

# ANÁLISES DO PROGVISA E SUA IMPORTÂNCIA PARA A POPULAÇÃO DE MINAS GERAIS

Analysis of PROGVISA its importance for the population of Minas Gerais

AZEVEDO, Katrine Lorrane<sup>1</sup>  
LELIS, Juliana Gabriella<sup>1</sup>  
RODRIGUES, Beatriz Souto<sup>1</sup>  
GOMES, Ana Paula S.<sup>2</sup>

## RESUMO

As Doenças Veiculadas por Alimentos (DVA) ocorrem por todo o mundo, atingindo milhares de pessoas por ano e no Brasil não é diferente. Com o aumento de alimentos comercializados nas ruas, o desconhecimento das leis por parte dos manipuladores de alimentos, bem como das formas adequadas para o preparo dos mesmos, são alguns dos causadores dessas doenças, como a Salmonelose. Com o intuito de evitar as contaminações e disseminação de DVA's, tanto o Governo Federal quanto os Governos Estaduais, criaram leis e programas para tentar barrar este problema de saúde pública. No Estado de Minas Gerais foi criado o PROGVISA, com o intuito de educar e promover a fiscalização sanitária, onde a própria Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, escolhe marcas e produtos para serem inspecionados e analisados em laboratórios credenciados. Com a ação do Município, Estado e Federação, facilita a abrangência da fiscalização e também das ações coercitivas a serem aplicadas. A contenção das DVA's é fundamental para uma boa saúde, desenvolvimento, segurança e bem-estar da população, gerando maior confiança nos órgãos fiscalizadores, menores gastos públicos com doenças oriundas de patógenos alimentares e maior desenvolvimento econômico e social.

**Palavras-chave:** PROGVISA, patogênicos, fiscalização, alimento.

## ABSTRACT

Foodborne Diseases (VAD) occur all over the world, reaching thousands of people per year and in Brazil it is no different. With the increase in food sold on the streets, the lack of knowledge of the laws on the part of food handlers, as well as the appropriate ways to prepare them, are some of the causes of these diseases, such as Salmonellosis. In order to avoid contamination and spread of DVA's, both the Federal and State governments created laws and programs to try to stop this public health problem. In the State of Minas Gerais, PROGVISA was created, with the aim of educating and promoting sanitary inspection, where the National Health Surveillance Agency – ANVISA itself, chooses brands and products to be inspected and analyzed in accredited laboratories. With the action of the municipality, state and federation, it facilitates the scope of inspection and also the coercive actions to be applied. The containment of VAD's is essential for good health, development, safety and well-being of the population, generating greater confidence in inspection bodies, lower public spending on diseases caused by food pathogens and greater economic and social development.

**Keywords:** PROGVISA, pathogens, surveillance, food.

---

<sup>1</sup>Graduandas do Curso de Nutrição da Faculdade UNA Divinópolis – MG, [katrine-azevedo@hotmail.com](mailto:katrine-azevedo@hotmail.com)

<sup>2</sup>Professora orientadora, mestre, Faculdade UNA Divinópolis-MG.  
Divinópolis – MG, junho de 2022.

## INTRODUÇÃO

Em Minas Gerais, a Vigilância Sanitária da Secretaria do Estado - VISA/MG desenvolveu o Programa Estadual de Monitoramento de Qualidade dos Alimentos - PROGVISA, criado e implantado em 2000, através da Diretoria de Vigilância em Alimentos - DVA, sendo este o maior projeto de monitoramento de alimentos já implantado no País (MINAS GERAIS, 2019).

O PROGVISA conta como premissa principal, promover a coleta de alimentos do comércio Estadual, sugeridos anualmente pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, como o queijo do Serro na região do Serro onde é o alimento mais comercializado, os encaminhando para a realização de análises no Instituto Octávio Magalhães da Fundação Ezequiel Dias - FUNED, sendo este o Laboratório Central de Saúde Pública do Estado de Minas Gerais - LACEN/MG (BRASIL, 2022). Os alimentos coletados podem ocupar a modalidade educativa, onde os dados são utilizados apenas para as ações de educação sanitária e a modalidade fiscal, onde as amostras são analisadas tanto visando educação sanitária quanto ações de correção (MINAS GERAIS, 2019).

Nesse sentido, caso a análise estudada aponte desconformidades, posições são tomadas para proteger a saúde dos consumidores, como a retirada do produto do mercado e notificação de não conformidade para a empresa (BRASIL, 2022).

Essas ações são importantes, pois visam a segurança alimentar da população, que é a condição de levar a todos os indivíduos o acesso a alimentos básicos de qualidade, nas quantidades suficientes, de forma permanente, não comprometendo o acesso a outras necessidades essenciais do ser humano (PANDOLFI, 2020).

Dentro do ponto de vista da saúde pública, toda população deve acessar alimentos de boa qualidade, nos padrões pré-estabelecidos pela legislação sanitária vigente, tanto em valor nutritivo, como em condições higiênicas, propiciando segurança para saúde do consumidor de acordo com a Legislação do Sistema Único de Saúde – SUS (BRASIL, Ministério da Saúde, 1990). Para Feitosa (2022), no que diz respeito à segurança alimentar, a tendência é cada vez mais, considerar os perigos ou riscos e sua gestão em toda cadeia de produção e distribuição.

Sendo assim, este trabalho objetiva analisar os dados gerados pelos relatórios do PROGVISA, dos anos de 2017/2018, sua atuação e importância para a comunidade.

## **MATERIAL E MÉTODOS**

O presente trabalho trata de um estudo descritivo feito através da coleta dos dados publicados no site Portal da Vigilância em Saúde, da Secretaria de Saúde do Estado de Minas Gerais.

Foram coletados os dados dos únicos dois relatórios publicados do PROGVISA, referentes aos anos 2017 e 2018.

Os dados em questão são resultados das análises de conformidades feitas com diferentes tipos de alimentos industrializados. Essas análises são divididas em duas modalidades: a de rotulagem, que considera apenas as informações contidas no rótulo, e a de composição, de acordo com o Manual da Vigilância Sanitária de Minas Gerais (2019).

