31 por motivo físico- químico e 10 por rotulagem. Destaca- se que estes resultados foram obtidos e concluídos com base na legislação em vigor na ocasião (BRASIL, 1997), que foi alterada em 01/03/2004 pela Instrução Normativa n ° 04 do MAPA (BRASIL, 2004), reclassificando o queijo minas frescal como sendo de “muito alta umidade”, podendo alterar o número de condenações com base nos motivos microbiológicos e físico-químicos (SÃO PAULO, 2005).

A tabela abaixo descreve os motivos de não- conformidade, sendo que dentre os de rotulagem, destaca- se a presença de ácido láctico na lista de ingredientes, que passou a ser permitido a partir da vigência da Instrução Normativa n ° 04/2004 do MAPA (BRASIL, 2004).

5.2.5.2.3.1. Síntese dos Motivos de Não- conformidades do Queijo Minas Frescal

Tabela 68 – Síntese dos Motivos de Não- conformidades do Queijo Minas Frescal

Não- conformidade	Motivos (número de vezes que o motivo de condenação aparece)
Microbiológico	- Por conter Coliformes a 45 ° C (fecais) acima do limite máximo tolerado (15 vezes). - Por conter Estafilococos coagulase positiva (<i>S. aureus</i>) acima do limite máximo tolerado (3 vezes). - Por conter <i>Listeria monocytogenes</i> em 25g ou ml (1 vez).
Físico- químico	- Por conter substâncias voláteis (umidade) acima do limite máximo estabelecido (27 vezes). - Por conter gordura no extrato seco acima do limite máximo estabelecido (20 vezes)
Rotulagem	- Por não identificar o país de origem (2 vezes). - Por não apresentar o endereço do fabricante, ou produtor, ou fracionador, ou titular da marca (1 vez). - Por constar ácido láctico na lista de ingredientes declarada na rotulagem (7 vezes). - Por não apresentar a lista de ingredientes (1 vez).

Fonte: São Paulo, 2005.

5.2.5.2.4. Palmito em Conserva

O resultado das 64 amostras de palmito em conserva analisadas, conforme apresentado na Tabela 65, indica que 26 (~38%) foram consideradas insatisfatórias, sendo 12 por motivo físico-químico e 21 por motivo de rotulagem.

Comparando-se com os resultados do Programa Paulista 2002, onde 28% do total de 139 amostras analisadas foram insatisfatórias, observa-se um aumento do índice de condenações no PP0304 (~38%), ainda que tenha sido analisado menor número de amostras. Esta elevação do índice de não-conformidades pode estar relacionada à origem do produto utilizado nos estabelecimentos selecionados como ponto de colheita para o palmito, ou seja: churrascarias, pizzarias, pastelarias e restaurantes.

Dentre os motivos de não-conformidade, descritos na Tabela 69, observa-se que 04 amostras apresentaram pH acima do limite máximo estabelecido pela legislação em vigor na análise físico-química (BRASIL, 1999 b), atribuindo um maior risco no consumo deste produto, devido à vulnerabilidade a que fica exposto com relação ao favorecimento do desenvolvimento do *Clostridium botulinum*, produtor da toxina botulínica, causadora de Botulismo.

Dentre os motivos de rotulagem, não foi observado registro obrigatório do palmito em conserva em 10 das amostras analisadas. Os resultados obtidos no presente programa reforçam a necessidade de manutenção das ações de vigilância sobre o palmito, desde a sua produção até sua distribuição para o consumo.

5.2.5.2.4.1. Síntese dos Motivos de Não- conformidades do Palmito em Conserva

Tabela 69 – Síntese dos Motivos de Não- conformidades do Palmito em Conserva

Não- conformidade	Motivos (número de vezes que o motivo de condenação aparece)
Físico- químico	- Por apresentar aparência não característica do produto (4 vezes). - Por apresentar textura não característica do produto (4 vezes). - Por apresentar comprimento do tolete superior a 95 mm (4 vezes). - Por apresentar valor de pH acima do limite máximo estabelecido (4 vezes).
Rotulagem	- Por não apresentar número de registro no Ministério da Saúde (10 vezes). - Por não identificar precisamente a unidade fabril/produtora do lote em questão (3 vezes). - Por não identificar o país de origem (1 vez). - Por apresentar prazo de validade de forma diferente do estabelecido, pelo menos mês e ano (6 vezes). - Por não apresentar o endereço do fabricante, ou produtor ou fracionador, ou titular da marca (2 vezes). - Por não apresentar o endereço do fabricante, produtor e do fracionador (1vez). - Por não apresentar o nome (razão social) do fabricante, ou produtor, ou fracionador ou titular da marca (2 vezes). - Por não apresentar o nome (razão social do fabricante), produtor e do fracionador (1 vez). - Por não apresentar a lista de ingredientes (1 vez). - Por não apresentar a expressão “Ingredientes” ou “Ing.” precedendo a lista dos mesmos (1 vez). - Por não apresentar o nome popular da espécie seguido ou precedido da palavra “Conserva” (3 vezes). - Por não apresentar o nome popular da espécie na denominação do produto (5 vezes). - Por não apresentar a função do aditivo na lista de ingredientes (1 vez). - Por não apresentar informações sobre a conservação do produto (1vez).

Fonte: São Paulo, 2005.

5.2.5.2.5. Doce de Leite Dietético

O resultado das 54 amostras analisadas, conforme apresentado na Tabela 65 indica que 36 (~67%) foram consideradas insatisfatórias por motivo de rotulagem.

Dos motivos de não- conformidade, descritos na Tabela 69, a maior incidência foi por não constar na rotulagem o registro no Ministério da Saúde (BRASIL, 2000 c), tendo em vista este produto classificar- se como um dos “Alimentos para fins especiais”.

Com base nos laudos condenatórios foram emitidos os autos de infração correspondentes, originando um considerável número de defesas discordando da obrigatoriedade de registro no Ministério da Saúde, que levou o Comitê Gestor do PP0304 efetuar consulta junto à ANVISA, que se manifestou favorável à dispensa de registro naquele Ministério, diante do registro obrigatório no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, por ser este produto de origem animal, com observância do estabelecido na Portaria n^o 29/98 da SVS/MS (BRASIL, 1998 a). Diante desta posição foram desconsideradas as possíveis penalidades decorrentes destes laudos condenatórios (SÃO PAULO, 2005).

A advertência “Diabéticos: contém...” (especificar o mono e/ou dissacarídeos) foi objeto de elevado índice de condenação, por não constar no rótulo (20 vezes), por não estar em destaque e em negrito (8 vezes) e por não estar correta (3 vezes), podendo acarretar danos à saúde do consumidor que apresenta necessidades físicas e metabólicas especiais a que se destinam os alimentos dietéticos.

5.2.5.2.5.1. Síntese dos Motivos de Não- conformidades do Doce de Leite Dietético

Tabela 70 – Síntese dos Motivos de Não- conformidades do Doce de Leite Dietético

Não- conformidade	Motivos (número de vezes que o motivo de condenação aparece)
Físico- químico	Não foram encontradas não- conformidades.
Rotulagem	- Por não apresentar número de registro no Ministério da Saúde (29 vezes). - Por apresentar prazo de validade de forma diferente do estabelecido, pelo menos mês e ano (3 vezes). - Por não apresentar o endereço do fabricante, ou produtor ou fracionador, ou titular da marca (1 vez). - Por não apresentar o endereço do fabricante, produtor e do fracionador (2 vezes). - Por não apresentar identificação do conteúdo líquido da embalagem (1 vez). - Por não apresentar a(s) advertência(s) em destaque e em negrito (8 vezes). - Por não constar na rotulagem a advertência: “Diabéticos: contém.....” (20 vezes). - A advertência: “Diabéticos: contém.....” não está correta (3 vezes). - Por não constar na rotulagem a advertência: “Este alimento pode causar efeito laxativo” (2 vezes). - Por não apresentar a função do aditivo na lista de ingredientes (3 vezes). - Por apresentar expressão que possa induzir o consumidor a erro, engano, confusão ou equívoco (1 vez).

Fonte: São Paulo, 2005.

5.2.5.2.6. Doce em Massa Tipo Junino

O resultado das 70 amostras analisadas, conforme apresentado na Tabela 65, indica que 50 (~71%) foram consideradas insatisfatórias, sendo 2 por motivos microscópico, 42 por motivos físico- químicos e 21 por motivo de rotulagem.

Dentre os motivos de não- conformidade, descritos na tabela abaixo, a presença de corantes artificiais não permitidos nesta categoria de alimentos representou o maior índice de condenação, podendo expor as pessoas alérgicas a riscos devido à ingestão de substância desconhecida.

5.2.5.2.6.1. Síntese dos Motivos de Não- conformidades do Doce em Massa Tipo Junino

Tabela 71 – Síntese dos Motivos de Não- conformidades do Doce em Massa Tipo Junino

Não- conformidade	Motivos (número de vezes que o motivo de condenação aparece)
Microscopia	- Por terem sido identificados elementos histológicos de vegetal(is) não declarado(s) na lista de ingredientes (1 vez). - Por não terem sido identificados elementos histológicos de vegetal(is) declarado(s) na lista de ingredientes (1 vez).
Físico- químico	- Por conter corante artificial não permitido nesta categoria de alimento (42 vezes).
Rotulagem	- Por não identificar o país de origem (12 vezes). - Por não apresentar prazo de validade do produto (2 vezes). - Por não apresentar o endereço do fabricante, produtor e do fracionador (1 vez). - Por não apresentar o número de registro do estabelecimentos junto ao órgão competente (1 vez). - Por não apresentar o nome (razão social) do fabricante, ou produtor, ou fracionador ou titular da marca (1 vez). - Por não declarar aditivos na lista de ingredientes (2 vezes). - Por não apresentar a lista de ingredientes (3 vezes). - Por não apresentar identificação do lote (3 vezes). - Por não apresentar identificação do conteúdo líquido da embalagem (2 vezes). - Por não apresentar a denominação correta do produto (10 vezes). - Por não apresentar a função do aditivo na lista de ingredientes (2 vezes). - Por apresentar expressão que possa induzir o consumidor a erro, engano, confusão ou equívoco (1 vez).

