

**FBA0522 - Ferramentas da Qualidade para  
Inocuidade dos Alimentos**

**Vigilância Sanitária e legislação em Alimentos**

**Prof. Uelinton Pinto**

**FCF – USP**

**uelintonpinto@usp.br**

1

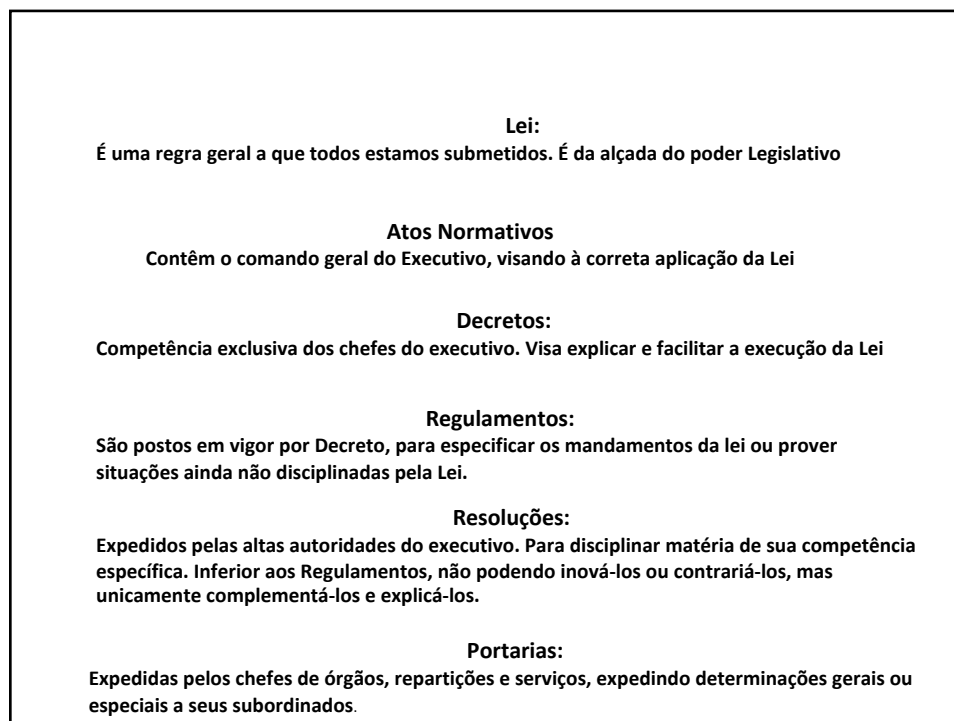
**Objetivos da aula**

- Conhecer as competências dos Ministérios da Agricultura e da Saúde, na área de alimentos
- Entender como funciona o controle sanitário de alimentos no Brasil
- Conhecer o histórico da legislação de boas práticas na área de alimentos

2



3



4

**Em SP a lei 10.177 (30-12-98) regulamenta o processo administrativo no âmbito da Administração Pública Estadual**

“São atos administrativos:

I- de competência privativa:

- a) do Governador do Estado, o **Decreto**
- b) dos Secretários de Estado, do Procurador Geral do Estado e dos Reitores de Universidade a **Resolução**
- c) dos Órgãos Colegiados, a **Deliberação**


II- de competência comum:

- a) a todas as autoridades, até o nível de Diretor de Serviço, às autoridades policiais, aos dirigentes de entidades descentralizadas, bem como, quando estabelecido em norma legal específica, a outras autoridades administrativas, a **Portaria**
- b) a todas as autoridades ou Agentes da Administração, os demais atos administrativos, tais como **Ofícios, Ordens de Serviço, Instruções** e outros.”

5

The image shows the top portion of the Codex Alimentarius website. At the top, it says 'CODEX ALIMENTARIUS INTERNATIONAL FOOD STANDARDS'. Below this, there are logos for 'support 2020 World Food Safety Day', 'Food and Agriculture Organization of the United Nations', and 'World Health Organization'. A search bar with 'Google Custom Search' is also visible. The main heading is 'Codex Alimentarius'. Below it, a bullet point states: '• Esforço conjunto entre a **Organização das Nações Unidas** para a Agricultura e a Alimentação - **FAO** e a Organização Mundial da Saúde - **OMS**.' At the bottom, there is a URL: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/>

6



- Expressão latina:  
*“código ou lei de alimentos”*

O Codex Alimentarius é um conjunto de normas, códigos de práticas, diretrizes e outras recomendações internacionais para alimentos adotadas pela **Comissão do Codex Alimentarius (CAC)**.

