



SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
Coordenação dos Institutos de Pesquisa
CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA



Divisão de Produtos Relacionados à Saúde

COMUNICADO CONJUNTO CVS/IAL Nº 1/03 de 15-01-03

(Publicado no D.O.E de 01/02/2003, seção 1. Suplemento)

Os Diretores Técnicos do Centro de Vigilância Sanitária (CVS) e do Instituto Adolfo Lutz (IAL) da Coordenadoria dos Institutos de Pesquisa da Secretaria de Estado da Saúde, considerando:

- o artigo 9º da Lei 10.083, de 23 de setembro de 1998,
- a Portaria CVS 7, de 13 de maio de 2002,

tornam público os resultados do Programa de Análise Fiscal de Alimentos – Programa Paulista 2002, instituído pelo Centro de Vigilância Sanitária em conjunto com o Instituto Adolfo Lutz e executado e gerido pelas equipes destas Instituições, juntamente com os profissionais de Vigilância Sanitária das 24 Direções Regionais de Saúde (DIR) e de municípios geridos por estas DIRs.

ANEXO

RELATÓRIO FINAL

INTRODUÇÃO

O Centro de Vigilância Sanitária (CVS) e o Instituto Adolfo Lutz (IAL) planejaram e coordenaram a execução do Programa Paulista 2002 (PP 2002), que realizou análises fiscais em alimentos amostrados no comércio varejista do Estado de São Paulo.

A finalidade do Programa foi monitorar os produtos alimentícios quanto aos requisitos de qualidade e conformidade com a legislação em vigor, visando assegurar à população o consumo de produtos confiáveis.

Este Programa tornou-se público através da publicação da Portaria CVS 7/2002, no Diário Oficial do Estado (DOE) em 15 de maio de 2002.

A seleção dos produtos foi conduzida de forma a incluir uma grande diversidade de marcas e estabelecimentos produtores de alimentos. O número de amostras a serem analisadas não foi planejado estatisticamente considerando-se o universo de marcas e volumes de produção de cada categoria envolvida. As colheitas foram realizadas aleatoriamente sobre as marcas expostas no comércio varejista de 157 municípios do Estado de São Paulo, respeitando-se a capacidade operacional de colheita de amostras dos órgãos de Vigilância Sanitária (VISAs) das 24 Direções Regionais de Saúde (DIRs), bem como a capacidade dos 11 laboratórios do IAL para a execução das análises.

Foram selecionadas 14 categorias de produtos para compor o Programa, de acordo com os seguintes critérios: produtos de amplo consumo popular, produtos que fazem parte da

cesta básica, produtos com potencial risco à saúde e sugestões apresentadas pelas VISAs/DIRs e pelos laboratórios regionais e central do IAL. A Tabela 1 apresenta a relação de categorias alimentícias selecionadas e respectivas análises laboratoriais.

O Programa foi executado dentro de rigoroso cronograma e a colheita de amostras realizou-se de março a agosto de 2002.

A gestão das atividades foi realizada de maneira inovadora através da Internet, interligando o Grupo Técnico de Alimentos do CVS, as 24 equipes de VISAs/DIRs do Estado e o laboratório central do IAL. Na página da Internet do CVS (www.cvs.saude.sp.gov.br), foi criada uma intranet acessível aos executores do Programa, com as finalidades de gerir a equipe e desenvolver uma base de dados informativa sobre as origens das amostras e seus resultados analíticos. A interpretação desta base de dados gerou os comentários apresentados neste relatório.

As VISAs/DIRs foram responsáveis pela gestão e execução do Programa na sua área de abrangência. Algumas incluíram municípios de sua área geográfica para a realização do Programa e responsabilizaram-se pela gestão local. Os municípios envolvidos encontram-se na Tabela 2.

RESULTADOS

Do total de 1553 amostras programadas foram colhidas 1495, representando 96% de realização das colheitas do PP 2002.

O número de amostras programadas e colhidas por VISA/DIR encontra-se na Tabela 3.

A porcentagem de realização do Programa por categoria alimentícia encontra-se na Tabela 4.

Do total das amostras colhidas, foram analisadas 1447, das quais 473 (33%) apresentaram resultados insatisfatórios.

