



## BOLETIM INFORMATIVO Nº 05 NÚCLEO DE VIGILÂNCIA DE ALIMENTOS

Edição 2025

Este boletim apresenta as ações de Vigilância Sanitária realizadas pelo Núcleo de Vigilância de Alimentos, da Divisão de Vigilância de Produtos e Serviços de Interesse da Saúde – DVPSIS, no ano de 2025.

As ações de Vigilância Sanitária, tem como principal objetivo a promoção e proteção da saúde da população, com ações capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários.

As ações de Vigilância Sanitária vão desde a regulamentação e fiscalização, até ações de educação e informação em saúde.

Em continuidade às capacitações teóricas, que desde agosto de 2020, diante da reorganização da Secretaria Municipal da Saúde (SMS), vem sendo desenvolvidas junto às equipes técnicas das 28 Unidades de Vigilância em Saúde (UVIS), o Núcleo de Vigilância de Alimentos, no ano de 2025, ministrou as seguintes capacitações: “Regularização sanitária de alimentos e embalagens para alimentos”; “Elaboração de relatório de inspeção em atividades relacionadas a alimentos”; “Orientações para inspeção sanitária em estabelecimentos que comercializam bebidas alcoólicas” e “Apresentação da Nota técnica 01/2025: Ações de Vigilância Sanitária relacionadas ao processo de investigação de intoxicação por metanol por ingestão de bebidas alcoólicas”.

O Núcleo realizou reunião técnica com a Associação Nacional de Restaurantes (ANR), em 04/09/2025, para esclarecimentos quanto às alterações no processo de licenciamento sanitário após a publicação da Portaria SMS.G 266, de 06/05/2025.



Em 15 de dezembro de 2025, representante do Núcleo participou da reunião com a delegação de Moçambique para troca de experiências quanto ao processo de fiscalização e segurança alimentar, que aconteceu na Secretaria Municipal de Relações Internacionais (SMRI).

No período de 26 a 28/08/2025, o Laboratório de Controle de Qualidade em Saúde (LCQS/DVPSIS/COVISA) recebeu auditoria da ANVISA, sendo acompanhada por representantes do NVA, com o objetivo de verificar as Boas Práticas para Laboratórios de Controle de Qualidade, conforme seu escopo de atuação disponível no perfil analítico da Rede Nacional de Laboratórios de Vigilância Sanitária (RNLVISA).

Foram elaborados ainda, materiais orientativos visando a capacitação contínua das equipes técnicas das UVIS, bem como a harmonização das ações de vigilância sanitária no município de São Paulo. Dentre eles, estão: “Nota técnica nº 01/2025/COVISA/DVPSIS – Diretrizes para ações de Vigilância Sanitária relacionadas ao processo de investigação de intoxicação por metanol por consumo de bebida alcoólica” e a “Lista de Verificação para serviços de alimentação em eventos de massa”.

Além disso, no ano de 2025, o Núcleo de Vigilância de Alimentos divulgou no site os Alertas Sanitários publicados pela Anvisa, que estão relacionados ao recolhimento de alimentos que representam risco ou agravo à saúde do consumidor. Foi publicado ainda o material orientativo aos comerciantes e população: “Intoxicação por metanol por consumo de bebida alcoólica falsificada/adulterada”.

Com o intuito de fornecer apoio técnico às UVIS nas ações relacionadas à vigilância sanitária de alimentos, a equipe do Núcleo de Vigilância de Alimentos realizou capacitações práticas (inspeções conjuntas), desde que solicitado pelas UVIS, nos estabelecimentos com atividades econômicas de alimentos que passaram a ser de competência dessas Unidades, com a reorganização da SMS. Em 2025, foram realizadas 06 inspeções sanitárias de apoio às UVIS. Além destas, foram realizadas 23 inspeções nas atividades de competência do Núcleo.

Diante do cenário de casos de intoxicação por metanol por consumo de bebida alcoólica adulterada/falsificada, foram realizadas inspeções sanitárias nos estabelecimentos envolvidos nesses casos, pela Vigilância Sanitária municipal (COVISA e UVIS) em conjunto com o Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo (CVS), Procon, Polícia Civil e Receita Federal.

Foi realizada ainda inspeção sanitária no evento de massa “Grande Prêmio de São Paulo – Fórmula 1”, no período de 07 a 09/11/2025, totalizando 61 estabelecimentos inspecionados pela equipe técnica do NVA.

O Núcleo também realizou atendimentos por correio eletrônico (e-mail) e contato telefônico para esclarecimento de dúvidas relacionadas a alimentos aos munícipes, setor regulado e Autoridades Sanitárias das UVIS.

Os resultados das ações de Comunicação, Capacitação e Educação em Vigilância Sanitária de Alimentos estão apresentados na tabela a seguir.