7

## Objetivos

- Proteger a saúde do consumidor;
- Garantir práticas justas de comércio de alimentos;
- Coordenar a elaboração de normas e padrões de alimentos.
- **Base para legislações internacionais e locais**

8

## Controle Sanitário de Alimentos no Brasil

O controle e fiscalização de alimentos é responsabilidade compartilhada

- **Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa)**
- **Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento**
- **Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (Ibama)**

Outras competências:

- Ministério da Indústria e Comércio: INMETRO
- Ministério de Minas e Energia: água
- Código de Defesa do Consumidor
- Código Civil – produtor/indústria/comércio/distribuição

<https://jornal.usp.br/atualidades/control-sanitario-de-alimentos-e-tema-do-usp-analisa/>

9

## Sistema Nacional de Vigilância Sanitária

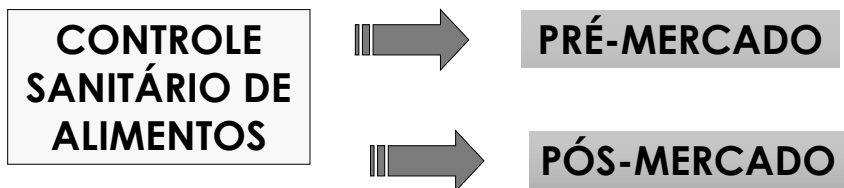
**União:** cria normas gerais de Vigilância Sanitária e coordena o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária;

**Estados:** coordenam as ações no estado, executam ações de VISA, criam normas Sanitárias em caráter suplementar a União;

**Municípios:** têm a competência para a execução de todas as ações de VISA, esse processo é chamado municipalização, na medida dos interesses locais, suplementa a legislação federal e estadual no tocante à aplicação e execução de ações de vigilância sanitária.

10

## O Controle Sanitário de Alimentos pelo SNVS



11

## Controle pré-mercado

Define-se como controle pré-mercado atividades de registro, aprovação de rotulagem, expedição de alvarás sanitários e/ou licenças sanitárias, dentre outros procedimentos de característica burocrática.

MAPA e ANVISA tem procedimentos diferentes

12

# Controle pós-mercado

## Foco: Implementação das BPF

Inspeção Sanitária

Monitoramento de alimentos

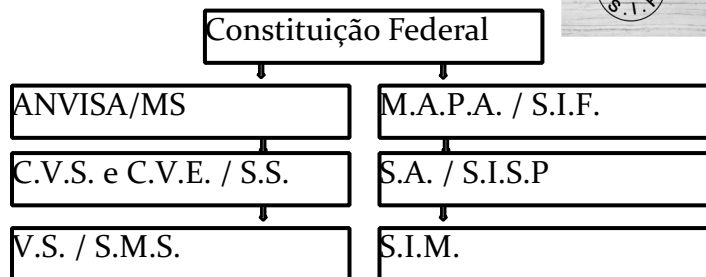
Vigilância de DTAS

Ações fiscais

→ Responsabilização do setor produtivo

13

## Estrutura Administrativa: Alimentos



14

## Opção para o pequeno produtor



O Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), que faz parte do Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária (SUASA), padroniza e harmoniza os procedimentos de inspeção de produtos de origem animal para garantir a inocuidade e segurança alimentar.

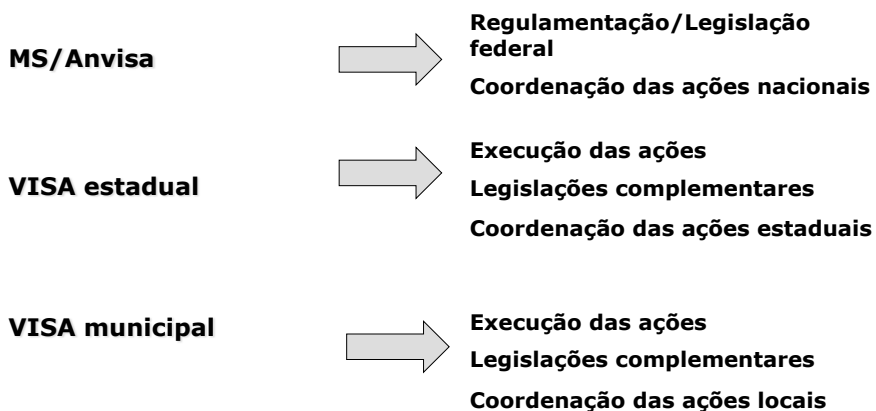
<http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-animais/sisbi-1>