Fonte: São Paulo, 2005.

5.2.5.2.7. Leite UHT

O resultado das 16 amostras analisadas, conforme apresentado na Tabela 65, indica que 02 (~13%) foram consideradas insatisfatórias, sendo 01 por motivo físico- químico e 01 por motivo de rotulagem.

A Tabela abaixo descreve o motivo de não- conformidade como sendo o físico- químico para apenas uma das amostras. Apesar dos resultados encontrados terem sido satisfatórios, particularmente em relação aos contaminantes Chumbo (BRASIL, 1998 b) Aflatoxina M1 (BRASIL, 2002 a) e Resíduos de agrotóxicos (BRASIL, 2003 c), destacamos a relevância da continuidade de programas de monitoramento da qualidade do leite, por ser este alimento importante constituinte da dieta alimentar, como fonte de nutrientes essenciais, principalmente por ser de elevado consumo pela população infantil.

5.2.5.2.7.1. Síntese dos Motivos de Não- conformidades do Leite UHT

Tabela 72 – Síntese dos Motivos de Não- conformidades do Leite UHT

Não- conformidade	Motivos (número de vezes que o motivo de condenação aparece)
Físico- químico	- Por conter extrato seco desengordurado abaixo do limite exigido (1 vez).
Rotulagem	Não foram encontradas não- conformidades.

Fonte: São Paulo, 2005.

5.2.5.3. Subprograma Verão

O Subprograma Verão, cujas amostras foram colhidas em janeiro e fevereiro de 2004, incluindo produtos sazonais, revelou resultados insatisfatórios em 20% das amostras analisadas.

5.2.5.3.1. Gelo

O resultado das amostras analisadas, conforme apresentado na Tabela 65, indica que 13 (~42%) foram consideradas insatisfatórias por motivo de rotulagem.

A tabela abaixo descreve os motivos de não- conformidade, sendo as principais razões de rotulagem: falta da razão social do fabricante, produtor, fracionador ou titular da marca e por não apresentar registro no MS.

Os exames microbiológicos e físico- químicos nada revelaram de anormal com relação aos padrões estabelecidos pela Portaria n ° 1469/2000 do MS (BRASIL, 2000 g), alterada em 25/03/2004 pela Portaria n ° 518/2004 do MS (BRASIL, 2004).

5.2.5.3.1.1. Síntese dos Motivos de Não- conformidades do Gelo

Tabela 73 – Síntese dos Motivos de Não- conformidades do Gelo

Não- conformidade	Motivos (número de vezes que o motivo de condenação aparece).
Microbiológico	Não foram encontradas não conformidades.
Rotulagem	- Por não apresentar o número de registro no Ministério da Saúde (6 vezes). - Por não identificar o país de origem (3 vezes). - Por não apresentar prazo de validade do produto (1 vez). - Por não apresentar o endereço do fabricante, ou produtor ou fracionador ou titular da marca (2 vezes). - Por não apresentar o número de registro do estabelecimentos junto ao órgão competente (1 vez). - Por não apresentar o nome (razão social) do fabricante, ou produtor, ou fracionador ou titular da marca (7 vezes). - Por não apresentar identificação do lote (1 vez). - Por não apresentar uma das expressões previstas para declarar o prazo de validade (1 vez). - Por apresentar expressão que possa induzir o consumidor a erro, engano, confusão ou equívoco (1 vez).

Fonte: São Paulo, 2005.

5.2.5.3.2. Água Mineral

O resultado das 33 amostras analisadas, conforme apresentado na Tabela 65, indica que 06 (~18%) foram consideradas insatisfatórias, sendo 03 por motivos microbiológicos e 03 por motivos de rotulagem.

Comparando-se os resultados obtidos no Programa Paulista 2002, onde 30% do total de 148 amostras analisadas foram insatisfatórias, observa-se uma redução do índice de condenações no PP0304 (18%), provavelmente devido ao tipo de embalagem amostrada, tendo em vista que no PP2002 foram colhidos exclusivamente galões de 20 litros, que são reaproveitáveis, enquanto que neste programa foram amostradas embalagens diversas incluindo as descartáveis (1,5 litros, galões de 5, 10 ou 20 litros).

A Tabela 74 descreve os motivos de não-conformidade, destacando-se o motivo microbiológico pela presença de *Pseudomonas aeruginosa* acima do limite máximo tolerado em 02 das amostras. A importância do controle deste contaminante se deve ao fato deste microorganismo estar relacionado a possíveis infecções, principalmente em pacientes imunodebilitados, por tratar-se de bactéria oportunista.

7.2.5.3.2.1. Síntese dos Motivos de Não-conformidades de Água Mineral

Tabela 74 – Síntese dos Motivos de Não-conformidades de Água Mineral

Não-conformidade	Motivos (número de vezes que o motivo de condenação aparece)
Microbiológica	- Por conter coliformes totais acima do limite máximo tolerado (1 vez). - Por conter <i>Pseudomonas aeruginosa</i> acima do limite máximo tolerado (2 vezes).
Físico-química	Não foram encontradas não conformidades.
Rotulagem	- Por não apresentar o número de registro no Ministério da Saúde (1 vez). - Por apresentar prazo de validade de forma diferente do estabelecido, pelo menos mês e ano (1 vez). - Por não apresentar o endereço do fabricante, ou produtor, ou fracionador, ou titular da marca (1 vez).

Fonte: São Paulo, 2004.

5.2.5.3.3. Picolé de Frutas

O resultado das 45 amostras analisadas, conforme apresentado na Tabela 65, indica que 13 (~29%) foram consideradas insatisfatórias, sendo todas por motivo de rotulagem.

Verifica-se, na Tabela 75, que as não-conformidades de rotulagem identificadas foram causadas por diferentes motivos, mostrando que as informações obrigatórias de rotulagem para este tipo de produto, representam um problema tanto para o consumidor que não dispõe das informações para um consumo seguro, assim como para a fiscalização quanto dificuldade de rastreabilidade do produto. Esses dados sugerem ser necessária a adoção de ações educativas junto ao segmento produtor, visando sanar as irregularidades identificadas.

5.2.5.3.3.1. Síntese dos Motivos de Não-conformidades de Picolé de Frutas

Tabela 75 – Síntese dos Motivos de Não-conformidades de Picolé de Frutas

Não-conformidade	Motivos (número de vezes que o motivo de condenação aparece)
Microbiológica	Não foram encontradas não-conformidades.
Físico-química	Não foram encontradas não-conformidades.
Rotulagem	- Por não apresentar o número de registro no Ministério da Saúde (1 vez). - Por não identificar o país de origem (5 vezes). - Por não apresentar prazo de validade do produto (4 vezes). - Por apresentar prazo de validade de forma diferente do estabelecido, pelo menos dia e mês (1 vez). - Por não apresentar o endereço do fabricante, ou produtor, ou fracionador, ou titular da marca (6 vezes). - Por não apresentar o número de registro do estabelecimentos junto ao órgão competente (4 vezes). - Por não apresentar o nome (razão social) do fabricante, ou produtor, ou fracionador ou titular da marca (5 vezes). - Por não declarar aditivos na lista de ingredientes (1 vez). - Por não apresentar a lista de ingredientes (3 vezes). - Por não apresentar identificação do lote (2 vezes). - Por não apresentar identificação do conteúdo líquido da embalagem (5 vezes). - Por não apresentar denominação correta do produto (3 vezes). - Por não apresentar o nome completo ou INS do aditivo na lista de ingredientes (2 vezes).

Fonte: São Paulo, 2005.

5.2.5.3.4. Peixe Resfriado ou Congelado

O resultado das 08 amostras analisadas, conforme apresentado na Tabela 65, indica que 02 (25%) foram consideradas insatisfatórias por motivo de rotulagem.

A Tabela 76 descreve os motivos de não- conformidade como sendo apenas 01 amostra por rotulagem. Considerando os limites de tolerância estabelecidos pela legislação para os contaminantes histamina (BRASIL, 1997) e mercúrio (BRASIL, 1998 b), os resultados não indicaram risco de consumo de peixes resfriados ou congelados, porém, deve- se ressaltar que o número de amostras foi reduzido.

5.2.5.3.4.1. Síntese dos Motivos de Não- conformidades de Peixe Resfriado ou Congelado

Tabela 76 – Síntese dos Motivos de Não- conformidades de Peixe Resfriado ou Congelado

Não- conformidade	Motivos (número de vezes que o motivo de condenação aparece)
Físico- química	Não foram encontradas não- conformidades.
Rotulagem	- Por não apresentar endereço do fabricante, produtor e do fracionador (1 vez).

Fonte: São Paulo, 2004.

5.2.5.3.5. Mistura de Aditivos para o Preparo de Pão

O resultado das 11 amostras analisadas, conforme apresentado na Tabela 65, indica que apenas 01 foi considerada insatisfatória, por motivo de rotulagem.

A Tabela 77 descreve o motivo de não- conformidade como sendo de rotulagem em apenas 01 das amostras.

Apesar de não ter sido identificada presença de bromato nas amostras analisadas, é importante seu monitoramento nos pães, farinhas e produtos de panificação devido ao fato de ser uma substância oxidante, cancerígena e de uso proibido (BRASIL, 2001).

5.2.5.3.5.1. Síntese dos Motivos de Não- conformidades de Mistura de Aditivos para Pão

Tabela 77 – Síntese dos Motivos de Não- conformidades de Mistura de Aditivos para o Preparo de Pão

Não- conformidade	Motivos (número de vezes que o motivo de condenação aparece)
Físico- química	Não foram encontradas não- conformidades.
Rotulagem	- Por não identificar o país de origem (1 vez).

Fonte: São Paulo, 2005.

5.2.5.3.6. Massa Fresca para Pão

Não foram detectados resultados insatisfatórios nas 48 amostras analisadas de massa fresca para pão na pesquisa de bromato realizada.