Os ensaios de rotulagem consideram exclusivamente a análise documental, fazendo parte desses, a adequação de itens como: Denominação do Produto; Lista de Ingredientes/Aditivos; Conteúdo Líquido; Análise de Rotulagem; Identificação da Origem; Identificação do Lote; Prazo de Validade; Informação Nutricional; Cuidados de Conservação; Porção Declarada; Declarações/Figuras/Símbolos presentes no rótulo, as obrigatórias e aquelas passíveis de causar Confusão/Erro/Engano; Instruções Sobre Preparo/Uso; Distribuição das Informações Obrigatórias; Número de Registro, quando se aplicar; Presença da Advertência quanto a Presença de Glúten e Lactose; Advertência (Alergênicos); Informação Nutricional Complementar; e para as análises de Água de Consumo, analisa-se também Composição Química; Data de Envasamento; Número e Data da Análise da Água.

Já as análises de composição englobam os itens listados no quadro 1 a seguir e não consideram as desconformidades documentais.

Quadro 1 – Itens analisados nos Ensaio de Composição

<b>Tipos de análises</b>	<b>Itens analisados</b>
<b>Bromatológicas</b>	Presença/ quantificação de nutrientes, metas, aditivos, íons, contaminantes, etc.
<b>Sensoriais</b>	Características peculiares de odor, aspecto, coloração, etc,
<b>Gênicas</b>	Detecção do Gene de Lectina, detecção do gene de zeína, detecção qualitativa do gene promotor CaMV 35S, etc.
<b>Físico-químicas</b>	Umidade, acidez em ácido lactico, acidez titulável, índice crioscópico, estabilidade arizarol, teor de ácidos graxos em óleos e azeites, resíduos de medicamentos veterinários, determinação potenciométrica, resíduo de agrotóxicos.
<b>Microbiológicas</b>	Presença de microrganismos como Coliformes, Enterococcus, E. Coli, Pseudomonas aeruginosa, Clostridium sulfito redutor, determinação de esterilidade comercial, teste de incubação, etc.

Os critérios de definição do material utilizado foram a última publicação da coleta de dados do PROGVISA, artigos em língua portuguesa e inglesa com data de publicação máxima de 5 anos à criação deste trabalho, visando manter os dados atualizados.

Considerando o foco do trabalho, foram utilizadas as Legislações Federais, Estaduais e Municipais vigentes pertinentes ao tema proposto, visto que as fiscalizações e projetos são baseados nas legislações brasileiras.

## **REFERENCIAL TEÓRICO**

### **Segurança e qualidade dos alimentos**

O controle higiênico-sanitário dos alimentos é um fator preponderante para evitar contaminações, doenças e também um fator relacionado ao desenvolvimento social (LIMA, et al. 2020). Contaminações podem acontecer por meio de matérias primas, ingredientes, equipamentos, utensílios, embalagens, assim como outras superfícies que estejam em contato com o alimento (MORALES, 2022). Assim o ato de inspecionar é uma ação para verificar o cumprimento da legislação sanitária frente às atividades da cadeia de produção, distribuição e comercialização do alimento, de forma a garantir o direito do consumidor em ter acesso a alimentos, bebidas e águas que não ofereçam riscos à saúde (FIGUEIREDO, 2017).

O controle feito pelos órgãos públicos sobre a produção de alimentos, às vezes não atinge o objetivo proposto, o que contribui para a ocorrência de Doenças Veiculadas por Alimentos - DVAs. Conforme levantamento realizado pelo Departamento de Vigilância Epidemiológica do Ministério da Saúde em 2010, as DVA's vêm crescendo de modo significativo em todo o mundo. Vários outros fatores contribuem para a emergência dessas doenças, dentre eles, o crescente aumento das populações; a existência de grupos populacionais vulneráveis ou mais expostos; o processo de urbanização desordenado; a necessidade de produção de alimentos em grande escala; a maior exposição de alimentos destinados ao pronto consumo coletivo – *fast foods*; o consumo de alimentos em vias públicas; as mudanças de hábitos alimentares; a globalização; e a facilidade atual de deslocamento da população. Esta variedade de agentes causais aumenta significativamente as possibilidades de ocorrência de DVA's (SIRTOLI, 2018).

De acordo com Sirtoli (2018), existem mais de 250 tipos de DVA's causadas por vírus, toxinas, parasitas e bactérias, presentes nas águas, alimentos e no solo. Essas doenças são classificadas em infecções, onde ocorre a ingestão desses microorganismos que são os patogênicos (capazes de causar danos à saúde); toxinfecções, onde ocorre a ingestão de microorganismos toxigênicos (capazes de produzir toxinas mesmo após ingeridos); a intoxicação, causada pela ingestão das toxinas já presentes no produto ingerido e, por fim, a intoxicações que não são causadas por microorganismos (geralmente causadas por metais pesados e agrotóxicos).

Para a detecção das DVA's são observados os sintomas mais predominantes, como vômitos, náuseas, febre, diarreia, dores estomacais e intestinais. A duração

dos sintomas varia de acordo com o tipo de agente causador, do estado de saúde do indivíduo e a quantidade de microorganismo ou toxina ingerida. Para ser classificado um surto alimentar, é necessário que mais de duas pessoas apresentem sintomas parecidos após a ingestão do mesmo alimento/água durante o mesmo período de tempo. A maioria dos surtos notificados acoplam uma grande quantidade de pessoas contaminadas e assim é iniciada a averiguação do possível causador. Porém a maioria dos surtos não são detectados pois os casos isolados não são notificados para a Vigilância Sanitária, além da dificuldade do indivíduo em identificar o alimento causador (SIRTOLI, 2018).

Um outro fator importante para garantir a qualidade de um alimento é o seu rótulo. Segundo Araújo (2017), os rótulos de alimentos são uma ligação direta entre produtor e consumidor, proporcionando segurança nutricional e alimentar para os consumidores e assim garantindo acesso seguro à alimentação industrializada. Considerando essa importância, após a criação da ANVISA em 1999, foi iniciada a obrigatoriedade de normas de rotulagem em alimentos produzidos de forma industrial, sendo algumas delas a Resolução da Diretoria Colegiada – RDC 252/202 (BRASIL, 2003) e Resolução da Diretoria Colegiada 360/2003 (BRASIL, 2003).

