

## NOTA TÉCNICA – CONTAMINAÇÃO ALIMENTAR

### 1. Quais seriam esses cuidados a serem tomados pela população para se evitar a contaminação?

Para minimizar os riscos de contaminação de alimentos, é necessário escolher adequadamente o local de compra e os alimentos a serem adquiridos, levando-se em consideração aspectos como a higiene e organização gerais, bem como a apresentação/conservação dos produtos.

Os funcionários do estabelecimento devem apresentar-se com uniformes limpos e evidente asseio pessoal, os alimentos devem estar acondicionados e conservados conforme as especificações constantes na embalagem. Alimentos resfriados e congelados devem ser mantidos em condições de temperatura recomendadas até a sua distribuição; alimentos prontos para consumo, como refeições ou salgados, servidos quentes, devem ser mantidos sob aquecimento. Deve-se observar a temperatura dos equipamentos de exposição, vale ressaltar que os produtos congelados devem apresentar-se firmes e sem sinal de descongelamento.

Deve se evitar adquirir em quantidade excessiva alimentos com prazo de validade curto, e a compra dos produtos perecíveis, quentes ou resfriados e congelados, como por exemplo carnes e pescados, deve ser deixada para o final das compras.

Observar o prazo de validade especialmente dos produtos em promoção, não adquirir nem consumir produtos com validade expirada ou mesmo muito próximos do vencimento, se não tiver certeza que irá consumi-los antes de vencer.

As embalagens dos alimentos devem estar íntegras e limpas, não podendo apresentar-se amassadas, estufadas, enferrujadas, trincadas, furadas ou violadas. Quando possível, observar as características originais do produto, como cor, aroma, textura e certificar-se da ausência de materiais estranhos.

Para produtos embalados, verificar se o rótulo contém informações obrigatórias como nome do produto, nome e endereço do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, origem, lote e validade e a rotulagem nutricional. Alguns produtos devem conter em seus rótulos as condições de conservação.

Em nível de residência, deve-se manter a cozinha limpa e organizada durante a manipulação de alimentos, preparar os alimentos o mais próximo possível do horário em que serão consumidos, evitar sobras e, se houver, acondicioná-las em recipientes fechados, mantendo-os refrigerados até o seu aquecimento, quando for o caso, o qual deverá ser realizado imediatamente antes do consumo. Os alimentos a serem consumidos frios devem permanecer em geladeira até o momento do consumo e os consumidos quentes devem ser conservados bem quentes até o momento do consumo. Evitar acúmulo de lixo dentro da cozinha e a presença de animais. Evitar falar, assobiar, cantar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e evitar experimentar os alimentos durante o seu preparo, devendo, quando necessário, utilizar utensílio específico. Regras que também, devem ser observadas pelos comerciantes.

### 2. Quais doenças podemos adquirir através de contaminação alimentar?

As doenças podem ser hepatite, botulismo, salmonelose, parasitoses, dentre outras. As toxinfecções alimentares podem ser veiculadas por bactérias, vírus, parasitas ou fungos, manifestando-se, mais comumente, com diarreias, vômitos, náusea, febre, confusão mental. Vale lembrar que além das contaminações biológicas descritas, as químicas (ex.: agrotóxicos, fármacos, produtos saneantes) ou físicas (ex.: fragmentos metálicos, ossos e espinhas) também, podem resultar em agravos à saúde.

### 3. Como é feita fiscalização pela Vigilância nas indústrias alimentícias instaladas no estado?

A Resolução N.º.773/08 publicada pelo Estado do Espírito Santo homologou os Planos de Ação de Vigilância Sanitária, e o município de Vitória pactuou ações de Média Complexidade, que incluem

a inspeção em Indústrias de Alimentos, portanto, desde então, essa atividade vem sendo assumida pelo município de Vitória, encontrando-se em período de transição. Ressaltamos que cada município faz uma pactuação independente, assim sendo nem todos os municípios do estado assumiram a inspeção de indústrias de alimentos, que no caso continua sob competência da Vigilância Sanitária Estadual.

Em Vitória, a fiscalização é feita baseada principalmente na legislação federal de boas práticas de fabricação, além das legislações estadual e municipal de acordo com o ramo de atividade.

4. Há fiscalização também em supermercados, padarias, lanchonete, terminais, etc?

Todos os estabelecimentos de interesse à saúde que realizam atividades pactuadas pelo município, dentre os quais encontram-se todos os estabelecimentos do ramo de alimentação, são passíveis de fiscalização e licenciamento pelo município. Durante a fiscalização, são observados itens referentes à legislação sanitária vigente e solicitadas todas as adequações pertinentes; de acordo com as situações encontradas são adotadas as providências cabíveis.

5. Há fiscalização de produtos vendidos em barracas em feirinhas, bem como churrasquinhos e comida vendida a céu aberto?

A competência de cadastramento do comércio ambulante é da SEDEC, cabendo à SEMUS/GVISA ministrar palestras sobre boas práticas na manipulação de alimentos e o atendimento a denúncias sobre este ramo de atividade. As feiras noturnas em praças, foram recentemente repassadas para a SETGER que está regulamentando a atividade.

6. Caso encontrado alguma suspeita de contaminação, quais os procedimentos adotados pela Vigilância Sanitária?

Em caso de suspeita de surto de origem alimentar, caso em que duas pessoas ou mais manifestam sintomas de toxinfecção alimentar, após a ingestão dos alimentos suspeitos, a Vigilância Sanitária procede a investigação do surto, em conjunto com a vigilância epidemiológica, quando são coletadas informações sobre a ingestão dos alimentos, e é realizada inspeção sanitária no local do consumo, para verificação de todas as condições que possam ter ensejado o fato. No caso da existência de sobras do referido alimento, procede-se a coleta de amostra, para análise no Laboratório Central para possível identificação do agente causador. Após emissão do laudo, os resultados são encaminhados e é realizada a comunicação de risco, para evitar novos casos.

No caso de suspeita de contaminação de matéria prima ou ingrediente no mercado, pode ser feita a interdição cautelar do lote e recolhida amostra para análise no Laboratório Central. Em caso de confirmação de contaminação, são adotadas as medidas cabíveis, dentre elas a apreensão do alimento e consequente descarte. E ainda, quando são verificados produtos manifestamente alterados, adulterados, contaminados ou falsificados, os mesmos são apreendidos e podem ser sumariamente inutilizados.

7 - Ainda gostaríamos de lembrar casos de contaminação que aconteceram no estado. Para isso pedimos um **histórico** desses casos nos últimos anos. Quanto a isso, nos lembramos de um período em que as águas minerais provenientes do estado estavam todas contaminadas. Mais dados sempre serão bem aproveitados.

Os estados mantêm um banco de dados sobre questões relacionadas a contaminação por alimentos e outros agravos. Desta forma, sugerimos que seja feito contato com as Vigilâncias Sanitária e Epidemiológica Estaduais.

Equipe da Área Técnica de Alimentos, elaborada em 10/11/2011.