5.2.5.4. Subprograma Anvisa

O Subprograma Anvisa, planejado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, de abrangência nacional, teve as amostras do Estado de São Paulo colhidas de agosto a novembro de 2003 e revelou resultados insatisfatórios em 11% das amostras analisadas.

5.2.5.4.1. Alimentos Infantis à Base de Leite

O resultado das 10 amostras analisadas, conforme apresentado na Tabela 65, indica que 01 (~10%) foi considerada insatisfatória por motivo de rotulagem por não apresentar registro no Ministério da Saúde.

A Tabela 78 descreve o motivo de não- conformidade como sendo a falta de registro no Ministério da Saúde, em apenas 01 das amostras. Apesar disto, o controle da qualidade dos alimentos infantis a base de leite, classificado como um dos “Alimentos para fins especiais”, é de fundamental importância, pois este substitui total ou parcialmente o leite materno.

5.2.5.4.1.1. Síntese dos Motivos de Não- conformidades de Alimentos Infantis à Base de Leite

Tabela 78 – Síntese dos Motivos de Não- conformidades de Alimentos Infantis à Base de Leite

Não- conformidade	Motivos (número de vezes que o motivo de condenação aparece)
Microbiológica	Não foram encontradas não- conformidades.
Físico- química	Não foram encontradas não- conformidades.
Rotulagem	- Por não apresentar o número de registro no Ministério da Saúde (1 vez).

Fonte: São Paulo, 2005.

5.2.5.4.2. Alimentos Infantis à Base de Cereais

O resultado das 08 amostras analisadas, conforme apresentado na Tabela 65, indica que 02 (~25%) foram consideradas insatisfatórias por motivo de rotulagem.

A Tabela 79 descreve o motivo de não- conformidade como sendo apenas por rotulagem. Os alimentos infantis à base de cereais, classificado como “Alimento para fins especiais”, não apresentaram não- conformidades nos exames microbiológicos e microscópicos.

5.2.5.4.2.1. Síntese dos Motivos de Não- conformidades de Alimentos Infantis à Base de Cereais

Tabela 79 – Síntese dos Motivos de Não- conformidades de Alimentos Infantis à Base de Cereais

Não- conformidade	Motivos (número de vezes que o motivo de condenação aparece)
Microbiológica	Não foram encontradas não- conformidades.
Microscópica	Não foram encontradas não- conformidades.
Rotulagem	- Por não apresentar na denominação os nomes dos cereais utilizados, no painel principal da rotulagem (1 vez). - Por apresentar expressão que possa induzir o consumidor a erro, engano, confusão ou equívoco (1 vez).

Fonte: São Paulo, 2005.

5.2.5.4.3. Pós para Sobremesas com Restrição de Açúcar

O resultado das 19 amostras analisadas, conforme apresentado na Tabela 65 indica que 02 (~11%) foram consideradas insatisfatórias por motivo de rotulagem.

A Tabela 80 descreve os motivos de não- conformidade como sendo apenas de rotulagem.

Incluem- se diferentes produtos nesta categoria (pós para gelatina, para pudim, etc.) que são de registro obrigatório no MS, por classificarem- se como “Alimentos para fins especiais”. O público alvo consumidor, em geral são pessoas com necessidades metabólicas especiais, tais como diabéticos e obesos, onde a restrição de açúcar é relevante na dieta. A cromatografia de açúcares não revelou a presença de sacarose em nenhuma das amostras analisadas.

7.2.5.4.3.1. Síntese dos Motivos de Não- conformidades de Pós para Sobremesa com Restrição de Açúcar

Tabela 80 – Síntese dos Motivos de Não- conformidades de Pós para Sobremesa com Restrição de Açúcar

Não- conformidade	Motivos (número de vezes que o motivo de condenação aparece)
Microbiológica	Não foram encontradas não- conformidades.
Físico- química	Não foram encontradas não- conformidades.
Rotulagem	- Por não apresentar o número de registro no Ministério da Saúde (1 vez). - Por não apresentar a denominação correta do produto (1 vez).

Fonte: São Paulo, 2005.

5.2.5.4.4. Hambúrguer Congelado

O resultado das 18 amostras analisadas, conforme apresentado na Tabela 65 indica que 02 (~11%) apresentaram-se não-conformes por motivo de rotulagem e 01 por motivo microbiológico.

A Tabela 81 descreve os motivos de não-conformidade, sendo que foi identificada a presença de *Salmonella sp* em uma das amostras, representando risco à saúde da população, uma vez que é reconhecidamente agente etiológico de doenças transmitidas por alimentos.

5.2.5.4.4.1. Síntese dos Motivos de Não-conformidades de Hambúrguer Congelado

Tabela 81 – Síntese dos Motivos de Não-conformidades de Hambúrguer Congelado

Não-conformidade	Motivos (número de vezes que o motivo de condenação aparece)
Microbiológica	- Por conter <i>Salmonella sp</i> em 25 g ou ml (1 vez).
Físico-química	Não foram encontradas não-conformidades.
Rotulagem	- Por apresentar prazo de validade de forma diferente do estabelecido, pelo menos dia e mês (1 vez). - Por não apresentar o endereço do fabricante, ou produtor, ou fracionador, ou titular da marca (1 vez).

Fonte: São Paulo, 2005.

5.2.5.4.5. Charque Embalado

O resultado das 20 amostras analisadas, conforme apresentado na Tabela 65, indica que 01 (5%) foi considerada insatisfatória por motivo de rotulagem.

Neste universo de amostras foram colhidos também amostras de “Jerked Beef”, nos casos de ausência de charque oferecido para o consumo na região. Destaca-se que, considerando-se a legislação em vigor, não é permitida a presença de nitritos e nitratos em charque, enquanto que existe um limite máximo de tolerância para o “Jerked Beef” (BRASIL, 1998 c).

Os resultados obtidos foram satisfatórios para os dois tipos de produtos, tendo sido identificada apenas 01 amostra por motivo de rotulagem por não apresentar a lista de ingredientes, conforme descrito na Tabela 82.

5.2.5.4.5.1. Síntese dos Motivos de Não- conformidades de Charque Embalado

Tabela 82 – Síntese dos Motivos de Não- conformidades de Charque Embalado

Não- conformidade	Motivos (número de vezes que o motivo de condenação aparece)
Microbiológica	Não foram encontradas não- conformidades.
Físico- química	Não foram encontradas não- conformidades.
Rotulagem	- Por não apresentar a lista de ingredientes (1 vez).

Fonte: São Paulo, 2005.

5.2.5.5. Subprograma Transgênicos

O Subprograma Transgênicos, instituído para detectar a presença de organismos geneticamente modificados em produtos alimentícios que contenham soja na formulação e verificar o cumprimento da informação de rotulagem, teve suas amostras colhidas de agosto a novembro de 2003. Os produtos analisados foram: hambúrguer congelado, salsicha embalada, quibe congelado, almôndega congelada, proteína isolada e texturizada de soja, farinha de soja, grãos de soja tipo aperitivo, extrato em pó a base de soja, fórmulas infantis à base de proteína de soja, cereal matinal à base de proteína de soja, biscoitos que contenham soja na relação de ingredientes, misturas para o preparo de sopas, misturas para o preparo de bolos e macarrão instantâneo (SÃO PAULO, 2005).

Foram analisadas 24 amostras, das quais 11 (~46%) apresentaram na primeira análise (prova), soja transgênica na composição e não apresentaram a informação de rotulagem, sobre a presença de alimento geneticamente modificado, conforme apresentado na Tabela 83.

Os ensaios de detecção de DNA e detecção de OGM foram realizados no Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde – INCQS/FIOCRUZ e a análise de rotulagem foi efetuada no Instituto Adolfo Lutz, cuja conclusão teve por base os resultados da presença/ausência de OGM, considerando a legislação em vigor no Estado de São Paulo, que exige a declaração na rotulagem independente da quantidade do ingrediente geneticamente modificado (SÃO PAULO, 1999).

Além disso, outros motivos de não- conformidade de rotulagem também foram encontrados nas amostras analisadas, como por exemplo, não apresentar endereço do fabricante ou distribuidor do produto, ou apresentar expressões de rotulagem que podem induzir o consumidor a engano.

5.2.5.5.1. Resultados Insatisfatórios de Produtos que Contêm Soja na Composição e Não Apresentam a Informação de Rotulagem sobre a Presença de Alimento Geneticamente Modificado.

Tabela 83 – Resultados Insatisfatórios de Produtos que Contêm Soja na Composição e Não Apresentam a Informação de Rotulagem sobre a Presença de Alimento Geneticamente Modificado

Produtos	N ° de Amostras Analisadas	Resultados Insatisfatórios por Não Apresentar Informação de Rotulagem sobre a Presença de Alimento Geneticamente Modificado	
		N °	%
Produtos que Contêm Soja na Composição	24	11	46

Fonte: São Paulo, 2005.

5.2.5.6. Subprograma Resíduos de Agrotóxicos

O Subprograma Resíduos de Agrotóxicos, cujas amostras foram colhidas de setembro de 2003 a fevereiro de 2004, incluíram pimentão, laranja, morango, tomate e mamão (SÃO PAULO, 2005).

O uso de agrotóxicos em lavouras cujos produtos são destinados ao consumo, podem conduzir a resíduos após a colheita. Os alimentos podem conter ainda resíduos remanescentes de utilização durante o armazenamento e transporte, ou por meio de contaminação ambiental (SÃO PAULO, 2005).

Compete ao Ministério da Agricultura conceder registro de agrotóxicos com finalidade fitossanitária, após serem atendidas as diretrizes e exigências do Ministério da Saúde e do Meio Ambiente. Os limites máximos de Resíduos para cada binômio agrotóxico/cultura são apresentados nas monografias dos agrotóxicos registrados no país e publicados pelo Ministério da Saúde, conforme Resolução n^o 165, de 29/08/2003 (SÃO PAULO, 2005).

Os dados obtidos com 30 amostras insatisfatórias (~24%) permitiram uma avaliação quanto ao uso inadequado de agrotóxicos, com teores acima do Limite Máximo de Resíduo (LMR) tolerado e também, de uso não autorizado para as culturas analisadas, conforme a legislação brasileira.