<http://revistasafra.com.br/voce-sabe-o-que-e-o-sisbi/>



15

Sistema Nacional de Vigilância Sanitária  
Descentralização das ações



16

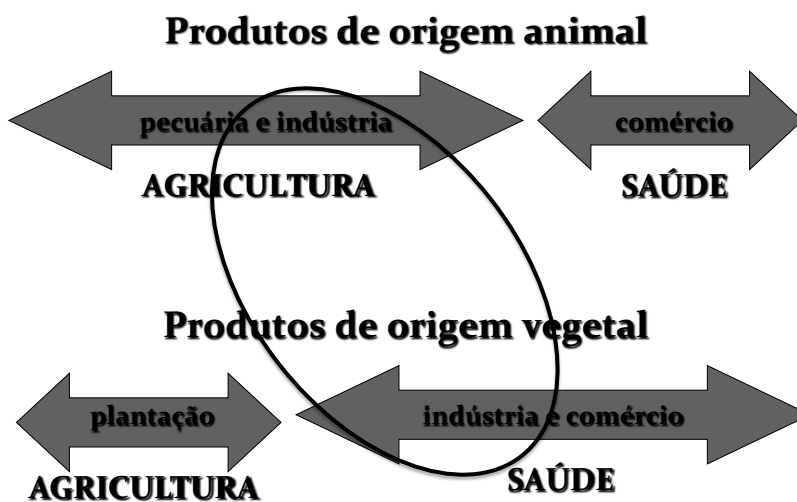


SUS: hierarquização dos poderes e descentralização de serviços



17

COMPETÊNCIAS DA FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA NA CADEIA PRODUTIVA DE ALIMENTOS



18

<b>ANVISA</b>	<b>MAPA</b>
<p><b>INSPEÇÃO DE ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ATACADISTAS, SUPERMERCADOS, VAREJISTAS, IMPORTADORES</li> <li>• INDUSTRIAIS de P. O. V. (amendoins e derivados, conservas vegetais)</li> <li>• Gelados comestíveis</li> <li>• ADITIVOS, EMBALAGENS,</li> <li>• ÁGUA MINERAL,</li> <li>• SAL</li> <li>• FORMULAÇÕES ESPECIAIS</li> <li>• Serviços de alimentação, supermercados</li> </ul> <p>•Controle de todos os produtos alimentícios expostos à venda</p>	<p><b>Produção Primária (campo)</b></p> <p><b>INSPEÇÃO DE ESTABELECIMENTOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• INDUSTRIAIS DE P. Orig animal (S.I.F.)</li> <li>• MEL</li> <li>• BEBIDAS (inclusive alcoólicas)</li> <li>• VINAGRE</li> </ul> <p>SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL</p> <p>SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL</p> <p>SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL.</p> <p style="text-align: center;"><a href="http://www.agricultura.gov.br/sif">http://www.agricultura.gov.br/sif</a></p>

19

**Exemplos de produtos sob competência do MAPA**

Água de coco	Leite e derivados
Bebidas alcoólicas	Doce de leite
Refrigerantes	Mel
Sucos e néctares	Patês
Refrescos	Ovos
Vinagre	Margarina e manteiga
Frutas e hortaliças cruas e processadas, com exceção de conservas.	Carnes e derivados Pescados
Vegetais minimamente processados	
Polpa de frutas e de vegetais	
Cereais e leguminosas	

Procedimentos de vistoria e inspeção distintos para estabelecimentos de POA e POV

20

### Ações de Vigilância Sanitária

- Vistoria higiênico-sanitária de estabelecimentos e produtos de interesse à saúde
  - Licenciamento de estabelecimentos – **Alvará/Licença Sanitária**
  - **Vistorias** Programadas
  - Acolhimento de **reclamações** de munícipes
- Investigação de surtos de DTA
- Ações Educativas
- Função Normatizadora
- Julgamento de processos e aplicação de penalidades

21

### Procedimentos Administrativos realizados por Autoridades Sanitárias

- ✓ Relatórios de inspeção
- ✓ Coleta de amostras de alimentos: fiscal, orientativa e de controle
- ✓ Notificação de laudos de análises
- ✓ Auto de Infração
- ✓ Auto de Imposição de Penalidades:
  - Advertência
  - Auto de Multa
  - Interdição/ Apreensão/ Inutilização de produtos, equipamentos e utensílios
  - Interdição total ou parcial de estabelecimentos
  - Suspensão de venda ou fabricação de produto
  - Proibição de propaganda

22

**O Poder de Polícia só terá validade se existir uma finalidade pública**

- prevenir e evitar ações contra o interesse público
- Verificação e punição do ilícito
- Proporcionalidade da sanção deve ser justa
- Meios empregados forem lícitos e previstos no ordenamento jurídico e compatíveis à urgência do caso



E o pequeno produtor/comerciante?