De acordo com as resoluções mencionadas, os alimentos são dispostos de ordem decrescente, sendo o primeiro com maior conteúdo e o último o com a menor proporção. Já na tabela nutricional, são encontrados nutrientes presentes no alimento, como por exemplo os macronutrientes carboidrato/açúcares, proteínas, gorduras totais/lipídeos. E os micronutrientes, que são fósforo, cálcio, sódio etc (ARAUJO, 2017). Na frente de cada um é especificado o valor em % de nutriente presente com referência na necessidade diária do indivíduo segundo uma dieta de 2000 Kcal (%VD). As informações obrigatórias na construção da Tabela Nutricional são as gramas/mililitros presentes em uma porção, esses valores em medidas caseiras e %VD (BRASIL, 2011). A ANVISA por meio da RDC nº 24/10 (BRASIL, 2010) esclarece que a informação da presença de Gordura Trans será obrigatória quando sua quantidade ultrapassasse 0,1 g de em 100 g de produto, não existindo referência de %VD, pois a ANVISA não incentiva ou recomenda a ingestão de tal substância alimentícia. Já a presença do valor de minerais e vitaminas é facultativa, sendo obrigatória quando esse valor ultrapasse 5% da Ingestão Diária

Recomendada - IDR (ARAUJO, 2017). Essas informações são descritas de acordo com a imagem fornecida pela ANVISA:

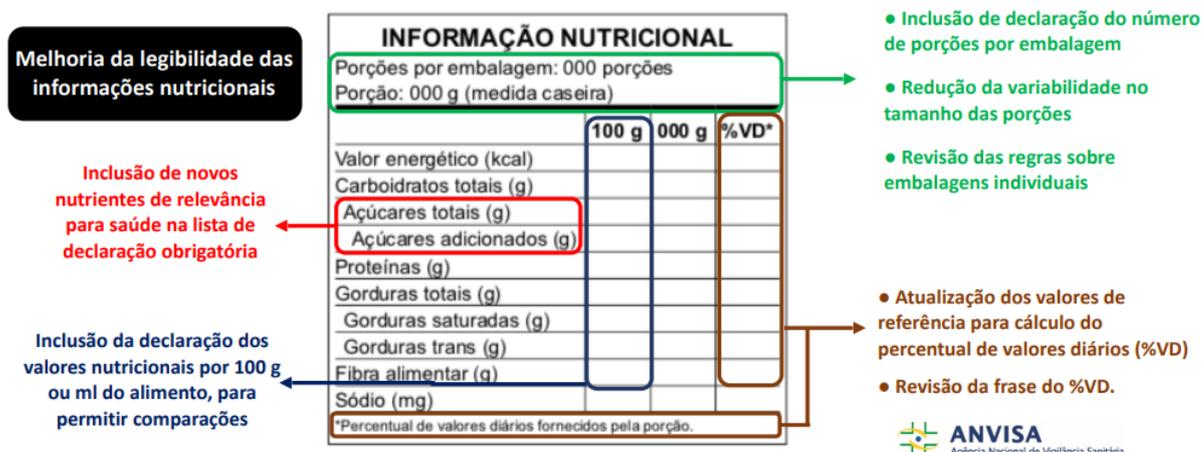


Figura 1 - Fonte: Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

## Programas e análises da qualidade dos alimentos

No Brasil, o monitoramento de alimentos é feito através de análises microbiológicas, físico-químicas, microscópicas e de rotulagem em laboratórios oficiais do Ministério da Saúde - MS. Os tipos de alimentos analisados são selecionados de acordo com as demandas das regiões onde são comercializados em atendimento a programas de monitoramento nacionais da ANVISA (BRASIL, 2019).

Para a ANVISA, o Programa Nacional de Monitoramento da Qualidade Sanitária de Alimentos tem como objetivos monitorar a qualidade sanitária e os dizeres de rotulagem dos alimentos; estabelecer um histórico de qualidade dos alimentos; identificar as categorias de alimentos dispensados de registro que devem integrar-se ao de grupo de alimentos com obrigatoriedade de registro; identificar os setores da área de alimentos que necessitam de intervenção institucional de abrangência nacional e de caráter preventivo no processo produtivo; adotar as medidas legais no caso de detecção de irregularidades em determinado alimento e/ou estabelecimento responsável pela sua produção; estabelecer intercâmbio interinstitucional contínuo sobre as informações dos alimentos analisados e as providências adotadas (BRASIL, 2000).

O PROGvisa, programa criado em 2000 e voltado para a população mineira, possui como estratégia contemplar todas as regiões, a utilização da coleta e análise de alimentos que serão comercializados e consumidos dentro da região do Estado de Minas Gerais, favorecendo uma intervenção precoce e ações educativas. Além disso, proporciona um olhar mais direcionado para cada município, dando a eles autonomia para implantação de ações para correção e dados suficientes para realização de seus controles epidemiológicos quando se trata de DVA's (MINAS GERAIS, 2019).

De dois em dois anos é emitido um relatório no site oficial da Secretaria de Saúde do Estado de Minas Gerais, contendo as premissas principais do programa, as categorias coletadas para análises, os resultados obtidos e as ações implementadas. O último relatório publicado é o do ano de 2019, contemplando as análises dos anos de 2017 e 2018 (MINAS GERAIS, 2019).

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

A ANVISA sugere os laudos de alimentos a serem coletados e, após sua coleta, é organizado um cronograma para análise, para que se adeque os prazos de coleta, entrega, análise e a implantação das medidas de correção. O cronograma é emitido para que os produtos coletados não expirem o prazo de validade para análise, permitindo um fluxo fluido entre fiscais de coleta e os participantes da FUNED (MINAS GERAIS, 2019).

No ano de 2017 foram coletados 41 categorias de alimentos, já no ano de 2018 foram analisadas 45 categorias selecionadas de acordo com a ANVISA (Quadro 2).