O consumidor pode estar sob risco de exposição crônica a agrotóxicos se estiver ingerindo alimentos contendo resíduos acima dos limites tolerados ou de uso indevido. Portanto, os agricultores devem utilizar Boas Práticas Agrícolas e somente agrotóxicos autorizados para uma cultura específica.

O uso do método multiresíduo utilizado para a pesquisa de agrotóxicos de vários grupos químicos, permitiu um trabalho mais ágil que forneceu resultados em até 48 horas, propiciando às equipes de VISA rápidas ações sanitárias (SÃO PAULO, 2005).

A colheita de amostras com interdição cautelar permitiu que os produtos com resultados insatisfatórios fossem inutilizados pelas equipes de VISA antes que fossem consumidos pela população (SÃO PAULO, 2005).

5.2.5.6.1. Porcentagens de Não- conformidades dos Produtos: Pimentão, Laranja, Morango, Tomate e Mamão em Relação à Presença e Quantidade de Agrotóxicos

Tabela 84 – Porcentagens de Não- conformidades dos Produtos: Pimentão, Laranja, Morango, Tomate e Mamão em Relação à Presença e Quantidade de Agrotóxicos

Produtos	Porcentagem de Não- conformidade		
	Presença de Resíduos de Agrotóxicos Acima do Limite Máximo de Resíduos (LMR) Tolerado	Presença de Resíduos de Agrotóxicos de Uso Não Permitido para a Cultura	Presença de Resíduos de Agrotóxicos Acima do LMR e ao mesmo tempo, Presença de Resíduos de Agrotóxicos de Uso Não Permitido para a Cultura
Pimentão	31	85	15
Laranja	-	-	-
Morango	87	47	33
Tomate	-	-	-
Mamão	50	50	-

Fonte: São Paulo, 2005.

As porcentagens apresentadas de resultados insatisfatórios por motivos são calculadas sobre a porcentagem de amostras insatisfatórias e não sobre as amostras colhidas. Ou seja, sobre o total de amostras insatisfatórias (100%), são calculadas as porcentagens por motivos.

5.2.5.6.1.1. Pimentão

O resultado das 30 amostras de pimentão analisadas, conforme apresentado na Tabela 84, indica que 13 (~43%) foram consideradas insatisfatórias. Destas, 04 (~31%), por presença de resíduos de agrotóxicos acima do limite máximo de resíduos LMR tolerados; 11 (~85%) por presença de resíduos de agrotóxicos de uso não permitido para a cultura e 02 (~15%), pelos dois motivos citados (SÃO PAULO, 2005).

A classe de agrotóxicos encontrada com maior frequência, com resíduos acima do LMR, foi a dos ditiocarbamatos (4 vezes), usados há décadas como fungicidas na agricultura. São compostos derivados do ácido ditiocarbâmico, subdivididos em dimetilditiocarbamatos, como ferbam, ziram e tiram, etilenobisditiocarbamatos, como mancozebe, manebe, zinebe e metiram e outros como propinebe e metam sódico. A presença de resíduos de ditiocarbamatos como CS₂ pode ser devido ao uso de quaisquer dentre os ingredientes ativos acima citados (SÃO PAULO, 2005).

Os EBDC (mancozebe e manebe) representam os principais princípios ativos autorizados no Brasil e são classificados na classe toxicológica III, ou seja, são considerados moderadamente tóxicos. A legislação brasileira estabelece um LMR de 1,0 mg/Kg de ditiocarbamatos em CS₂ para pimentão pelo uso de mancozebe (SÃO PAULO, 2005).

Nas amostras de pimentão foram encontrados os organofosforados: profenofós, metamidofós, clorpirifós etílico, todos de uso não autorizado para esta cultura, sendo que o metamidofós, da classe toxicológica I – extremamente tóxico, foi o mais freqüente (8 vezes), seguido do Profenofós (2 vezes) e do clorpirifós etílico (1 vez), ambos classificados na classe II como altamente tóxicos (SÃO PAULO, 2005).

5.2.5.6.1.2. Laranja

Não foram detectados resíduos de agrotóxicos nas 23 amostras analisadas (SÃO PAULO, 2005).

5.2.5.6.1.3. Morango

O resultado das 24 amostras de morango analisadas, conforme apresentado na Tabela 84, indica que 15 (~63%) foram consideradas insatisfatórias, sendo que destas, 13 (~87%), por presença de resíduos de agrotóxicos acima do limite máximo de resíduos (LMR) tolerados; 07 (~47%) por presença de resíduos de agrotóxicos de uso não permitido para a cultura e 05 (~33%), pelos dois motivos citados (SÃO PAULO, 2005).

A classe de agrotóxicos encontrada com maior freqüência, com resíduos acima do LMR, também foi a dos ditiocarbamatos (13 vezes). Foram ainda encontrados resíduos dos organofosforados de uso não autorizado para esta cultura: acefato (1 vez) da classe toxicológica III, clorpirifós etílico (1 vez) da classe II e parationa metílica (1 vez) metamidofós (3 vezes) da classe I, além do endossulfam (1 vez), do grupo estér de um diol cíclico clorado, da classe I (SÃO PAULO, 2005).

A legislação brasileira estabelece um LMR de 0,2 mg/Kg para morango pelo uso de metam sódico, da classe toxicológica II (SÃO PAULO, 2005).

5.2.5.6.1.4. Tomate

Não foram encontrados resíduos de agrotóxicos nas 24 amostras analisadas (SÃO PAULO, 2005).

5.2.5.6.1.5. Mamão

O resultado das 24 amostras de mamão analisadas, conforme apresentado na Tabela 84, indica que 02 (~8%) foram consideradas insatisfatórias. Destas, 01 (~50%), por presença de resíduos de agrotóxicos acima do limite máximo de resíduos LMR tolerados e 01 (~50%) por presença de resíduos de agrotóxicos de uso não permitido para a cultura (SÃO PAULO, 2005).

Foi encontrado clorotalonil acima do LMR de 0,1mg/Kg, estabelecido pela legislação brasileira, em uma amostra de mamão, além de resíduos do piretróide deltametrina, de uso não autorizado para esta cultura. Deltametrina possui classificação toxicológica III, ou seja, é considerada moderadamente tóxica (SÃO PAULO, 2005).

5.2.6. Ações Sanitárias Decorrentes dos Resultados Insatisfatórios do Produtos Alimentícios

Para cada laudo insatisfatório definitivo, após todos os recursos legais previstos, as Visas/Dirs vêm desenvolvendo ações sanitárias por meio de advertência aos fabricantes para correção da rotulagem, pela realização de inspeções nas indústrias fabricantes, ou ainda, por imposição de penalidades no caso de produtos com irregularidades consideradas de risco à saúde. Essas ações demonstram o empenho dos profissionais das equipes de Vigilância Sanitária em corrigir ou eliminar as irregularidades dos produtos que representam risco à saúde da população, que comprometam a rastreabilidade na ocorrência de surtos epidemiológicos, ou ainda, que possam ferir os direitos do consumidor (SÃO PAULO, 2005).

Os laudos dos produtos com resultados insatisfatórios cuja fiscalização da produção é de competência do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (apresentado fatiado, espetinho de carne temperado congelado ou resfriado, queijo minas frescal, doce de leite dietético, leite UHT, peixe resfriado ou congelado, hambúrguer congelado, salsicha embalada, quibe congelado, almôndega congelada, charque embalado, morango, tomate, laranja, mamão e pimentão) foram encaminhados àquele Ministério com a solicitação das providências cabíveis (SÃO PAULO, 2005).

O CVS publicou no Diário Oficial do Estado, a proibição da comercialização ou inutilização dos lotes dos produtos abaixo relacionados, por estarem em desacordo com a legislação e em alguns casos, por se tratarem de produtos impróprios para o consumo (SÃO PAULO, 2005).

5.2.6.1. Comunicados CVS de Interdição Cautelar de Produtos e de Liberação de Produtos Interditados, Publicados no Diário Oficial do Estado

Tabela 85 – Comunicados CVS de Interdição Cautelar de Produtos e de Liberação de Produtos Interditados, Publicados no DOE

Nº Comunicado Interdição e Data de Publicação	Produto e Marca	Data de Fabricação, Validade e Lote	Fabricante	Motivo de Condenação	Nº Comunicado Liberação e Data de Publicação
222 16/07/2004	Água Mineral Natural sem Gás Pratânia	Envase: 14/04/04 Validade: 14/04/05	Concessionária Minapratá Mineração Ltda.	- Por apresentar <i>Pseudomonas aeruginosa</i> .	
209 14/07/2004	Gelo Kigelo	Não consta	Kigelo Indústria e Comércio Ltda.	- Por não apresentar na rotulagem, a denominação de venda do alimento, o prazo de validade e o registro no MS.	
208 14/07/2004	Palmito em Conserva Salute	Fabricação: 05/07/2003 Validade: 05/07/2005	Poções Indústria e Comércio e Alimentos Ltda	- Por não apresentar na rotulagem, o nome popular da espécie, o endereço do fabricante, o número de registro no MS, a identificação da origem (indústria brasileira) e o prazo de validade com, pelo menos, o mês e o ano.	
204 08/07/2004	Gelo Happy Ice	Não consta	Hi Indústria e Comércio de Gelo Ltda – ME	- Por não apresentar na rotulagem, a identificação, a identificação da origem (ind. bras.), do lote e do prazo de validade e o registro no MS.	
164 02/06/2004	Palmito de Açaí em Conserva Conquista	Validade: Ago/2005 Lote: 04	Itaituba Ind. Com. E Serviços Ltda	- Por não apresentar registro no Ministério da Saúde.	
109 06/04/2004	Palmito em Conserva La Pionera	Fabricação: 16/6/2003 Validade: 27/dez/04	Orlando José Pereira Conservas – ME	- Por não declarar na rotulagem, a denominação da espécie de palmeira utilizada e por declarar números incorretos de CNPJ e registro no MS.	
93 27/03/2004	Gelo em Cubos Engelo	Validade: 12/2004	Engelo Ind. e Com.	- Por não conter registro no Ministério da Saúde.	142 15/5/2004
86 17/03/2004	Palmito Juçara em Conserva Tafner	Fabricação: ago/2003 Validade: Ago/2005 Lote: 155	Ind. Com. de conservas Tafner Ltda	- Por não identificar precisamente a unidade fabril produtora do lote em questão; por apresentar pH acima do limite máximo estabelecido.	
67 06/03/2004	Doce de Abóbora Gulosina	Fabricação: 12/10/2003 Validade: 12/03/2004	Niguiyaka Ind. e Com. de Prod. Alim. Ltda.	- Por conter corante orgânico artificial não permitido nesta categoria de alimento.	

