

Café & Negócios

27|fev|2024
8h - Auditório
ASMAD

Patrocínio:



STRATEGICOS
GROUP



GUARÃ
ENERGIA

Apoio:



ASMAD

ASSOCIAÇÃO SUL-MATO-GROSSENSE
DE ATACADISTAS E DISTRIBUIDORES



AMAS

ASSOCIAÇÃO SUL-MATO-GROSSENSE DE SUPERMERCADOS



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

Ações executadas pela Vigilância Sanitária – Ano 2023

LÍVIA DOS SANTOS RUSSI

***Auditora Fiscal Médica Veterinária – Serviço de Fiscalização de Alimentos – SEFAL/CVS
Pós-Graduada em Defesa e Vigilância Sanitária Animal
Pós-Graduada em Bem-Estar Animal
Mestre em Ciência Animal***

VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Lei n. 8080/1990 – SUS

- Conjunto de ações capaz de **eliminar, diminuir ou prevenir** riscos à saúde.



**Saneamento e
Meio Ambiente**

**Bens de
Consumo**

**Prestação de
Serviços**

SISTEMA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – SNVS (Lei Federal nº 9782/99)

- **UNIÃO:** Coordena e apoia as execuções das ações do sistema e executa as ações de sua competência - ANVISA.
- **ESTADO:** Coordena o sistema estadual e executa algumas ações diretamente – CVS/SES em MS.
- **MUNICÍPIO:** Coordena o sistema municipal e executa as ações – CVS/SESAU em Campo Grande/MS.

Coordenadoria de Vigilância Sanitária em Campo Grande/MS

- Serviço de Fiscalização de Medicamentos;
- Serviço de Fiscalização de Estabelecimentos de Saúde;
- Serviço de Fiscalização de Estabelecimentos de Interesse à Saúde;
- Serviço de Fiscalização de Estabelecimentos de Acolhimento Institucionalizado;
- Serviço de Análise e Aprovação de Projeto Básico de Arquitetura;
- Serviço de Educação Sanitária;
- Serviço de Fiscalização de Alimentos.

Serviço de Fiscalização de Alimentos (SEFAL)