Quadro 2 – Categoria de Alimentos coletados em cada ano para as análises

<b>Alimentos coletados em 2017</b>	<b>Alimentos coletados em 2018</b>
Água Mineral	Água Mineral
Biscoito Diet, Light e/ou Sem Lactose	Biscoito Diet, Light e/ou Sem Lactose
Café Torrado e Moído	Café Torrado e Moído
Derivados de Milho	Derivados de Milho
Doce Pastoso/ doces em calda	Doce Pastoso/ doces em calda;

Empanados	Empanados
Especiarias – Canela, Orégano e	Especiarias – Canela, Orégano,
Pimenta do Reino	Pimenta do Reino e Páprica
Extrato De Tomate	Extrato De Tomate
Farelos de Trigo e Arroz	Farelos de Trigo e Arroz
Farinhas de Milho e de Trigo	Farinhas de Milho e de Trigo
Fubá	Fubá
Gelados Comestíveis	Gelados Comestíveis
Gelatina	Gelatina
Leite Pasteurizado e Leite UHT	Leite Pasteurizado e Leite UHT
Linguiça	Linguiça
Pão de Queijo	Pão de Queijo
Polpa de Frutas	Polpa de Frutas
Prato Pronto	Prato Pronto
Queijos Minas Frescal, Prato,	Queijos Minas Frescal, Prato,
Muçarela e Parmessão	Muçarela e Parmessão
Rapadura	Rapadura
Suco e Néctar UHT	Suco e Néctar UHT
Água De Coco	Achocolatados Em Pó e Produtos
Alimentos para Atletas/ Suplementos	Similares
Alimentares	Amendoim
Bala Diet	Azeite
Batata Congelada Palito e Batata	Bebida Lactea Fermentada e Não
Frita e Palha	Fermentada
Chá de Folhas	Bisnaguinhas
Doce De Leite	Geléia Diet e Light
Fórmula Infantil	Hambúrguer
Leite Em Pó	logurte
Palmito	Leite Fermentado
Peixe Congelado	Milho Para Pipoca
Presunto	Óleos
Requeijão	Pão De Forma
Sal Iodado	Refresco Em Pó

Salgadinho de Milho	Refrigerante
	Sobremesas Lácteas
	Trigo Para Quibe
	Vegetais Minimamente Processados

A análise foi dividida em duas modalidades, a de rotulagem que considerou apenas as informações contidas no rótulo, e as de composição. Essas especificações também foram de acordo com o Manual da VISA-MG (MINAS GERAIS, 2019).

Foram emitidos 471 laudos sugeridos pela ANVISA e encaminhados para análise no ano de 2017, sendo 314 de alimentos produzidos e comercializados no próprio estado e os outros 137 produzidos em outros estados e comercializados em Minas Gerais. Já no ano de 2018 foram 341 laudos de análises emitidos, sendo 228 produzidos em Minas Gerais e os 112 provenientes de outros estados.

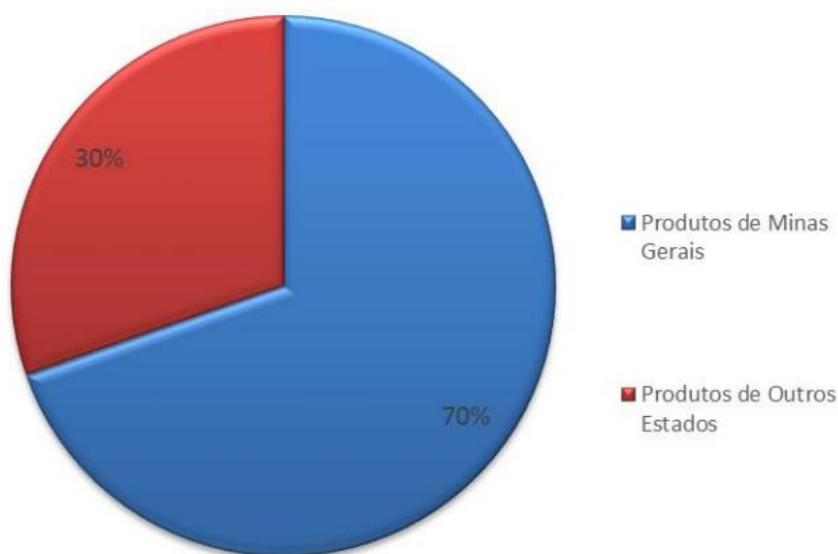


Figura 2 – Percentuais de Laudos de Análises emitidos no âmbito do PROGVISA por localização do Estabelecimento Produtor, no ano de 2017.

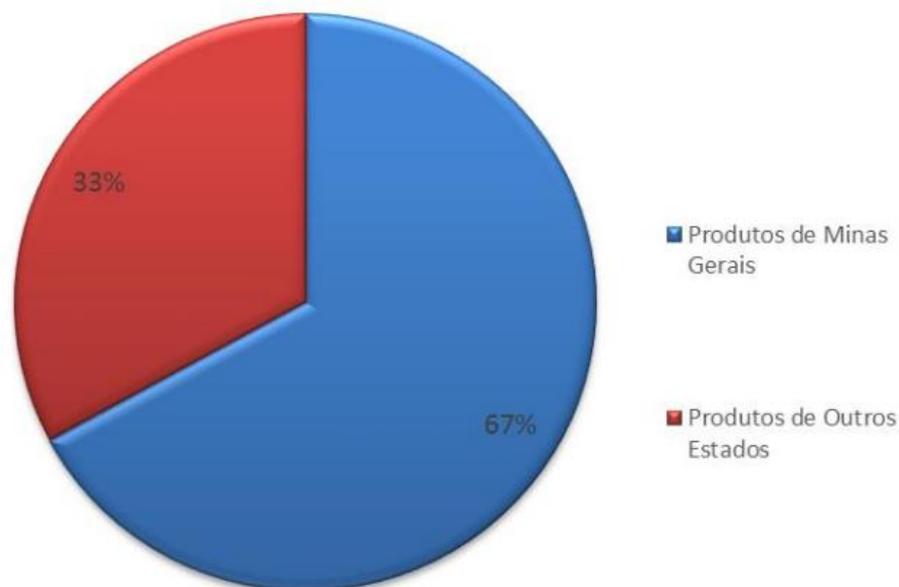


Figura 3 - Percentuais de Laudos de Análises emitidos no âmbito do PROGVISA por localização do Estabelecimento Produtor, no ano de 2018.