358 31/10/2003	Palmito em Conserva Acauã	Fabricação: 02/05/2003 Validade: 02 anos	Não consta	- Por apresentar aparência e textura não característica e comprimento do tolete superior a 95 mm; não apresentar na rotulagem, o nome popular da espécie seguido ou precedido da palavra "conserva", a lista completa de ingredientes, o nome e endereço completo do fabricante ou produtor, o registro no MS, o prazo de validade com, pelo menos, o mês e o ano, e informações sobre a conservação do produto.	
352 22/10/2003	Palmito de Açaí em Conserva Palmeiral de Antonina	Fabricação: 09/07/03 Validade: 2 anos Lote 030709	Ind. e Com. de conservas Moliz Ltda	- Por não apresentar registro no Ministério da Saúde.	35 28/1/2004
348 16/10/2003	Palmito de Açaí em Conserva Mharacaya	Fabricação: 30/05/03 Validade: 2 anos	Luna e Pinha Ltda	- Por apresentar caract. sensoriais alteradas (aparência e odor); pH acima do limite máximo permitido; não apresentar os dizeres litografados na parte superior da tampa e por apresentar registro no MS não correspondente ao produto.	
347 16/10/2003	Palmito de Açaí em Conserva Mharacaya	Fabricação: 28/05/03 Validade: 2 anos	Luna e Pinha Ltda	- Por apresentar pH acima do limite máximo permitido e características sensoriais alteradas (aparência e odor)	
333 10/10/2003	Palmito de Açaí em Conserva Premium	Fabricação: 01/02/03 Validade: 3 anos Lote 140 – B	M.P. Duran EPP – Natural Palmitos	- Por apresentar pH acima do limite máximo permitido.	
319 24/09/2003	Hambúrguer de Carne Bovina Congelado Seara	Fabricação: 09/07/03 Validade: 05/11/03 Lote 01 A	Seara Alimentos S/A – Matadouro Frigorífico	- Por apresentar <i>Salmonella</i> sp em 25g e por não constar o endereço completo do fabricante.	
309 09/09/2003	Palmito em Conserva de Palmeira Real Supreme	Fabricação: 10/05/03 Validade: 10/05/05	Indústria e Comércio de conservas Supreme Ltda - ME	- Por apresentar pH acima do limite máximo permitido e por não constar a identificação do fabricante litografada na tampa.	342 14/10/2003

Fonte: São Paulo, 2004.

5.2.6.2. Comunicado CVS n ° 89/2004 de Interdição Cautelar de Alimentos Contendo Soja Transgênica na Composição sem a Informação de Rotulagem “Alimento Geneticamente Modificado”.

Tabela 86 - Comunicado CVS n ° 89/2004 de Interdição Cautelar de Alimentos Contendo Soja Transgênica na Composição sem a Informação de Rotulagem “Alimento Geneticamente Modificado”, Publicado no DOE em 20/03/2004.

Produto e Marca	Data de Fabricação, Prazo de Validade e Lote	Fabricante	Situação Atual das Ações de Visa
Proteína Texturizada de Soja Marca Jasmine	Fabricação: 10/10/2003 Validade: 10/04/2004 Lote: 000138	Jasmine Comércio de Produtos Alimentícios Ltda.	O detentor foi autuado, lavrado Auto de Imposição de Penalidade de Advertência. Processo encerrado e arquivado.
Fórmula Infantil à Base de Proteína de Soja com Ferro para Lactentes Marca Support	Fabricação: 01/07/2002 Validade: 31/07/2004 Lote: 2178-2201	Support Produtos Nutricionais Ltda.	Notificação ao fabricante. Aguardando agendamento do IAL para realizar perícia de contraprova.
Extrato de Soja (Leite Natu's de Soja em Pó) marca Natu's	Validade: 11/12/2003 Lote: 11/12/2002	Serv Natu's Centro de Alimentos Naturais Ltda	Processo administrativo na fase de apreciação da defesa apresentada ao Auto de Infração.
Proteína Texturizada de Soja Marca Grings	Validade: 25/09/2004 Lote: 008/03	Grings e Filhos Ltda.	Termo de Interdição Cautelar. Notificação ao detentor e ao fabricante. Defesa deferida.
Proteína Texturizada de Soja Fina Marca Natu's	Fabricação: 01/09/2003 Validade: 01/09/2004	Serv Natu's Centro de Alimentos Naturais Ltda.	Processo administrativo na fase de apreciação da defesa apresentada ao Auto de Infração.
Hambúrguer de carne Bovina Moída Congelada Marca Batavo	Fabricação: 28/07/2003 Validade: 25/11/2003 Lote L5 (16:34)	Perdigão Agroindustrial S/ª	Aguardando resultado da perícia de contraprova solicitada pelo fabricante.
Almôndega de Carne Bovina Moída Temperada Congelada Marca Kilo Certo	Fabricação: 14/07/2003 Validade: 13/11/2003	Kilo Certo Indústria e Comércio Ltda	Detentor autuado. Defesa escrita do detentor e autuado encaminhada ao IAL por tratar-se de contestação técnica do laudo.
Salsicha da Granja marca Da Granja	Fabricação: 26/08/2003 Validade: 10/10/2003	Da Granja Agroindustrial Ltda.	Notificação ao detentor e ao fabricante. Processo encaminhado ao MAPA. Não houve autuação do fabricante, pois o produto estava vencido.
Mistura para o Preparo de Bolo Sabor Baunilha Marca Sol	Validade: 05/01/2004 Lote: 600346 PIJ	Bunge Alimentos S/A	Laudo emitido após o vencimento do produto. Comunicação ao fabricante.
Hambúrguer de Carne Bovina Moída Congelada Marca Extra	Fabricação: 23/07/2003 Validade: 22/11/2003	Kilo Certo Indústria e Comércio Ltda.	Aguardando agendamento do IAL para realizar a perícia de contraprova.

Pó para Preparo de Alimentos Marca Sanavita	Fabricação: 28/07/2003 Validade: 28/07/2004 Lote: 605	Sanavita Indústria e Comércio de Alimentos Defesa de adequação da rotulagem. Funcionais Ltda.
---	---	---

Fonte: São Paulo, 2004.

5.2.6.3. Comunicados de Inutilização de Produtos publicados no Diário Oficial do Estado

Tabela 87 - Comunicados de Inutilização de Produtos publicados no DOE

Nº do Comunicado de Inutilização e Data de Publicação	Produto e Marca	Data de Fabricação, Prazo de Validade e Lote	Fabricante	Motivo de Condenação
84 17/3/2004	Palmito de açaí em Conserva Cambé	Fabricação: 14/03/03 Validade: 13/03/06 Lote: 2394	Ind. Comércio de Conservas Maiauatá Ltda.	- Por não apresentar registro no Ministério da Saúde.
85 17/03/2004	Palmito Jussara em Conserva Lapap	Fabricação: 08/2003 Validade: 02 anos Lote: 0001/2003	Isaac Bebesby Ind. e Com. Prod. Vegetais Imp. e Exp.	- Por não apresentar registro no Ministério da Saúde e a função do aditivo na lista de ingredientes.
83 17/3/2004	Palmito em Conserva Marinas do Porto	Fabricação: 09/06/03 Validade: 08/06/06 Lote: 2846	Ind. Comércio de Conservas Maiauatá Ltda	- Por não apresentar registro no Ministério da Saúde e por conter alteração nas características sensoriais (aparência dos toletes com manchas amareladas).
398 9/12/2003	Palmito de Açaí em Conserva Paty	Fabricação: jan/2003 Validade: até 3 anos da data de fabricação Lote: M05	Não consta	- Por não apresentar a razão social do fabricante e do distribuidor e por não apresentar a composição (ingredientes).

Fonte: São Paulo, 2005.

6. CONCLUSÃO

Mediante os resultados obtidos cabe ressaltar os seguintes aspectos positivos:

1) O Programa foi de grande importância na identificação de problemas relacionados à produção e/ou comercialização de produtos alimentícios, de uma forma geral no estado de São Paulo e, desta forma, possibilita o planejamento e desenvolvimento de estratégias de impacto sanitário, que modifiquem o comportamento do mercado e possam garantir a segurança alimentar.

2) Identificou-se os setores produtivos que necessitavam de uma intervenção institucional de abrangência estadual e/ou nacional de caráter preventivo.

3) O Programa é de grande auxílio ao trabalho de Vigilância Sanitária, considerando que, através da divulgação dos resultados à população, esta passa a ser vigilante e mais atento na aquisição de produtos alimentícios.

4) Uma vez que muitos dos produtos analisados são de amplo consumo popular ou são produtos com potencial risco à saúde, pode-se deduzir que através das intervenções tomadas pelos órgãos de Vigilância Sanitária é possível reduzir custos com saúde pública.

5) Com a colheita aleatória os produtores de alimentos sentem-se obrigados a seguirem as legislações sanitárias para que não sejam punidos e/ou venham a ter prejuízos, como por exemplo, através do comprometimento da imagem da qualidade de seus produtos, fazendo com que haja diminuição do consumo.

6) O caráter educativo do programa propicia um maior entendimento da população quanto aos seus direitos como consumidor.

7) Conscientização da importância do serviço de Vigilância Sanitária para evitar gastos desnecessários dos produtores, dos consumidores e dos serviços públicos hospitalares, bem como dos manipuladores que dependem do bom funcionamento da empresa mantenha seu emprego.