Microempreendedor individual

**RESOLUÇÃO-RDC N° 49, DE 31 DE OUTUBRO DE 2013**

23

**Princípio da Precaução:**

"aplica-se onde o risco potencial combina o perigo com a escassez de conhecimentos a respeito da complexidade envolvida".



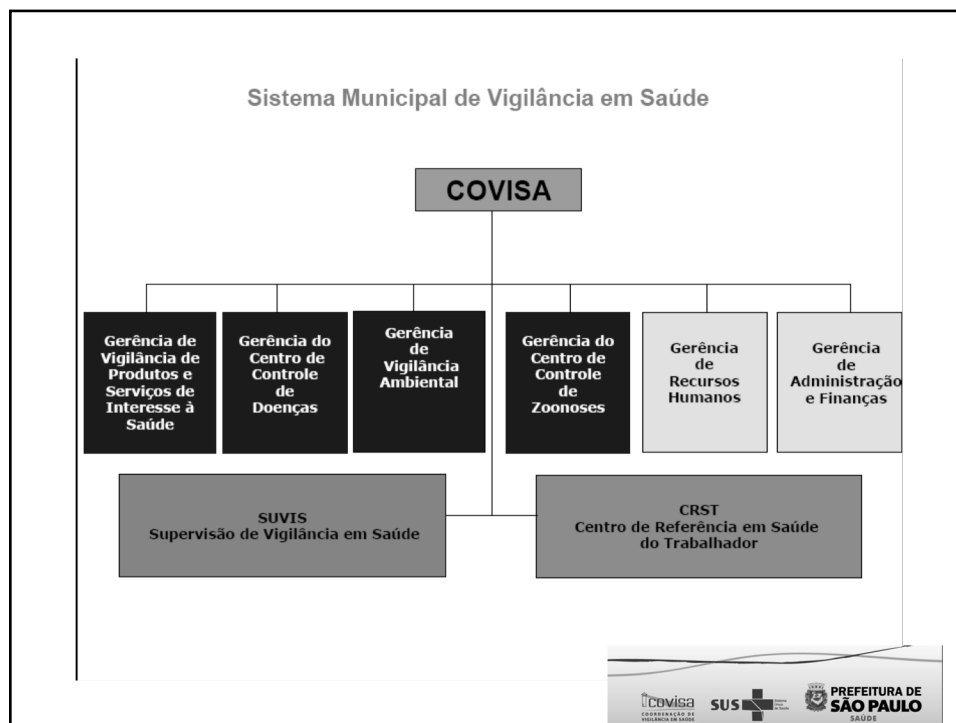
24

## Autoridades Sanitárias

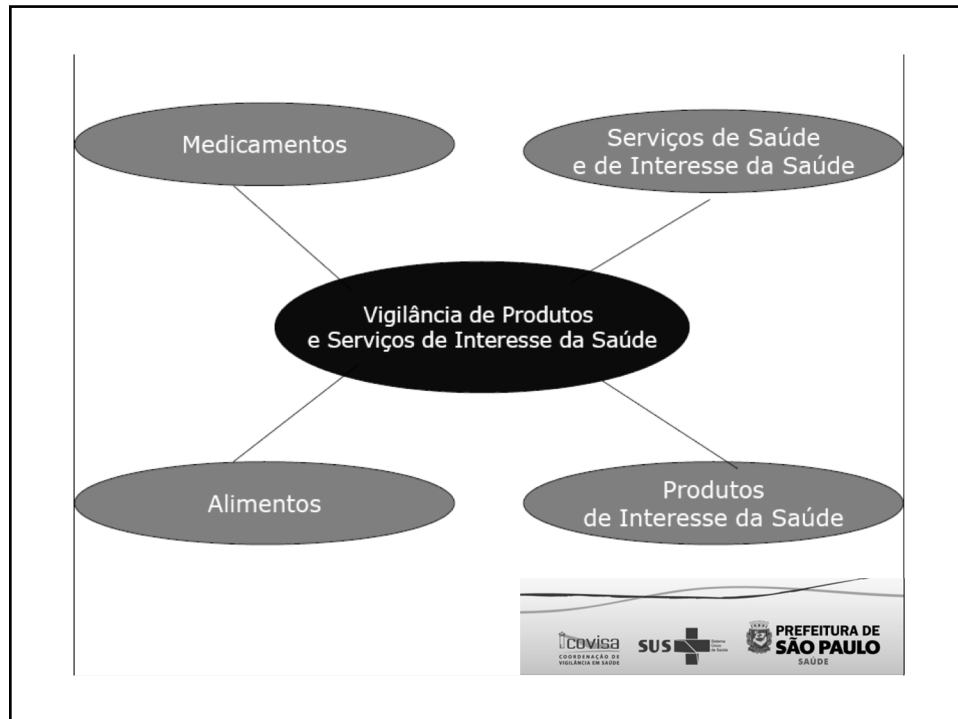
Decreto nº 50.079, de 7/10/2008  
(município São Paulo)