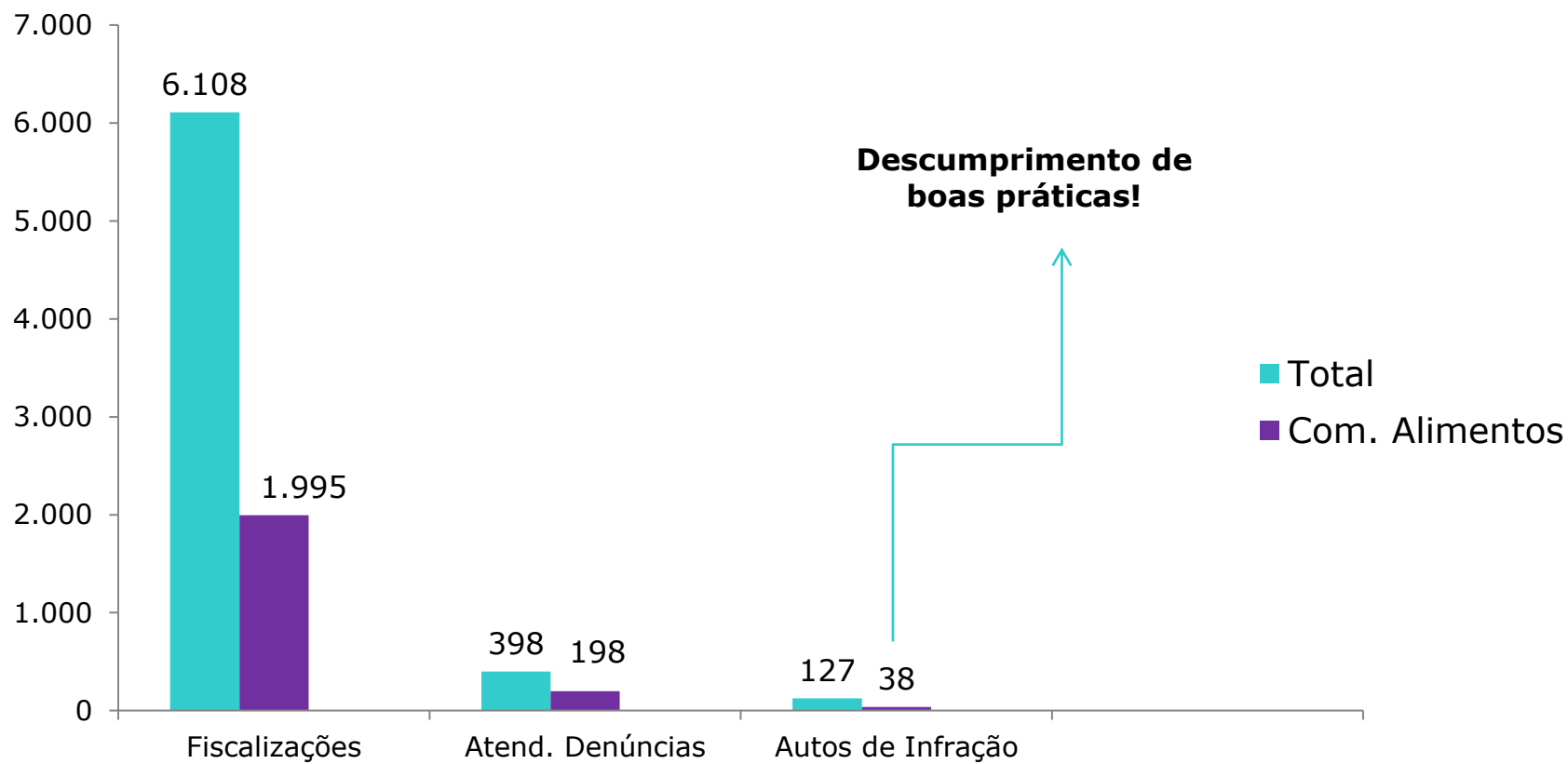
- Responsável pela fiscalização dos serviços de alimentação, fábricas de alimentos, comércios varejistas e atacadistas de alimentos;
- Equipe formada por 15 Auditores Fiscais, sendo 12 Auditores de campo, 02 Supervisores e 01 Chefe de Serviço;
- 2º maior Serviço em número de estabelecimentos cadastrados e em número de atividades cadastradas, porém é o maior em número de estabelecimentos de alta complexidade (risco sanitário!).

TOTAL DE ESTABELECIMENTOS CADASTRADOS					
	SEFAL	SEFES	SEFIS	SEFMED	
ALTA	7.326	2.449	5.931	1.020	
BAIXA	1.981	667	9.369	42	
TOTAL	9.307	3.116	15.300	1.062	
TOTAL DE ATIVIDADES CADASTRADAS					
	SEFAL	SEFES	SEFIS	SEFMED	
ALTA	68	53	107	33	
BAIXA	63	18	676	3	
TOTAL	131	71	783	36	

Atividades VISA CG – 2023

RESUMO	
TOTAL INSPEÇÕES	8598
INSPEÇÃO DOCUMENTAL	2728
FISCALIZAÇÃO ESPECÍFICA	1147
REINSPEÇÃO	3308
REINSPEÇÃO DOCUMENTAL	7302
APREENSÃO	43
INTERDIÇÃO	12
AUTO INFRAÇÃO	289

Ações Executadas – SEFAL 2023



Alguns exemplos de descumprimento de boas práticas...

- ✓ Ausência de lavatório exclusivo para higiene das mãos nas áreas de manipulação;
- ✓ Ausência de materiais e produtos adequados para a correta assepsia das mãos;
- ✓ Presença de vetores e pragas urbanas;
- ✓ Instalações, equipamentos e utensílios em precário estado de higiene e conservação;
- ✓ Produtos com prazo de validade expirado, produtos com embalagens danificadas e/ou manifestamente alterados expostos à venda e/ou ainda sendo utilizados na fabricação de outros produtos;
- ✓ Armazenamento inadequado dos alimentos, em especial nos depósitos, câmaras frias e balcões expositores.











Relação da não implementação das boas práticas com a segurança dos alimentos



CONTAMINAÇÃO

- **Contaminação de origem física:** são provocados por matérias que podem machucar, como prego, pedaços de plástico, de vidro e de ossos, espinhos de peixe e outros.
- **Contaminação de origem química:** são provocados por desinfetantes, detergentes, produtos para matar ratos e outros venenos, inseticidas, agrotóxicos, tinta, entre outros.
- **Contaminação de origem biológica:** são provocados por microrganismos, como bactérias, vírus, bolores, leveduras, protozoários e parasitas.