8) A divulgação rápida dos resultados obtidos de produtos impróprios para consumo, possibilitou uma ação generalizada e eficiente em todo o Estado de São Paulo.

9) A inclusão da inspeção dos estabelecimentos comerciais propiciou melhora na qualidade sanitária do produto, uma vez que está relacionada às instalações onde são produzidas/comercializadas.

10) O entendimento da situação real da produção e/ou comercialização de alimentos, permitiu implementar as legislações sanitárias existentes, com o auxílio das empresas produtoras e dos consumidores para que todos sejam beneficiados.

11) Através dos resultados de não- conformidades de rotulagem, o Programa mostrou a importância dos consumidores na luta para garantir seus direitos a informações.

7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABNT NBR 12.806, 1993. In: SÃO PAULO (Estado). Centro de Vigilância Sanitária. **Portaria Conjunta CVS/IAL S/N, de 18 de fevereiro de 2005**. São Paulo: Secretaria de Estado da Saúde – Vigilância Sanitária, 2005, p. 49 – 52.

ANDERSON, P. **Linhagens do Estado Absolutista**. Porto: Afrontamento, 1984.

ANVISA. **Farinhas devem sair da fábrica com ferro e ácido fólico**. Bol. Inf. n.44, p. 7, junho – 2004 a. Brasília – DF.

ANVISA. **Parceria com ABNT e ISO aperfeiçoa elaboração de regras**. Bol. Inf. n. 45, p. 8, julho – 2004 b. Brasília – DF.

ANVISA. **Resolução sobre alimentos garante segurança para consumidores e comerciantes**. Bol. Inf. n. 47, p. 3, setembro – 2004 c. Brasília – DF.

ANVISA. **Vigilância sanitária ganha comunidade virtual**. Bol. Inf. n. 46, p. 8, agosto – 2004 d. Brasília – DF.

AOAC. Official methods of analysis of AOAC International. Histamine in seafood. 1995. In: SÃO PAULO (Estado). Centro de Vigilância Sanitária. **Portaria Conjunta CVS/IAL S/N, de 18 de fevereiro de 2005**. São Paulo: Secretaria de Estado da Saúde – Vigilância Sanitária, 2005, p. 49 – 52.

BARROS, J.A.C. **A medicalização da clientela previdenciária** [Dissertação de Mestrado]. São Paulo: Departamento de Medicina Preventiva, Faculdade de Medicina da USP; 1982.

BARROS, J.A.C. **Consumo: resposta à necessidade ou ao interesse da produção?** Revista Saúde em Debate, n. 19, p. 30-33, 1987.

BAUDRILLARD, J.A. **A sociedade de consumo**. Lisboa: 70, 1975.

BODSTEIN, R.A. **História e saúde pública**: a política de controle de câncer no Brasil. Rio de Janeiro: PEC/Ensp, 1987.

BRAGA, J.C.S.; PAULA, S.G. **Saúde e previdência**. 2. Ed. São Paulo: Hucitec, 1986.

BRASIL. Conselho Nacional de Saúde. **Resolução N ° 31, de 12 de outubro de 1992**. Aprova a Norma Brasileira para a Comercialização de Alimentos para Lactentes, 1992 a. Brasília, DF.

BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil, 1988. Brasília: Câmara dos Deputados.

BRASIL. **Decreto N ° 4.602, de 21 de fevereiro de 2003**. Dispõe sobre a constituição de comissão interministerial para avaliar e apresentar propostas para a política nacional de biossegurança, 2003 a. Brasília, DF. DOU: 24/02/2003.

BRASIL. **Decreto N ° 4.680, de 24 de abril de 2003**. Dispõe sobre as normas para rotulagem de alimentos e ingredientes alimentares destinados ao consumo humano ou animal que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados, 2003 b. Brasília, DF. DOU: 25/04/2003.

BRASIL. **Lei N ° 8.142, de 28 de dezembro de 1990**. Dispõe sobre a participação da comunidade na gestão do Sistema Único de Saúde e sobre as transferências intergovernamentais de recursos financeiros na área de saúde e dá outras providências, 1990 a. Brasília, DF. DOU: 31/12/1990.

BRASIL. **Lei N ° 8.974, de 05 de janeiro de 1995**. Regulamenta os incisos II e V do § 1 do art. 225 da Constituição Federal, estabelece normas para o uso das técnicas de Engenharia Genética e liberação no meio ambiente de

organismos geneticamente modificados, autoriza o Poder Executivo a criar no âmbito da Presidência da República, a Comissão Técnica Nacional de Biossegurança e dá outras providências, 1995. Brasília, DF. DOU: 06/01/95.

BRASIL. Lei Orgânica da Saúde. **Lei N ° 8.080, de 19 de setembro de 1990.** Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências, 1990 b. Brasília, DF. DOU: 20/09/1990.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Laboratório Nacional de Referência Animal. Métodos Analíticos Oficiais para Controle de Produtos de Origem Animal, 1981. In: SÃO PAULO (Estado). Centro de Vigilância Sanitária. **Portaria Conjunta CVS/IAL S/N, de 18 de fevereiro de 2005.** São Paulo: Secretaria de Estado da Saúde – Vigilância Sanitária, 2005, p. 49 – 52.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. **Instrução Normativa N ° 4, de 31 de março de 2000.** Aprova os regulamentos técnicos de identidade e qualidade de carne mecanicamente separada, de mortadela, de lingüiça e de salsicha, em conformidade com os anexos desta instrução normativa. 2000 a. Brasília, DF. DOU 05/04/2000.

BRASIL. Ministério da Agricultura e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. **Instrução Normativa N ° 20, de 31 de março de 2000.** Aprova os regulamentos técnicos de identidade e qualidade de almôndega, de apresuntado, de fiambre, de hambúrguer, de kibe, de presunto cozido e de presunto, 2000 b. Brasília, DF. DOU de 03/08/2000. Rep. 20/11/2001.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. **Instrução Normativa N ° 22 de 14 de abril de 2003.** Oficializa os métodos analíticos oficiais físico- químicos, para controle de leite e produtos lácteos. 2003 c. Brasília, DF. DOU: 02/05/2003.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. **Instrução Normativa N ° 31, de 28 de maio de 2003.** Dispõe sobre proibição da entrada, em todo território nacional, de ruminantes, embriões e produtos derivados destas espécies procedentes do Canadá, 2003 d. Brasília, DF. DOU: 29/05/2003.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. **Instrução Normativa N ° 33, de 02 de junho de 2003.** Dispõe sobre a normatização do funcionamento do serviço de vigilância agropecuária internacional junto às fronteiras internacionais e do Serviço de Inspeção Federal (SIF). 2003 e. Brasília, DF. DOU: 03/06/2003.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. **Instrução Normativa N ° 51, de 18 de setembro de 2002.** Dispõe sobre regulamentos técnicos de produção, identidade, qualidade, coleta e transporte de leite. 2002 a. Brasília, DF. DOU 20/09/2002.

BRASIL. Ministério da Agricultura e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. **Portaria N ° 371, de 04 de setembro de 1997.** Dispõe sobre o regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados, 1997 a. Brasília, DF. DOU: 08/09/1997.

BRASIL. Ministério da Saúde. Documento preliminar. Agência Federal de Vigilância Sanitária - Proposta de Estrutura Organizacional - mimeo 28/11/1996. 1996 a.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Incentivo à participação popular e ao controle social no SUS** (Textos técnicos para conselheiros de saúde). Brasília: MS/IEC, 1994.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Portaria N ° 545, de 20 de maio de 1993.** Aprova a Norma Operacional Básica do Sistema Único de Saúde n ° 01/93 - NOB 01/93.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Portaria N ° 1.469, de 29 de dezembro de 2000.** Dispõe sobre o estabelecimento dos procedimentos e responsabilidades relativos ao controle e vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade, e dá outras providências, 2000 g. Brasília, DF. DOU: 10/01/2001.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Portaria N ° 2.203, de 05 de novembro de 1996.** Aprova a Norma Operacional Básica do Sistema Único de Saúde Nº1/96-NOB 01/96, 1996 b. Brasília, DF. DOU: 06/11/1996.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Boas práticas de fabricação.** [2000 f] Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br>. Acesso em: 16/01/2005