**Tabela 1:** Resultado das ações relacionadas à Comunicação, Capacitação e Educação desenvolvidas pelo Núcleo de Vigilância de Alimentos, no ano de 2025.

| AÇÕES DE COMUNICAÇÃO, CAPACITAÇÃO E EDUCAÇÃO EM VIGILÂNCIA SANITÁRIA | NÚMERO DE AÇÕES |
|----------------------------------------------------------------------|-----------------|
| CAPACITAÇÕES TEÓRICAS ÀS UVIS E SETOR REGULADO/POPULAÇÃO             | 05              |
| MATERIAIS TÉCNICOS DIVULGADOS ÀS UVIS                                | 02              |
| ATENDIMENTOS POR E-MAIL                                              | 1.635           |
| ENTREVISTAS                                                          | 28              |
| INSPEÇÕES SANITÁRIAS                                                 | 90              |
| <b>TOTAL</b>                                                         | <b>1.760</b>    |

## PROGRAMAS DE COLETA DE ALIMENTOS

O Núcleo de Vigilância de Alimentos, com o objetivo de identificar potenciais riscos à saúde pública, assegurando à população a disponibilidade de produtos que cumpram com os requisitos de garantia da qualidade e segurança, desenvolve Programas de Análise de Alimentos, coordenados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), pelo Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo (CVS/SP) e pelo próprio Núcleo.

Em 2025, foram realizadas pelo Núcleo de Vigilância de Alimentos, coletas de amostras de alimentos para atendimento aos seguintes Programas:

- **Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos (PARA)**

É uma ação do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS), coordenado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa e executado em conjunto com os órgãos estaduais e municipais de vigilância sanitária e com os Laboratórios Centrais de Saúde Pública (Lacen) e contratados.

A partir dos resultados obtidos pelo PARA, é possível avaliar se há casos em que os Limites Máximos de Resíduos estabelecidos foram extrapolados, se foram utilizados ingredientes ativos não autorizados ou proibidos, bem como se o consumo daqueles alimentos em que a concentração de resíduos de um determinado agrotóxico foi identificada representa risco agudo e/ou crônico aos seus consumidores. Consequentemente, o PARA contribui para a segurança alimentar, orientando as cadeias produtivas sobre as inconformidades existentes em seu processo produtivo e incentivando a adoção das Boas Práticas Agrícolas (BPAs).

As coletas dos alimentos são realizadas pelo Núcleo de Vigilância de Alimentos/DVPSIS nos comércios varejistas de alimentos (supermercados, hortifrútis e sacolões), seguindo-se o cronograma e procedimentos de coleta pré-estabelecidos, a fim de verificar se os alimentos de origem vegetal comercializados no município de São Paulo atendem à legislação vigente quanto ao uso de agrotóxicos, visando minimizar a exposição da população aos efeitos agudos e crônicos dessas substâncias e, diante de resultados insatisfatórios, rastrear a origem dos alimentos para adoção das medidas de vigilância sanitária e/ou de defesa agrícola pertinentes visando à adequação de sua produção.

Em 2025, foram coletadas 121 amostras de alimentos, entre eles estão: abacaxi, amendoim, batata, brócolis, café, feijão, laranja, farinha de mandioca, maracujá, morango, quiabo, repolho e farinha de trigo.

Os relatórios que apresentam os resultados do PARA podem ser consultados no site:

<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/agrotoxicos/programa-de-analise-de-residuos-em-alimentos/relatorios-do-programa>



## • Programas Nacionais de Monitoramento de Alimentos (PRONAMAS)

Esses Programas são coordenados pela Anvisa e executados pelas Vigilâncias Sanitárias estaduais, municipais e Laboratórios Centrais de Saúde Pública, o Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde e outros laboratórios públicos.

Fazem parte desses programas de monitoramento da ANVISA: Programas Nacionais de Monitoramento da Fortificação das Farinhas de Trigo e Milho, da Iodação do Sal para Consumo Humano, da Redução dos Teores de Sódio em Alimentos Industrializados, de Micotoxinas, Aditivos e Metais.

O Núcleo de Vigilância de Alimentos/DVPSIS realiza a coleta de amostras dos alimentos no comércio varejista/atacadista de alimentos e encaminha ao Instituto Adolfo Lutz (IAL) para análise fiscal.

Em 2025, foram coletadas 33 amostras de alimentos, entre eles: flor de sal, café torrado e moído, cacau 100% vendido a granel, atum em água, farinha de trigo branca e integral, trigo para kibe, sal refinado e fubá.