25



26



27

### Marcos Regulatórios na Área de Alimentos Ministério da Agricultura

- ✓ Lei 1283 de 18/12/1950 – Trata sobre a Inspeção industrial de POA
- ✓ Decreto 30691 de 29/03/1952 – Aprova o **RIISPOA** (Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal)
- ✓ Portaria 368/1997 – Aprova o Regulamento Técnico sobre Condições Higiênico-Sanitárias e de BPF para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos
- ✓ Portaria 40/1998 – Manual de Procedimentos no Controle da Produção de Bebidas e Vinagres, baseado nos princípios do Sistema de APPCC
- ✓ Portaria 46/1998 – Institui o sistema APPCC a ser implantado nas indústrias de POA sob regime do S.I.F.
- ✓ Resolução 10/2003 – Institui o programa de Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO) como etapa preliminar aos programas de segurança alimentar do tipo APPCC
- ✓ Decreto nº 9,013/2017- NOVO "**RIISPOA**" - Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de Origem Animal

28

## Marcos Regulatórios na Área de Alimentos Ministério da Saúde

- ✓ 1953 – Criação do MS
- ✓ Constituição Federal de 05/10/1988 – Constituição da R.F. do Brasil de 1988
- ✓ Lei Orgânica da Saúde – **Regulamenta o SUS**. Também compete ao SUS a Vigilância Sanitária, inclusive de alimentos. Ação de descentralização da Saúde Pública
- ✓ Portaria 1428/1993 – Reg. Tec. Para Inspeção Sanitária de Alimentos e Diretrizes para o Estabelecimento dos Padrões de Identidade e Qualidade
- ✓ Portaria 326/1997 – BPFs
- ✓ Lei 9782/1999 – Define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária e cria a **ANVISA**
- ✓ RDC 12/2001 – Padrões microbiológicos em alimentos
- ✓ RDC 275/2002 – Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e Lista de Verificação para aplicação das BPFs
- ✓ RDC 360/2003 – Rotulagem Nutricional
- ✓ RDC216/2004 – BPFs em Serviços de Alimentação

29

### Legislação da Saúde sobre BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

Portaria MS 1428, de 26/11/1993  
Diretrizes para as Ações da Vigilância Sanitária  
BPF/APPCC, PIQ e RT

Portaria MS 326, de 30/07/1997 - **Portaria Federal MAPA 368/(04-09-1997)**

Regulamento Técnico sobre Condições Higiênico-Sanitárias e de BPF para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos

Resolução ANVISA RDC 275, de 21/10/2002  
Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das BPF em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos

Resolução ANVISA RDC 216, de 15/09/2004  
Regulamento Técnico para Boas Práticas de Fabricação no Serviço de Alimentação



30

Portaria CVS 5 de 09 de abril de 2013 (âmbito estadual)



Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção,

Portaria 2619/11 – SMS de 06 de Dezembro de 2011 (âmbito municipal)



Aprova o Regulamento de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem e re-embalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos – incluindo águas minerais, águas de fontes e bebidas -, aditivos e embalagens para alimentos

31

## Legislação - Sistemas de Consulta

**Agência Nacional de Vigilância Sanitária**  
[www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br)  
 Alimentos/ legislação/ Assunto

**Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento**  
[www.agricultura.gov.br](http://www.agricultura.gov.br)  
 Legislação

**Centro de Vigilância Sanitária**  
[www.cvs.sp.gov.br](http://www.cvs.sp.gov.br)  
 Áreas Técnicas/Produtos/Alimentos/Legislação

**Coordenação de Vigilância em Saúde**  
[www.prefeitura.sp.gov.br/covisa](http://www.prefeitura.sp.gov.br/covisa)  
 Vigilância Sanitária/Alimentos/Legislação

32