A contaminação por microrganismos é a causa mais frequente de surtos de doenças causadas por alimentos!

Surto: É quando duas ou mais pessoas adoecem por intoxicação alimentar, depois de consumir o mesmo alimento contaminado.



Perfil Epidemiológico

GOV.BR/SAUDE

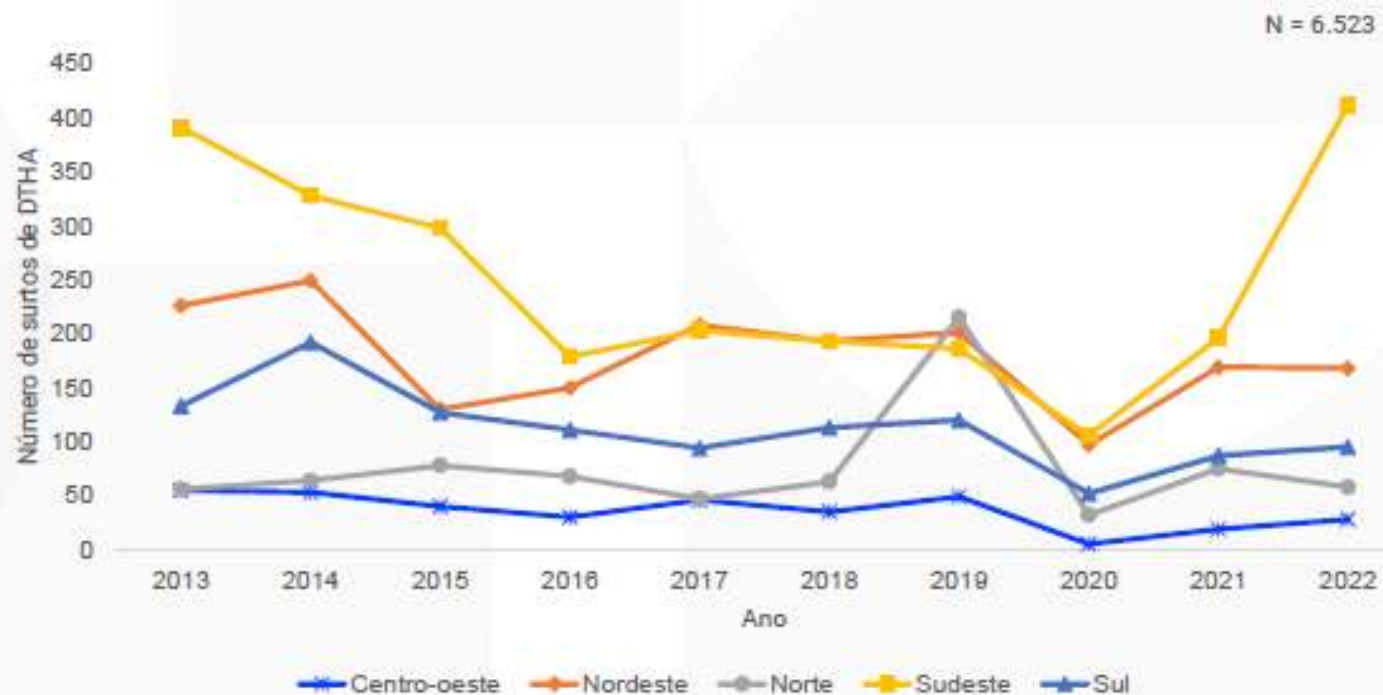
[f](#) [t](#) [w](#) [i](#) [m](#) [i](#) [n](#) [s](#) [a](#) [u](#) [d](#) [e](#)

Série histórica de surtos de DTHA, Brasil, 2013 a 2022*

Ano	Nº de surtos	Nº de expostos	Nº de doentes	Nº de hospitalizados	Nº de óbitos	Letalidade
2013	861	64362	17455	1893	8	0,05
2014	886	124359	15700	2524	9	0,06
2015	673	37165	10676	1453	17	0,16
2016	538	200896	9935	1406	7	0,07
2017	598	47409	9426	1439	12	0,13
2018	597	57297	8406	916	9	0,11
2019	771	17388	9586	1301	10	0,10
2020	292	10548	4600	595	6	0,13
2021	546	17076	8278	639	10	0,12
2022	761	33160	13451	556	24	0,18
Total	6.523	609.660	107.513	12.722	112	0,10