A Tabela 5 apresenta a porcentagem de resultados insatisfatórios de cada categoria de alimento analisada. Esses resultados foram apresentados para os executores do Programa, órgãos governamentais e entidades de classe representantes das categorias envolvidas, que puderam manifestar-se durante a Oficina de Encerramento do PP 2002, realizada em Santos em 4/11/2002. As entidades de classe representadas no evento foram: ABIA - Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação; ABINAM - Associação Brasileira das Indústrias de Água Mineral; ABRACE - Associação Brasileira de Cerealistas; ABIMA - Associação das Indústrias de Massas Alimentícias; SINDIPAN - Sindicato da Indústria de Panificação e Confeitaria de São Paulo; ABICAB - Associação Brasileira da Indústria de Chocolate, Cacau, Amendoim, Balas e Derivados. Os órgãos governamentais que estiveram representados foram: o Conselho de Secretários Municipais de Saúde do Estado de São Paulo (COSEMS) e a Divisão de Inspeção Municipal de Alimentos da Secretaria Municipal de Abastecimento de São Paulo (DIMA/SEMAB). Também esteve presente a organização não governamental IDEC - Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor.

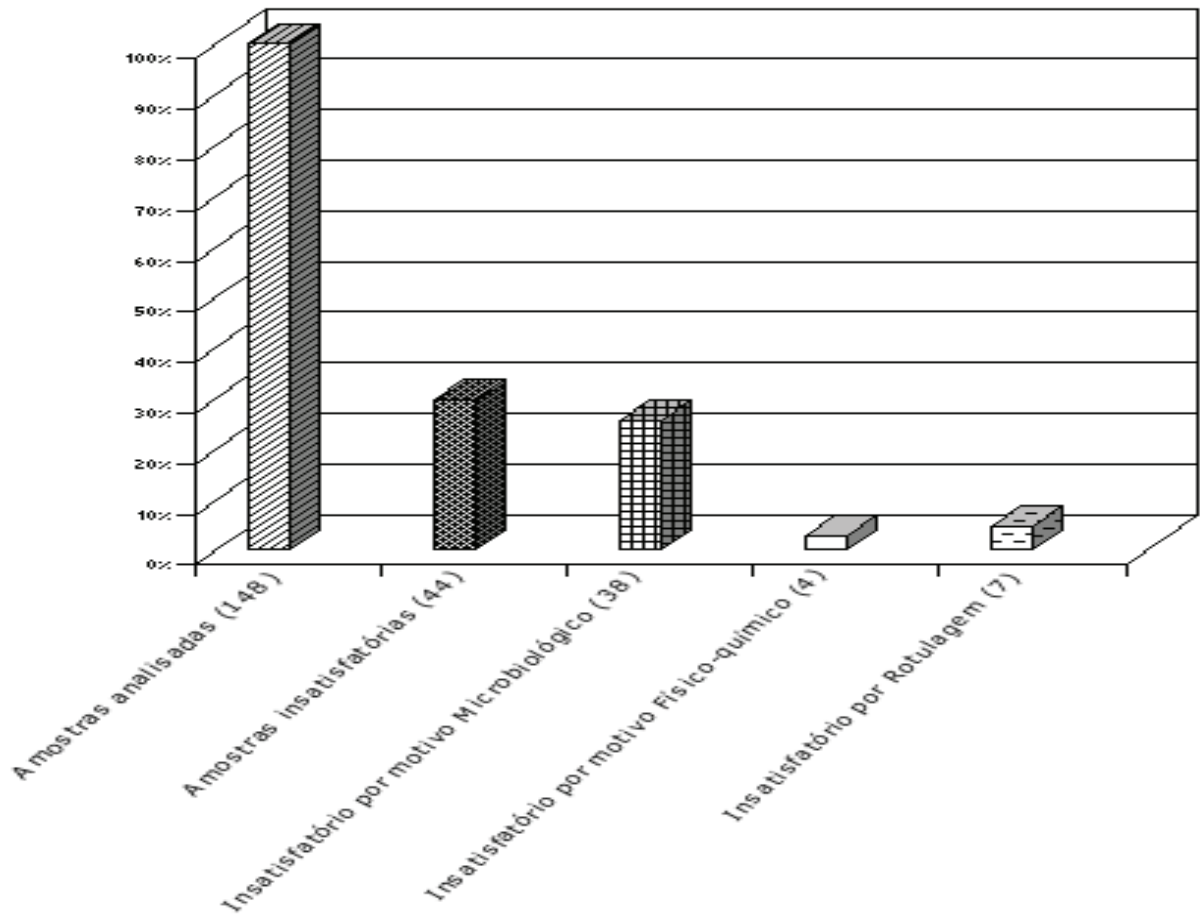
Conforme os objetivos do PP 2002, as VISAs/DIRs foram orientadas para amostrarem, preferencialmente, produtos da indústria paulista. Assim sendo, das 1447 amostras analisadas, 1115 ou 77%, são produtos fabricados no Estado de São Paulo e destes, 384 ou 34%, apresentaram resultados insatisfatórios. A porcentagem de resultados insatisfatórios dos produtos fabricados no Estado de São Paulo encontra-se na Tabela 6.