Ao se comparar os dois anos analisados, houve um aumento de 3% de produtos coletados que eram provenientes de outros estados.

No ano de 2017, 49,1% dos alimentos apresentaram-se dentro da conformidade. Entre a maioria (50,9%) que estava inconforme, 26,7% apresentaram inconformidades na rotulagem, 12% na composição e 12,2% apresentaram inconformidades tanto na rotulagem quanto na composição.

Alguns alimentos chamaram atenção pois apresentaram muitas inconformidades nas amostras. No ano de 2017, bala diet, água de coco e salgadinho de milho foram destaque com 100% das amostras apresentando rotulagem inadequada. Nas análises de composição desse mesmo ano, alimentos para atletas, queijo minas frescal e pão de queijo foram os que tiveram mais problemas, com 88,9%, 80% e 50% das amostras inadequadas, respectivamente.

No quesito de inconformidade de rotulagem e composição, os alimentos que apresentaram maior porcentagem de não conformidade foram: Canela com 58% e os Alimentos para Atletas com 100%.

No ano de 2018, 53,9% dos alimentos apresentaram-se dentro das conformidades. Porém 8,2% apresentaram problemas com composição, 29,4% problemas com rotulagem e 8,5% inconformidades com rotulagem e composição.

No ano de 2018, alguns dos alimentos que apresentaram maior porcentagem de desconformidades na rotulagem foram: Polpa de fruta com 85,7% de

inconformidade; Farelo de trigo e arroz com 100% de desconformidade; Suco e néctar UHT com 100% de inconformidade e Geleia ligh e diet com 100% de inconformidade.

Considerando as inconformidades de composição, alguns dos alimentos que apresentaram maior inconformidade foram: Queijo Minas Frescal com 70% de inconformidade; Doces pastosos com 39% de inconformidade e a Rapadura com 38,5 em desconformidade.

No quesito de desconformidade de rotulagem e composição, os alimentos com maior porcentagem fora de conformidade foram: Queijos prato, muçarela e parmesão com 50% de inconformidade e o Doce pastoso com 39% de inconformidade.

Com a comparação de dados, é possível perceber que houve um aumento de 4,8% de alimentos dentro da conformidade. Podendo analisar inclusive uma queda de 10% na inconformidade de composição do Queijo Minas Frescal e 100% de conformidade nas Sobremesas Lacteas.

Após a conclusão dos laudos, todos os estabelecimentos que participaram do Programa, receberam um documento, contendo as descrições das análises em caráter educativo. Caso houvesse alguma não conformidade, ela seria relatada junto ao laudo, seguida das ações a serem realizadas. Caso o laudo apresentasse algum risco ou probabilidade de evento adverso, seria aberto um Processo Administrativo para acompanhamento e apuração do laudo. Caso o Estado de Minas Gerais suspeite de uma infração sanitária, a apreensão cautelar do produto poderia ser solicitada, visando impedir o consumo do mesmo pela população. Uma vez que produto apreendido fosse proveniente de outros Estados, o processo seria destinado para a Superintendência de Vigilância Sanitária do Estado proveniente, como por exemplo, uma linguiça produzida no Estado de São Paulo e comercializada em Minas Gerais, após a confirmação de irregularidades, os documentos serão enviados para a Superintendência de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo (VISA-MG, 2019).

Com o intuito de preservar o direito previsto na Constituição Brasileira, durante o processo o proprietário do estabelecimento produtor teria direito à defesa e réplica, utilizando inclusive, da solicitação de nova análise. De acordo com a VISA-

MG - 2019, caso fosse constatada a infração sanitária, o proprietário ou comércio produtor seria submetido à aplicação do artigo 97 contido na Lei 13.317/1999:

“Art. 97 - Sem prejuízo das sanções de naturezas civil e penal cabíveis, as infrações sanitárias serão punidas, alternativa ou cumulativamente, com as seguintes penas: I - advertência; II - pena educativa; III - apreensão do produto; IV - inutilização do produto; V - suspensão da venda ou da fabricação do produto; VI - cancelamento do registro do produto; VII - interdição, total ou parcial, do estabelecimento, da atividade e do produto; VIII - cancelamento do alvará sanitário; IX - cassação da autorização de funcionamento e da autorização especial; X - intervenção administrativa; XI - imposição de contrapropaganda; XII - proibição de propaganda; XIII - multa.”

Constou também da análise que nenhum desses dados poderia ser utilizado para promoção e/ou propaganda do produto ou estabelecimento (VISA-MG, 2019).

Dos laudos analisados em 2017, 363 se apresentaram insatisfatórios ou fora de conformidade. Em 2018, 262 laudos apresentaram inconformidades. Neste momento, é importante enfatizar a importância dos alimentos estarem dentro das conformidades, para que não ocorra agravos na saúde dos consumidores, além de que, a clareza contida nos rótulos orienta nas escolhas dos produtos (VISA-MG, 2019).