Perfil Epidemiológico

Surtos de DTHA notificados por região, Brasil, 2013 a 2022*

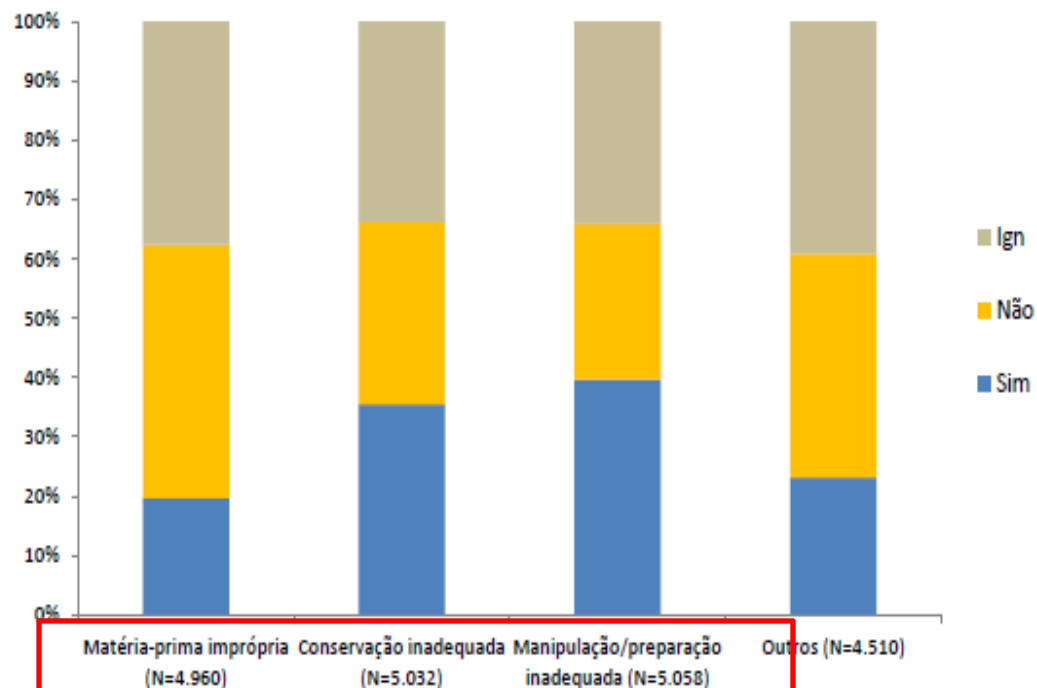


Perfil Epidemiológico



Fatores causais

Brasil, 2007 a 2016*



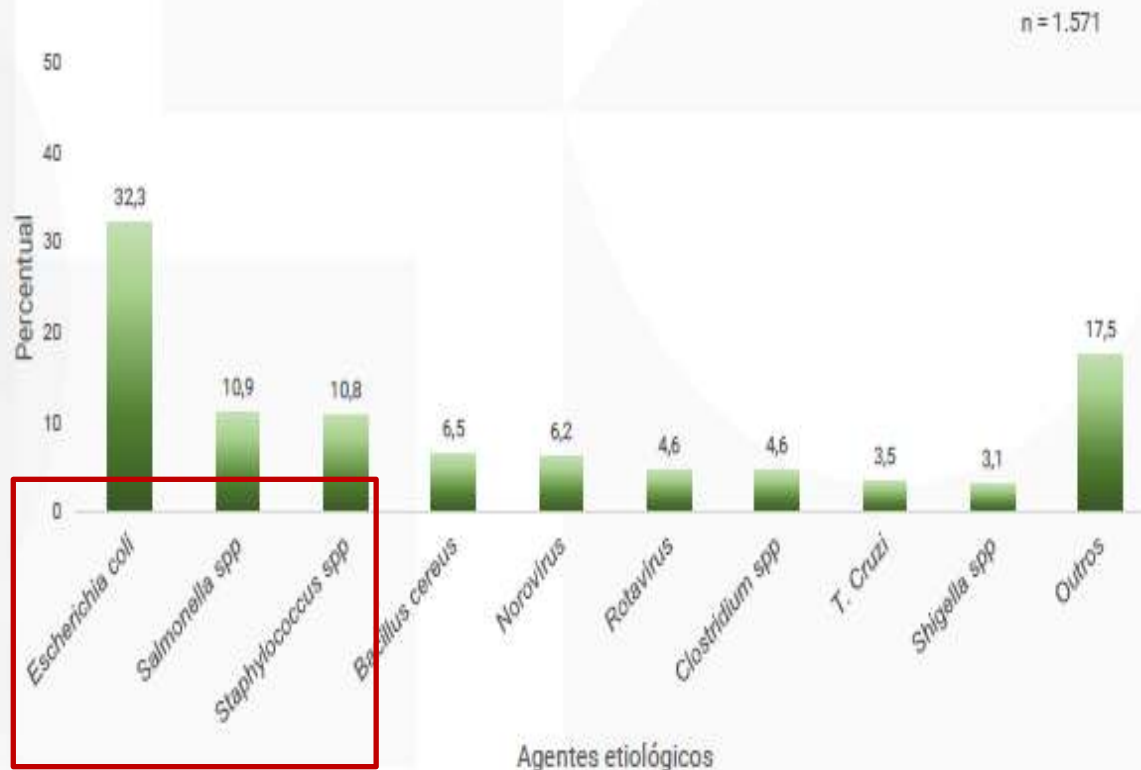
*Dados sujeitos a atualização
Fonte: Sinan /SVS

Perfil Epidemiológico

GOV.BR/SAUDE

minsaude

Distribuição dos agentes etiológicos mais identificados em surtos de DTHA, Brasil, 2013 a 2022*



Serviço de Educação Sanitária

- Organizar eventos e promover capacitações para os servidores e público externo;
- Projeto Educanvisa – escolas públicas e particulares;
- Regulação dos certificados oriundos dos treinamentos particulares em higiene na manipulação de alimentos, pelos profissionais autônomos e empresas vinculadas;
- Promover o Treinamento em Higiene na Manipulação de Alimentos, de forma gratuita, voltado para trabalhadores ambulantes, feirantes, autônomos e pequenas empresas com, no máximo, 5 funcionários.

Serviço de Educação Sanitária

- Capacitações feitas na sede vigilância sanitária durante o ano de 2023 com 2 cursos gratuitos 2x por mês de Fevereiro a Novembro: 600 pessoas capacitadas;
- Capacitações feitas por solicitação de outros órgãos (SECTUR, SEC.ESTADUAL EDUCAÇÃO, SUASC, IGREJAS...): 420 pessoas capacitadas.

Sistema de Gerenciamento e Controle de Informações SGCI