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Decreto N ° 72.718, de 29 de agosto de 1973.** Estabelece normas gerais sobre irradiação de alimentos, 1973. Brasília, DF. DOU de 30/08/1973.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Decreto N ° 79.367, de 09 de março de 1977.** Dispõe sobre normas e o padrão de potabilidade de água e dá outras providências, 1977. Brasília, DF. DOU de 10/03/1977.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Lei N ° 5.823, de 14 de novembro de 1972.** Dispõe sobre a padronização, a classificação, inspeção e regulamentação de bebidas e dá outras providências, 1972. Brasília, DF. DOU de 17/11/1973.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Lei N ° 6.150, de 03 de dezembro de 1974.** Dispõe sobre a obrigatoriedade da iodação do sal, destinado ao consumo humano, seu controle pelos órgãos sanitários e dá outras providências, 1974. Brasília, DF. DOU de 04/12/1974.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Lei n. 8.543, de 23 de dezembro de 1992.** Determina a impressão de advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten a fim de evitar a Doença Celíaca ou Síndrome Celíaca, 1992 b. Brasília, DF. DOU de 24/11/1992.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Lei N ° 9.782, de 26 de janeiro de 1999.** Define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária e dá outras providências, 1999 a. Brasília, DF. DOU de 27/01/1999.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Portaria N ° 29, de 13 de janeiro de 1998.** Aprova o regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais, 1998 a. Brasília, DF. DOU de 15/01/1998. Rep. 30/03/1998.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Portaria SVS/MS N ° 326, de 30 de julho de 1997.** Aprova o regulamento técnico: "Condições Higiênico- sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de Alimentos", 1997 b. Brasília, DF. DOU: 01/08/1997.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Portaria N ° 685, de 27 de agosto de 1998.** Aprova o regulamento técnico: "Princípios gerais para o estabelecimento de níveis máximos de contaminantes químicos em alimentos" e seu anexo: "Limites máximos de tolerância para contaminantes inorgânicos", 1998 b. Brasília, DF. DOU de 28/08/1998.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Portaria N ° 1002, de 01 de dezembro de 1998**. Dispõe sobre listar os produtos, comercializados no país, enquadrando-os nas sub- categorias que fazem parte da categoria 8 - carnes e produtos cárneos, 1998 c. Brasília, DF. DOU de 14/12/1998.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC N ° 1003, de 11 de dezembro de 1998**. Dispõe sobre listar e enumerar categorias de alimentos para efeito de avaliação do emprego de aditivos, 1998 d. Brasília, DF. DOU de 14/12/1998.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Portaria N ° 1004, de 11 de dezembro de 1998**. Dispõe sobre aprovar o regulamento técnico: "Atribuição de função de aditivos, aditivos e seus limites máximos de uso para a categoria 8 - carne e produtos cárneos", 1998 e. Brasília, DF. DOU de 14/12/1998. Rep. 22/03/1999.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Portaria N ° 1.008, de 08 de setembro de 2000**. Regulamenta as transferências fundo a fundo para o financiamento das ações de média e alta complexidade executadas pelos estados, municípios e distrito federal, na área de vigilância sanitária. Termo de Ajuste 2000, 2000 h. Brasília, DF. DOU 11/09/2000.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC N ° 12, de 02 de janeiro de 2001**. Aprova o regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos, 2001 a. Brasília, DF. DOU: 02/01/2001.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC N ° 17, de 19 de novembro de 1999**. Aprova o regulamento técnico referente ao padrão de identidade e qualidade para palmito em conserva, 1999 b. Brasília, DF. DOU de 22/11/1999.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC N ° 21, de 26 de janeiro de 2001**. Dispõe sobre aprovação do regulamento técnico para irradiação de alimentos, 2001 b. Brasília, DF. DOU: 29/01/2001.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução N ° 23, de 15 de março de 2000**. Dispõe sobre o manual de procedimentos básicos para registro e dispensa da obrigatoriedade de registro de produtos pertinentes à área de alimentos, 2000 i. Brasília, DF. DOU 16/03/2000.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC N ° 32 de 25 de fevereiro de 2003**. Dispõe sobre os teores de iodo do sal destinado ao consumo humano, 2003 f. Brasília, DF. DOU: 26/02/2003.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC N ° 54, de 15 de junho de 2000**. Dispõe sobre o regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de água mineral natural e água natural, 2000 j. Brasília, DF. DOU 19/06/2000.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC N ° 91, de 11 de maio de 2001**. Aprova o Regulamento Técnico – Critérios Gerais e Classificação de Materiais para Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos, dos Aditivos e suas Respectivas Restrições , 2001 c. Brasília, DF. DO: 16/01/2001.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC N ° 172, de 04 de julho de 2003**. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas de fabricação para estabelecimentos industrializadores de alimentos. 2003 g f. Brasília, DF. DOU: 07/07/2003.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC N ° 191, de 18 de julho de 2003**. Dispõe sobre o regimento interno da Câmara Técnica de Alimentos (CTA), 2003 h. Brasília, DF. DOU: 21/07/2003.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC N ° 259, de 20 de setembro de 2002**. Aprova o regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados, 2002 b. Brasília, DF. DOU 23/09/2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC N ° 275, de 21 de outubro de 2002**. Dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos, 2002 c. Brasília, DF. DOU 23/10/2002. Rep. 06/11/2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC N ° 362, de 29 de julho de 1999**. Aprova o regulamento técnico referente ao padrão de identidade e qualidade para palmito em conserva, 1999 c. Brasília, DF. DOU 1999.

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. **Decreto N ° 87, de 15 de abril de 1991**. Simplifica as exigências sanitárias para ingresso e permanência de estrangeiros no país, altera o decreto 86.715, de 19 de dezembro de 1981, e dá outras providências, 1991. Brasília, DF. DOU: 16/04/91.

BRASIL. Presidência da República. Congresso Nacional. **Lei N º 7.802, de 11 de julho de 1989**. Dispõe sobre a pesquisa, a experimentação, a produção, a embalagem e rotulagem, o transporte, o armazenamento, a comercialização, a propaganda comercial, a utilização, a importação, a exportação, o destino final dos resíduos e embalagens, o registro, a classificação, o controle, a inspeção e a fiscalização de agrotóxicos, seus componentes e afins, e dá outras providências, 1989. Brasília, DF. DOU: 12/07/89.

BUCHER, R. **Drogas e drogadição no Brasil**. Porto Alegre: Artes Médicas, 1992.

CARVALHO, A.L.; RIBEIRO, J.M. Modelos de atenção à saúde. In: CARVALHO, A.L.; GOULART, F.A. **Gestão em Saúde**. Rio de Janeiro/Brasília: Fiocruz – UNB, 1998.

Conferências no Sistema Único de Saúde Brasileiro. 2000. Disponível em: http://www.saude.gov.br/11cns_balanco.htm.

COSTA, E.A. **Vigilância Sanitária: Defesa e Proteção da Saúde**. Tese de doutorado – Saúde Pública da USP. São Paulo. 1998.

COSTA, E.A. **Vigilância Sanitária: Defesa e Proteção da Saúde**. São Paulo: Sobravime/Hucitec, 1999.

COSTA, E.A. Vigilância Sanitária, Saúde e Cidadania. In: CAMPOS; F.E.; WERNECK, A.F.; TONON, L.M. **Vigilância sanitária**. Belo Horizonte: Coopmed, 2001. p.13-27.

COUTINHO, A.O. **Vigilância sanitária de alimentos no Brasil: Suas Origens, Mitos e Relações Políticas, do Período Colonial à Década de Oitenta**. Rio de Janeiro: OMS/OPAS, 1995.

CUNHA, J.P. Comunicação em vigilância sanitária. In: CAMPOS; F.E.; WERNECK; A.F.; TONON,L.M.. **Vigilância sanitária**. Belo Horizonte: Coopmed, 2001. p.13-27.

DALLARI, S.G. A vigilância sanitária no contexto constitucional e legal brasileiro. In: CAMPOS; F.E.; WERNECK; A.F.; TONON,L.M.. **Vigilância sanitária**. Belo Horizonte: Coopmed, 2001. p.13-27.

DALLARI, D.A. **Elementos de teoria geral do Estado**. 18^a Ed. São Paulo: Saraiva, 1994.

DALLARI, S.G. **Os estados brasileiros e o direito à saúde**. São Paulo: Hucitec, 1995.

DINIZ, E. Planejamento em vigilância sanitária. In: CAMPOS; F.E.; WERNECK; A.F.; TONON,L.M.. **Vigilância sanitária**. Belo Horizonte: Coopmed, 2001. p.13-27.

DI PIETRO, M.S.Z. **Direito administrativo**. 7^a Ed. São Paulo: Atlas, 1996.

DOWNES, F.P.; ITO, K. **Compendium of methods for the microbiological examination of foods**. 4th Ed. Washington, DC: American Public Health Association, 2001.

EATON, A.D.; CLESCERI, L.S.; GREENBERG, A.E. (EDS). **Standard methods for the examination of water and wastewater**. 19th Ed. Washington: American Public Health Association (A.P.H.A.), American Water Works Association (A.W.W.A.), Water Environment Federation (W.E.F.), 1995.

EUR. FOOD RESEARCH TECHNOLOGY, 2001. In: SÃO PAULO (Estado). Centro de Vigilância Sanitária. **Portaria Conjunta CVS/IAL S/N, de 18 de fevereiro de 2005**. São Paulo: Secretaria de Estado da Saúde – Vigilância Sanitária, 2005, p. 49 – 52.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 1987. p. 307.

FERREIRA, S.M.G. Sistema de informação em saúde. In: CAMPOS; F.E.; WERNECK, A.F.; TONON, L.M.. **Vigilância sanitária**. Belo Horizonte: Coopmed, 2001. p.13-27.

FIENNES, R.N.T-W. **Zoonoses and the origins and ecology of human diseases**. Great Britain: Academic, 1978.

FORSCH, 1996. In: SÃO PAULO (Estado). Centro de Vigilância Sanitária. **Portaria Conjunta CVS/IAL S/N, de 18 de fevereiro de 2005**. São Paulo: Secretaria de Estado da Saúde – Vigilância Sanitária, 2005, p. 49 – 52.

FOUCAULT, M. **Microfísica do poder**. 11^a. Ed. Rio de Janeiro: Graal, 1993. p. 79 – 112.

FREITAS, R.M.; MAGALHÃES, M.C.C. Apontamentos para discussão da vigilância sanitária no modelo de vigilância à saúde. In: CAMPOS; F.E.; WERNECK; A.F.; TONON,L.M.. **Vigilância sanitária**. Belo Horizonte: Coopmed, 2001. p.13 - 27.

GARCIA, J.C. A Articulação da Medicina e da Educação na Estrutura Social. In: NUNES, E.D., organizador. **Pensamento social em saúde na América Latina**. São Paulo: Cortez; 1989, p.189 – 238.

GIOVANNI, G. **A questão dos remédios no Brasil: Produção e Consumo**. São Paulo: Polis, 1980.

GOULART, F.A.A. **Cenários epidemiológicos, demográficos e institucionais para os modelos de atenção à saúde**. IESUS, 1999. v.2.

HSIAO, W.C. **Abnormal economics in the health sector**. Health Policy. 1995. v. 32, n. 1- 3, p. 125- 140.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Métodos de análises microscópicas de alimentos:** isolamentos de elementos histológicos. IMESP, 3^a Ed. 1999.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. IMESP, 3.ed. São Paulo, v. 1, 1985. 533p.

INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. Manual Técnico. Carboidratos em Alimentos. 1987. In: SÃO PAULO (Estado). Centro de Vigilância Sanitária. **Portaria Conjunta CVS/IAL S/N, de 18 de fevereiro de 2005.** São Paulo: Secretaria de Estado da Saúde – Vigilância Sanitária, 2005, p. 49 – 52.