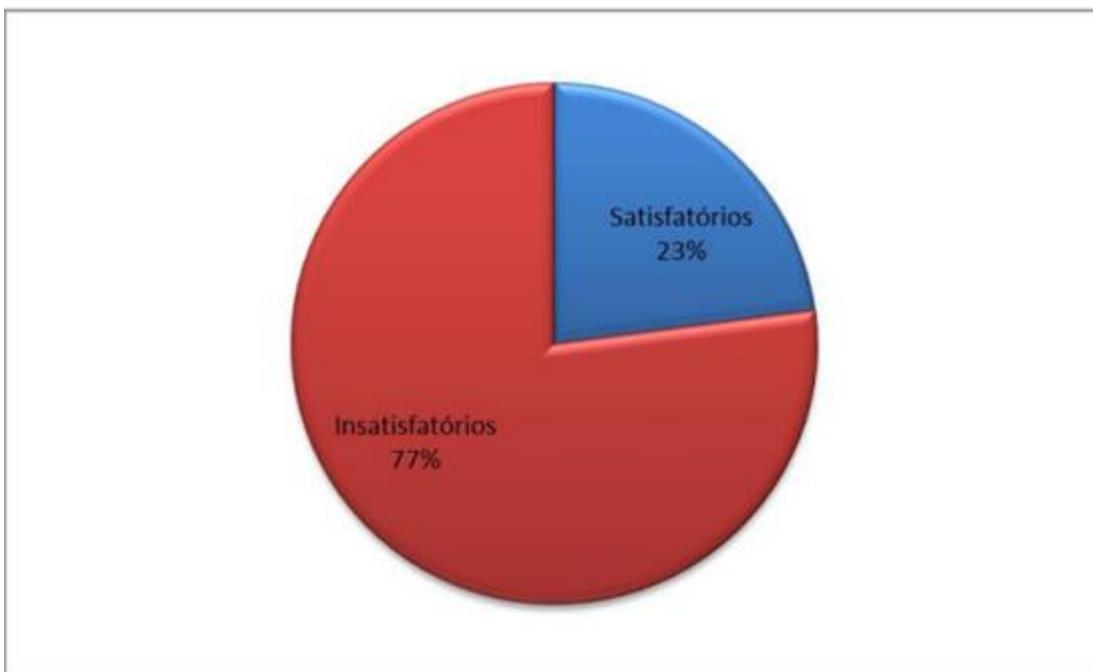


Figura 4 - Percentuais do total de laudos de análise insatisfatórios (em pelo menos um dos requisitos) e satisfatórios no âmbito do PROG VISA, no ano de 2017.

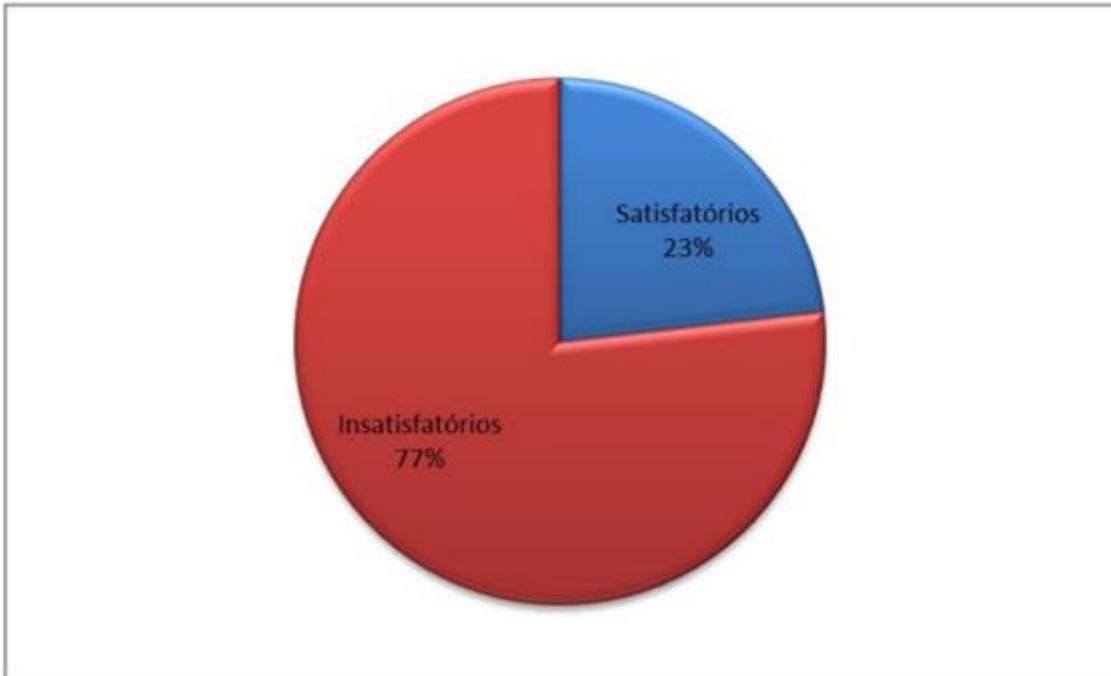


Figura 5 - Percentuais do total de laudos de análise insatisfatórios (em pelo menos um dos requisitos) e satisfatórios no âmbito do PROGvisa, no ano de 2018.

Comparando os anos de 2017 e 2018, não houve alterações na porcentagem de alimentos dentro e fora das conformidades.

Do ano de 2017, os Procedimentos Administrativos Sanitários apresentavam 19% do total enquanto os Procedimentos Administrativos Educativos eram responsáveis por 81%. Já no ano de 2018, os Procedimentos Administrativos Sanitários passaram a ser responsáveis por 16%, enquanto os Procedimentos Administrativos Educativos ocupavam 84% do total.