Efetue Login para prosseguir

Entrar

Esqueci minha senha

Sistema de Gerenciamento e Controle de
Informações - SGCI

Serviço de Educação Sanitária - SES

WWW.VISAEDUCA.COM

Versão 3.7 de 31/01/2024

Make in



Sistema de Gerenciamento e Controle de Informações SGCI

SGCI: Ferramenta para auxiliar os auditores fiscais durante as fiscalizações – acesso em tempo real pelo próprio celular ou tablet:

- Todos os certificados oriundos dos treinamentos em higiene na manipulação de alimentos validados pela VISA,
- Quais profissionais estão habilitados para ministrar os treinamentos,
- Quais treinamentos já foram ministrados,
- Quais estão sendo ministrados e quais irão acontecer (local, data);

Sistema de Gerenciamento e Controle de Informações SGCI

- Espaço para registrar o relato da situação encontrada quando os auditores forem fiscalizar a realização dos treinamentos;
- Espaço para os profissionais informarem a realização dos cursos;
- Controle de validade dos certificados;
- Geração de relatórios a partir dos dados do sistema;
- Controle de acesso dos dados por perfil de acesso;

- Coordenadoria de Vigilância Sanitária
Rua Antônio Maria Coelho, 76 - Planalto

SEFAL – 2020-2095

SES – 2020-2102 (visaeduca.com)

 [vigilanciasanitaria.cg_oficial](https://www.instagram.com/vigilanciasanitaria.cg_oficial)

Obrigada!!!