Consulte os resultados das ações desenvolvidas nos Programas no site:

<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/fiscalizacao-e-monitoramento/programas-nacionais-de-monitoramento-de-alimentos>





- **Programa Nacional de Monitoramento de Microrganismos Resistentes e Resíduos de Antimicrobianos em Alimentos (Programa AMR)**

O Programa tem como objetivo avaliar a presença e o perfil de resistência de microrganismos em cortes de frango comercializados no varejo nacional, bem como detectar e quantificar resíduos de antimicrobianos, subsidiando ações de vigilância sanitária e políticas públicas de enfrentamento à resistência microbiana. O Programa é uma ação do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS), coordenado pela Anvisa em conjunto com órgãos estaduais e municipais de vigilância sanitária e laboratórios oficiais de saúde pública.

O Núcleo de Vigilância de Alimentos/DVPSIS/COVISA realizou a coleta de 10 Amostras de peito de frango com pele e osso resfriado embalado no comércio varejista de alimentos para análise no Instituto Adolfo Lutz (IAL).

- **Programa Paulista de Agrotóxicos (PP)**

O Programa Paulista é coordenado pelo Centro de Vigilância Sanitária (CVS) e o Instituto Adolfo Lutz (IAL), da Coordenadoria de Controle de Doenças, da Secretaria de Estado da Saúde (SES), e vem sendo desenvolvido pelo Núcleo de Vigilância de Alimentos, com o objetivo de verificar se os alimentos de origem vegetal comercializados no município de São Paulo atendem à legislação vigente quanto ao uso de agrotóxicos.

O Núcleo de Vigilância de Alimentos/DVPSIS realiza a coleta de amostras dos alimentos no comércio atacadista de hortifrutis (CEAGESP) e encaminha ao Instituto Adolfo Lutz (IAL) para análise orientativa.

Em 2025, foram coletadas 02 amostras de alimentos: acerola e tangerina.

- **Programa Paulista de Análise Fiscal de Alimentos (PP)**

O Programa Paulista é coordenado pelo Centro de Vigilância Sanitária (CVS) e o Instituto Adolfo Lutz (IAL), da Coordenadoria de Controle de Doenças, da Secretaria de Estado da Saúde (SES), e vem sendo desenvolvido pelo Núcleo de Vigilância de Alimentos, com o objetivo de monitorar a qualidade sanitária dos produtos alimentícios expostos no comércio e também, a qualidade sanitária dos estabelecimentos que os comercializam. Além disso, identificar setores do comércio e/ou indústria de alimentos que necessitam de intervenção preventiva.

O Núcleo de Vigilância de Alimentos/DVPSIS realiza a coleta de amostras dos alimentos no comércio varejista/atacadista de alimentos e encaminha ao Instituto Adolfo Lutz (IAL) para análise fiscal.

Em 2025, foram coletadas 58 amostras de alimentos: peito de frango, sorvete, pimenta branca em grão industrializada e a granel, coco ralado, água de coco, azeite de oliva extra virgem, damasco, margarina e gordura vegetal, óleos especiais que são comercializados como suplementos alimentares, bolo pronto com e sem recheio, batata palha, salgadinho de milho e salgadinho de trigo.



## • Programa Municipal de Análise e Monitoramento de Alimentos

Consiste na coleta de amostras de alimentos industrializados ofertados no comércio varejista, e a realização de análises laboratoriais, com o objetivo de identificar potenciais riscos à saúde pública, assegurando à população a disponibilidade de produtos que cumpram com os requisitos de garantia da qualidade e segurança.

Os produtos alimentícios são coletados pela equipe técnica do Núcleo de Vigilância de Alimentos/DVPSIS, e encaminhados ao Laboratório de Controle de Qualidade em Saúde – LCQS/DVPSIS/COVISA, para realização das análises microbiológicas, microscópicas e físico-químicas, para pesquisa de contaminantes, aflatoxinas, matérias estranhas, aditivos, entre outras.

Em 2025, foram coletadas 143 amostras de alimentos: arroz, feijão, sal, biscoitos salgados, bolos prontos sem recheio, suplemento alimentar de creatina, café, chá, especiarias, conservas de palmito e cogumelos, pão de forma/bisnaguinha, macarrão instantâneo, molho de tomate, nozes, amêndoas e sementes comestíveis e farinha de trigo e milho.



## **DIVISÃO DE VIGILÂNCIA DE PRODUTOS E SERVIÇOS DE INTERESSE DA SAÚDE**

### **NÚCLEO DE VIGILÂNCIA DE ALIMENTOS**

**Diretor da DVPSIS:** Sandra Regina Damas Silva

**Coordenadora do Núcleo:** Bruna Matsumota

**Equipe do Núcleo de Vigilância de Alimentos:**

- Marcelo Vasconcellos Sericow
- Marcia Abrahão Silva Ferreira
- Margareth Cristina Borghi
- Paulo Vicente da Silva