KOK, 1992. In: SÃO PAULO (Estado). Centro de Vigilância Sanitária. **Portaria Conjunta CVS/IAL S/N, de 18 de fevereiro de 2005.** São Paulo: Secretaria de Estado da Saúde – Vigilância Sanitária, 2005, p. 49 – 52.

LATORRE, W.C.; VENTURI, D.; PYTEL, D.A.C.B.; MARSIGLIA, D.A.P.; SANTOS, C.C.M. **Programa paulista de análise fiscal de alimentos.** São Paulo: Agência Paulista de Controle de Doenças, ano 1, n.8 n. pag, ago. 2004. Disponível em: <http://www.cve.saude.sp.gov.br/agencia/bepa8.htm>. Acesso em: 29 março 2005.

LIMA, L.F.M.; et al. **Vigilância sanitária de medicamentos e correlatos.** Rio de Janeiro: Qualitymark, 1993.

LUZ, M.T. **Medicina e ordem política brasileira:** políticas e instituições de saúde. Rio de Janeiro: Graal, 1982.

MACHADO, J.H.; BARCELLOS, C.; MELO, A.I.S.C. **Controle social, ambiente e saúde.** Divulgação em Saúde para Debate, 1992, n.7, p.35 – 40.

MACHADO, R.; LOUREIRO, A.; LUZ, R.; MURICY, K. **Danação da norma:** medicina social e constituição da psiquiatria no Brasil. Rio de Janeiro: Graal, 1978.

MANCUSO, R.C. **Interesses difusos**: conceito e legitimação para agir. 3ª Ed. São Paulo: Revista dos Tribunais, 1994.

MCKRAY, G. consumer protection: the federal food, drug and cosmetic act. In: ROEMER, R.&MCKRAY, G. **Legal aspects of health policy. Issues and trends**. Conecticut: Greenwood, 1980. p.173-211.

MELO, C. **OPS - A vigilância à saúde no distrito sanitário**. Série Desenvolvimento de Serviços de Saúde. Brasília: 1993. 104p.

MENDES, E.V. As Políticas de Saúde no Brasil nos Anos 80: a Conformação da Reforma Sanitária e a Construção da Hegemonia do Projeto Neoliberal. In: MENDES, E.V., organizador. **Distrito Sanitário**: o processo social de mudança das práticas sanitárias do Sistema Único de Saúde. São Paulo: Hucitec/Abrasco, 1993. p. 19- 91.

MINAS GERAIS. Constituição do Estado de Minas Gerais. 1999.

NETHERLANDS. **Analytical Methods for Pesticide Residues In Foodstuffs**. General Inspectorate for Health Problems. Ministry of Public Health, Welfare and Sport. The Netherlands. 6th Ed., 1996.

OLIVEIRA JÚNIOR, M. O financiamento das ações de vigilância sanitária no sistema único de saúde. In: CAMPOS, F.E.; WERNECK, A.F.; TONON, L.M.. **Vigilância sanitária**. Belo Horizonte: Coopmed, 2001. p.13-27.

PAIM, J.S. A reforma sanitária e os modelos assistenciais. In: ROUQUAYROL, M.Z.; ALMEIDA FILHO, N. **Epidemiologia e saúde**. 5 ed. Rio de Janeiro: MEDSI – Médica Científica Ltda, 1999. p. 473- 503.

RHÔNE. 2001. In: SÃO PAULO (Estado). Centro de Vigilância Sanitária. **Portaria Conjunta CVS/IAL S/N, de 18 de fevereiro de 2005**. São Paulo: Secretaria de Estado da Saúde – Vigilância Sanitária, 2005, p. 49 – 52.

RIEDEL, G. **Controle sanitário dos alimentos**. 2^a. Ed. São Paulo: Atheneu, 1992.

ROSEN, G. **Uma história da saúde pública**. São Paulo: Unesp- Hucitec-Abrasco, 1994.

SÃO PAULO (Estado). Centro de Vigilância Sanitária. **Curso de vigilância sanitária**. Unidade Didático Pedagógica IV. Tema 1: Vigilância Sanitária de Enfermidades Transmitidas por Alimentos. Outubro, 1999, n. pag.

SÃO PAULO (Estado). Centro de Vigilância Sanitária. **Portaria Conjunta CVS/IAL 1. 2003**. [2003]. Disponível em: <http://www.cvs.saude.sp.gov.br>. Acesso em: 16/01/2005.

SÃO PAULO (Estado). Centro de Vigilância Sanitária. **Portaria Conjunta CVS/IAL S/N, de 18 de fevereiro de 2005**. Torna Públicos os Resultados do Programa Paulista de Análise Fiscal de Alimentos Biênio 2003-2004. Secretaria de Estado da Saúde – Vigilância Sanitária, 2005. 52 p. São Paulo, SP. DOE: 19/02/2005.

SÃO PAULO (Estado). Centro de Vigilância Sanitária. **Portaria CVS – 7, de 13 de maio de 2002**. Torna público o programa de análise fiscal de alimentos - Programa Paulista 2002. Secretaria de Estado da Saúde - Vigilância Sanitária, 2002. n. pag. São Paulo, SP. DOE: 15/05/2002.

SÃO PAULO (Estado). Centro de Vigilância Sanitária. **Sistema de informação em vigilância sanitária**. [1990]. Disponível em: <http://www.cvs.saude.sp.gov.br>. Acesso em: 14/01/2005.

SÃO PAULO (Estado). **Comunicado Conjunto CVS/IAL N ° 1 de 15 de janeiro de 2003**. Torna público os resultados do programa de análise fiscal de alimentos – Programa Paulista 2002. Secretaria de Estado da Saúde - Vigilância Sanitária, 2003 b. n. pag. São Paulo, SP. DOE: 1º/02/2003.

SÃO PAULO (Estado) **Decreto N ° 12.342, de 27 de setembro de 1978.** Aprova o Regulamento da Promoção, Preservação e Recuperação da Saúde no Campo de Competência da Secretaria de Estado da Saúde. Secretaria de Estado da Saúde - Vigilância Sanitária, 1978. p. 38 - 104. São Paulo, SP. DOE: 28/09/1978.

SÃO PAULO (Estado). **Lei N ° 10.083, de 23 de setembro de 1998.** Dispõe sobre o Código Sanitário do Estado de São Paulo. 1998. p. 20 – 35. São Paulo, SP. DOE: 24/09/1998.

SIGERIST, H.E. **Historia y sociología de la medicina.** Selecciones. Editado y traduzido por Gustavo Molina Guzmán. Bogotá: Editora Guadalupe, 1974.

SINGER, P.; CAMPOS, O.; OLIVEIRA, E.M. **Prevenir e curar:** o controle social através dos serviços de saúde. Rio de Janeiro: Forense - Universitária, 1978.

SIQUEIRA, J.C.M. Gestão em vigilância sanitária. In: CAMPOS; F.E.; WERNECK; A.F.; TONON, L.M.. **Vigilância sanitária.** Belo Horizonte: Coopmed, 2001. p.13-27.

SORJ, B. **Estado e classes sociais na agricultura.** Rio de Janeiro: Zahar, 1980.

SOUTO, A.C. **Saúde e política:** a vigilância sanitária no Brasil: 1976 – 1994 [Dissertação de Mestrado]. Salvador: Instituto de Saúde Coletiva da Universidade Federal da Bahia, 1996.

STEWANDTER, 1982. In: SÃO PAULO (Estado). Centro de Vigilância Sanitária. **Portaria Conjunta CVS/IAL S/N, de 18 de fevereiro de 2005.** São Paulo: Secretaria de Estado da Saúde – Vigilância Sanitária, 2005, p. 49 – 52.

STRALEN, C.J.V. Controle social sobre ações de recuperação, proteção e defesa da saúde. In: CAMPOS, F.E.; WERNECK, A.F.; TONON, L.M. **Vigilância sanitária**. Belo Horizonte: Coopmed, 2001. p.13-27.

TEIXEIRA, C.F. **Modelos de atenção voltados para qualidade, efetividade, equidade e necessidades prioritárias da saúde**. Textos para discussão da XI Conferência Nacional da Saúde, 2000. Disponível em: <http://www.saude.gov.br>. Acesso em: 10 jun. 2005.

TEIXEIRA, C.F.; PAIM, J.S.; VILASBOAS, A.L. **SUS, modelos assistenciais e vigilância da saúde**. IESUS, 1998. v. 2.

THEIR, H.P.; ZEUMER, H. **Manual of pesticide residue analysis**. v. 1. p. 283 – 295. 1987. In: SÃO PAULO (Estado). Centro de Vigilância Sanitária. **Portaria Conjunta CVS/IAL S/N, de 18 de fevereiro de 2005**. São Paulo: Secretaria de Estado da Saúde – Vigilância Sanitária, 2005, p. 49 – 52.

TOGNONI, G; LAPORTE, J.R. Estudos de utilização de medicamentos e de farmacovigilância. In: LAPORTE, J.R.; TOGNONI, G; ROZENFELD, S. **Epidemiologia do medicamento: princípios gerais**. São Paulo: Hucitec – Abrasco; 1989. p. 43 – 56.

VERON, E. **A produção do sentido**. São Paulo: Cultrix – Edusp, 1980.

WAITSMAN, J. et al. **representação de interesses privados e formulação de políticas**. Rio de Janeiro: Fiocruz/ENSP/NUPES, 1991.

YABIKU e col., 1996. In: SÃO PAULO (Estado). Centro de Vigilância Sanitária. **Portaria Conjunta CVS/IAL S/N, de 18 de fevereiro de 2005**. São Paulo: Secretaria de Estado da Saúde – Vigilância Sanitária, 2005, p. 49 – 52.

ZENEBON, 1995. In: SÃO PAULO (Estado). Centro de Vigilância Sanitária. **Portaria Conjunta CVS/IAL S/N, de 18 de fevereiro de 2005**. São Paulo: Secretaria de Estado da Saúde – Vigilância Sanitária, 2005, p. 49 – 52.