Os resultados analíticos são apresentados, a seguir, na forma de gráficos por categoria alimentícia, seguidos da síntese dos respectivos motivos de não conformidades com a legislação em vigor.

Cada gráfico representa, por colunas, os percentuais de amostras analisadas, o total de amostras insatisfatórias e estas subdivididas por motivos de não conformidade microbiológico, físico-químico e rotulagem. O número de amostras de cada coluna aparece entre parênteses.

Uma única amostra pode apresentar mais de um motivo de não conformidade. Por exemplo: uma amostra pode ter um resultado insatisfatório por motivos microbiológico e de rotulagem ao mesmo tempo. Assim sendo, a soma do número de amostras insatisfatórias por motivos microbiológico, físico-químico e rotulagem é diferente do total de amostras insatisfatórias.

Água Mineral



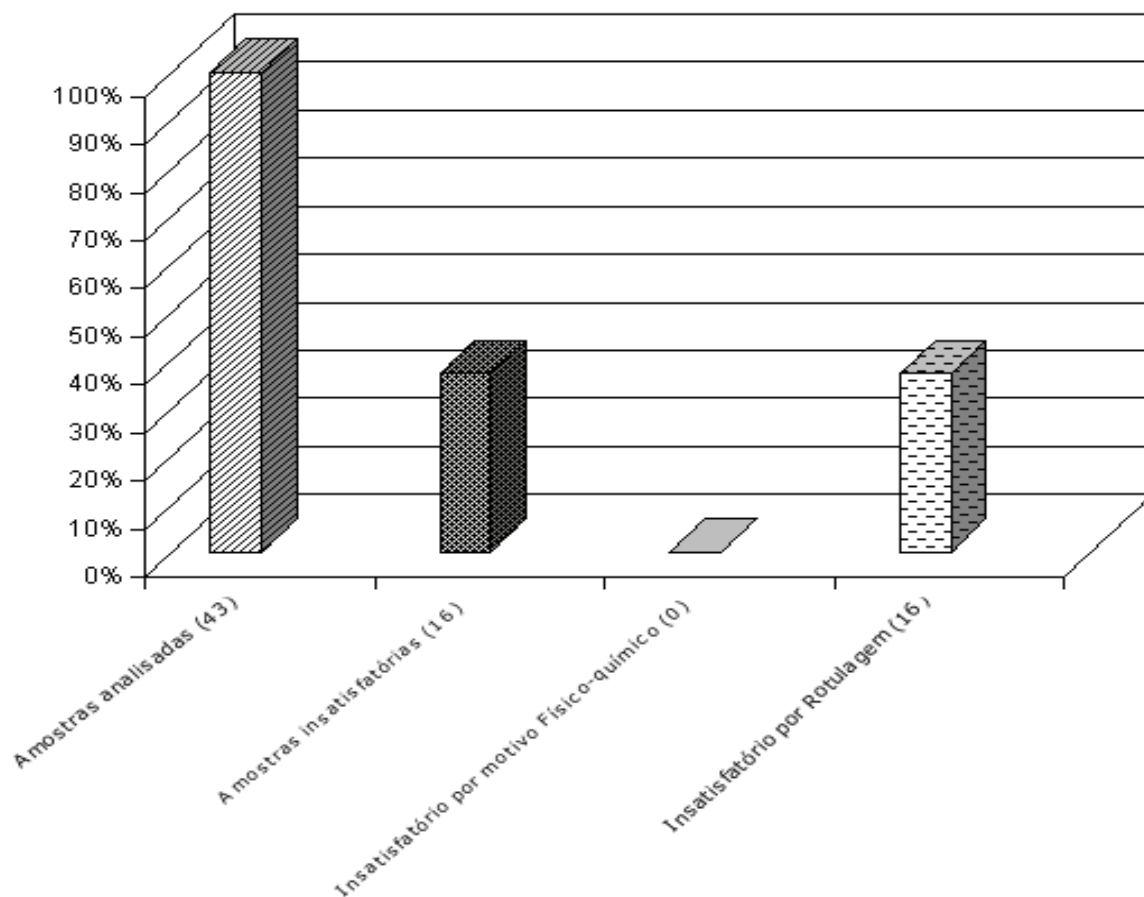
Síntese dos Motivos de Não Conformidades do Total de Amostras Analisadas

Microbiológico: por conter *Pseudomonas aeruginosa*; Coliformes totais; Enterococos; e Clostrídios sulfito redutores acima dos limites máximos tolerados.