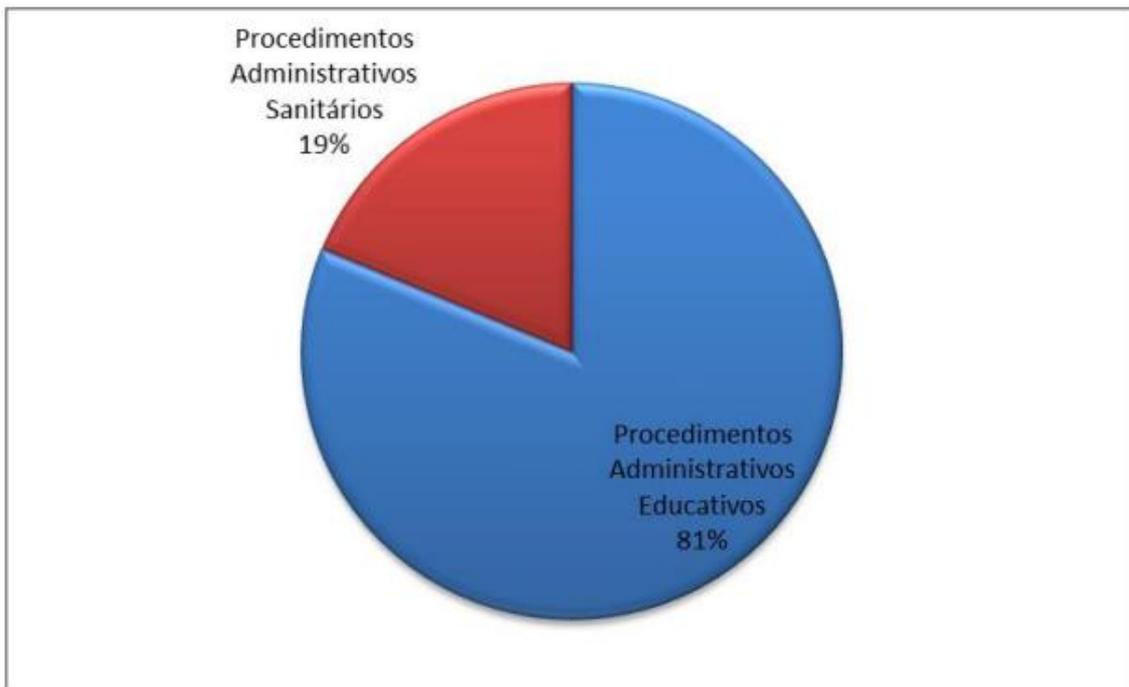


Figura 6 - Percentuais de laudos de análise insatisfatórios de acordo com o tipo de ação implementada, no âmbito do PROGVISA, no ano de 2017

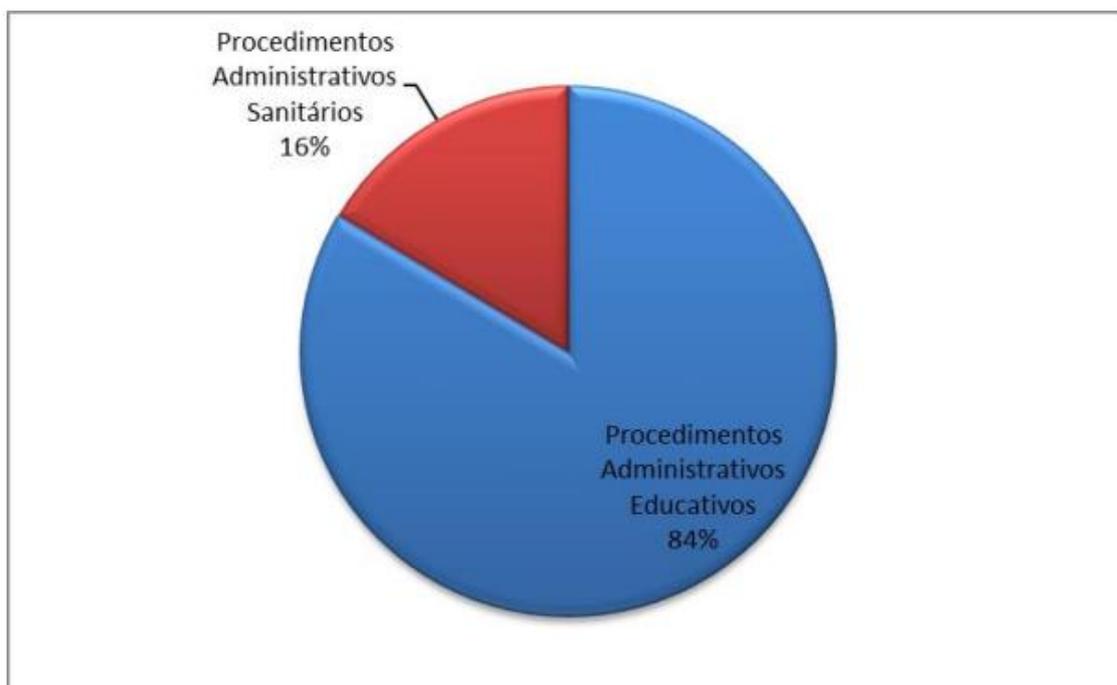


Figura 7 - Percentuais de laudos de análise insatisfatórios de acordo com o tipo de ação implementada, no âmbito do PROGVISA, no ano de 2018.

Diante do exposto fica clara a necessidade de um controle efetivo para diminuir as inconformidades de rotulagem e composição, pois como mostrado na Planilha do PROGVISA, um grande número de produtos se mostraram

insatisfatórios, como por exemplo os Vegetais Minimamente Processados, que não apresentaram nenhuma amostra em conformidade com as normas sanitárias. O PROGVISA, como ferramenta de fiscalização e transmissão de dados, realiza este controle, além de realizar análise de dados que ficam à disposição do Estado para pesquisas e fiscalizações efetiva, o que gera para a população um aumento de segurança e confiabilidade (JUNIOR, 2021).

Quando uma empresa não segue as Legislações ou RDC's obrigatórias, causando uma desconformidade de rótulo com a real composição alimentar, é considerado uma fraude. A fraude não tem como objetivo ocasionar danos ao consumidor ou agravos a sua saúde, mas sim retorno financeiro para a empresa. Alguns dos motivos que podem levar a fraude podem ser da escassez de matéria prima, vendas por meio da internet, longas cadeias de abastecimento, etc (CORREIA, 2018).

A notificação e os registros epidemiológicos são importantes para que os órgãos competentes possam estimar quais patógenos e grupos de alimentos estariam envolvidos nos surtos de doença transmitida por alimento. Desta forma, adotar ações preventivas é uma medida necessária e uma ferramenta efetiva na verificação da conformidade dos produtos com as legislações sanitárias (PAGANE, 2019).

A partir dos dados obtidos, é possível traçar um perfil epidemiológico, identificando nos setores produtivos e comerciais, quais áreas necessitam de maior atenção educativa, preventivas e ações coercitivas. Com esse perfil epidemiológico, o próprio Município terá autonomia para agir de forma assertiva e melhorar a qualidade de produtos alimentícios servidos em sua região (OMS, 2010).

## **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Observa-se que o programa PROGVISA tem importância relevante dentro do Estado de Minas Gerais. Novas técnicas de controle e cuidado podem ser implementadas para garantir a qualidade dos alimentos.

A inspeção dos alimentos, baseada principalmente, na identificação visual dos riscos, muitas vezes não é suficiente para detectar a contaminação do alimento. Isso requer novas estratégias de controle, principalmente com base em análises

laboratoriais. Ademais, a infraestrutura dos laboratórios de análise para a segurança dos alimentos pode ser melhorada por meio de estratégias de vigilância em laboratório.

Novas metodologias para avaliar a qualidade dos alimentos devem ser empregadas no país, já que existem novas legislações vigentes, para que a confiabilidade dos alimentos aqui comercializados seja excepcional.

Para isso, é preciso a implantação das novas legislações vigentes, que incentive a produção consciente, a adoção de novas tecnologias e a mudança de hábitos, além de articular os interesses do setor privado da indústria de alimentos, da distribuição e dos supermercados com os interesses dos consumidores e da sociedade em termos gerais. As ações da PROGVISA, juntamente com o Programa Nacional de Monitoramento da Qualidade Sanitária de Alimentos, gera um retorno positivo e de aumento de segurança para a população.

Com a ocorrência da Pandemia do Coronavírus, as análises e fiscalizações foram suspensas. E como isso não se sabe ao certo a qualidade dos alimentos produzidos e ofertados neste período. Uma vez que a fiscalização se ausentou e não cumpriu com seus deveres de forma completa e multiprofissional. Com a próxima publicação do Manual do PROGVISA será possível fazer uma análise entre os dados Pré e Pós Pandemia, observando o impacto da ausência de fiscalização na qualidade dos alimentos produzidos e comercializados.

## **REFERÊNCIAS**

ALMEIDA, M.J. A Fiscalização de produtos controlados, a Comunicação Estratégica, e a Sensação de Segurança da População Brasileira, Policy Paper, Rio de Janeiro, v. 1, 2021.

ANVISA. AGENCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Proposta de RDC e IN. Disponível em: < [https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/noticias-anvisa/2020/aprovada-norma-sobre-rotulagem-nutricional/apresentacao-rotulagem-nutricional\\_19a.pdf](https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/noticias-anvisa/2020/aprovada-norma-sobre-rotulagem-nutricional/apresentacao-rotulagem-nutricional_19a.pdf) > Acessado em: 22 de junho 2022.

BRASIL. Decreto-Lei n. 986-21 out. 1969. Institui normas básicas sobre alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 21 out. 1969. p. 8935.

BRASIL. Lei 8080 de 19 de setembro de 1990. Disponível em < [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l8080.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8080.htm) >. Acesso em Abr. 2022.

BRASIL. LEI Nº 11.346 - 15 set./2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília. 2006.

BRASIL. Superintendências Regionais de Saúde (SRS e Gerências Regionais de Saúde (GRS). Acesso em Abr. 2022.

BRASIL (2003). Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada (RDC no 360), de 23 de dezembro de 2003. Dispõe sobre regulamento técnico sobre Rotulagem Nutricional de alimentos embalados. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 26 de dezembro de 2003.

BRASIL (2003). Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada (RDC no 252), de 11 de setembro de 2003. Dispõe sobre normatização e/ou proibição da utilização de Benzeno. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 16 de setembro de 2003.

BRASIL (2010). Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada (RDC no 24), de 15 de junho de 2010. Dispõe sobre a regulação da publicidade de alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 29 de junho 2010.

BRASIL. Biblioteca Virtual em Saúde. Rotulagem de alimentos: orientações ao consumidor. 2011

BRASIL. Organização Pan-Americana da Saúde. Módulo de Princípios de Epidemiologia para o Controle de Enfermidades (MOPECE) - Módulo 5: Investigação Epidemiológica de Campo: aplicação ao estudo de surtos 2010. Disponível em: [https://bvsm.sau.gov.br/bvs/publicacoes/modulo\\_principios\\_epidemiologia\\_5.pdf](https://bvsm.sau.gov.br/bvs/publicacoes/modulo_principios_epidemiologia_5.pdf)

CAETANO, F.; PAGANO, M. Prevalência de infecções causadas por Salmonella sp. No Brasil no período de 2013 a 2017, Journal of Infection Control, Brasil, v.8, n.2, p.56-62, 2019.

LIMA, Simone Kelly Rodrigues; PINHO, Livia Xerez; SILVA, Maria das Graças de Oliveira e; LIMA, Emanuel da Cruz. Impactos da COVID-19 no controle higiênico sanitário no setor alimentício. 2020. Brazilian Journal of Development. Disponível em: <https://www.brazilianjournals.com/index.php/BRJD/article/view/14184/11838>. Acesso em: 22 jun. 2022.

Minas Gerais. Secretaria do Estado de Saúde. Resultados Obtidos em Atendimento ao Programa de Monitoramento da Qualidade dos Alimentos (PROGVISA) em 2017 e 2018. Belo Horizonte, v1, 2019. Disponível em:

<http://vigilancia.saude.mg.gov.br/index.php/download/relatorio-2017-2019-progvisa/?wpdmdl=7164>. Acessado em: abr. 2022

MORALES, T. S. P.; VIEIRA, V. B. R. Conhecimento dos Manipuladores de Alimentos sobre Boas Práticas de Manipulação. **Revista Científica**, v. 1, n. 1, 2019.

Pandolfi, I. A., Moreira, L. Q., & Teixeira, E. M. B. (2020). Segurança alimentar e serviços de alimentação-revisão de literatura. Brazilian Journal of Development, 6(7), 42237-42246. Disponível em: <https://doi.org/10.34117/bjdv6n7-002>

Acessado em: maio 2022

SIRTOLI, D.B; COMARELLA, L. O papel da vigilância sanitária na prevenção das doenças transmitidas por alimentos (DTA). Revista Saúde e Desenvolvimento, Curitiba, v.12, n.10, 2018.