Físico-químico: por apresentar cor alterada; e nitrito acima do limite máximo tolerado.

Rotulagem: não apresentar registro no Ministério da Saúde.

Arroz



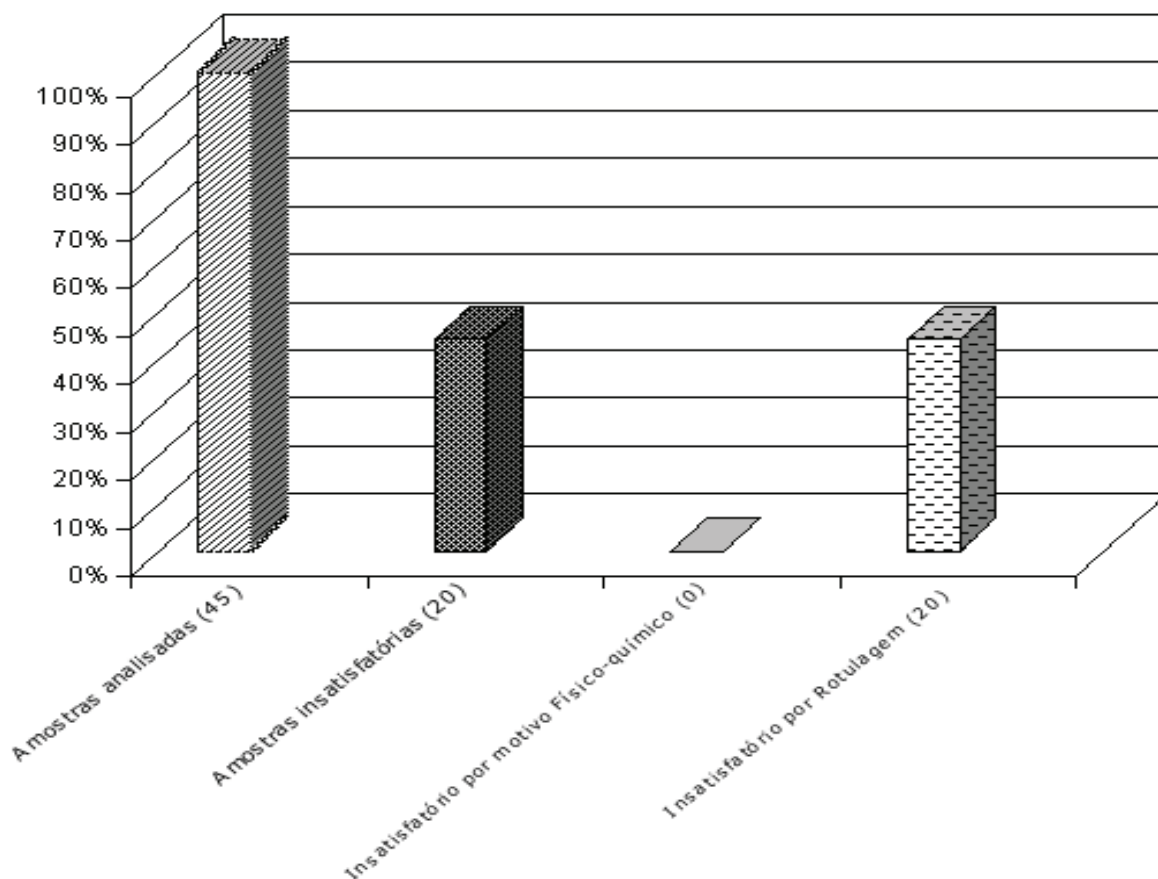
Síntese dos Motivos de Não Conformidades do Total de Amostras Analisadas

Microbiológico: não programado para esta categoria.

Físico-químico: não foram identificadas não conformidades quanto aos resíduos de pesticidas pesquisados.

Rotulagem: não identificar precisamente qual das unidades fabris citadas no rótulo é o produtor do lote em questão; não identificar o país de origem; não apresentar prazo de validade de forma clara e precisa; e por apresentar a expressão "Sem Colesterol" dando destaque a característica inerente ao alimento.

Feijão



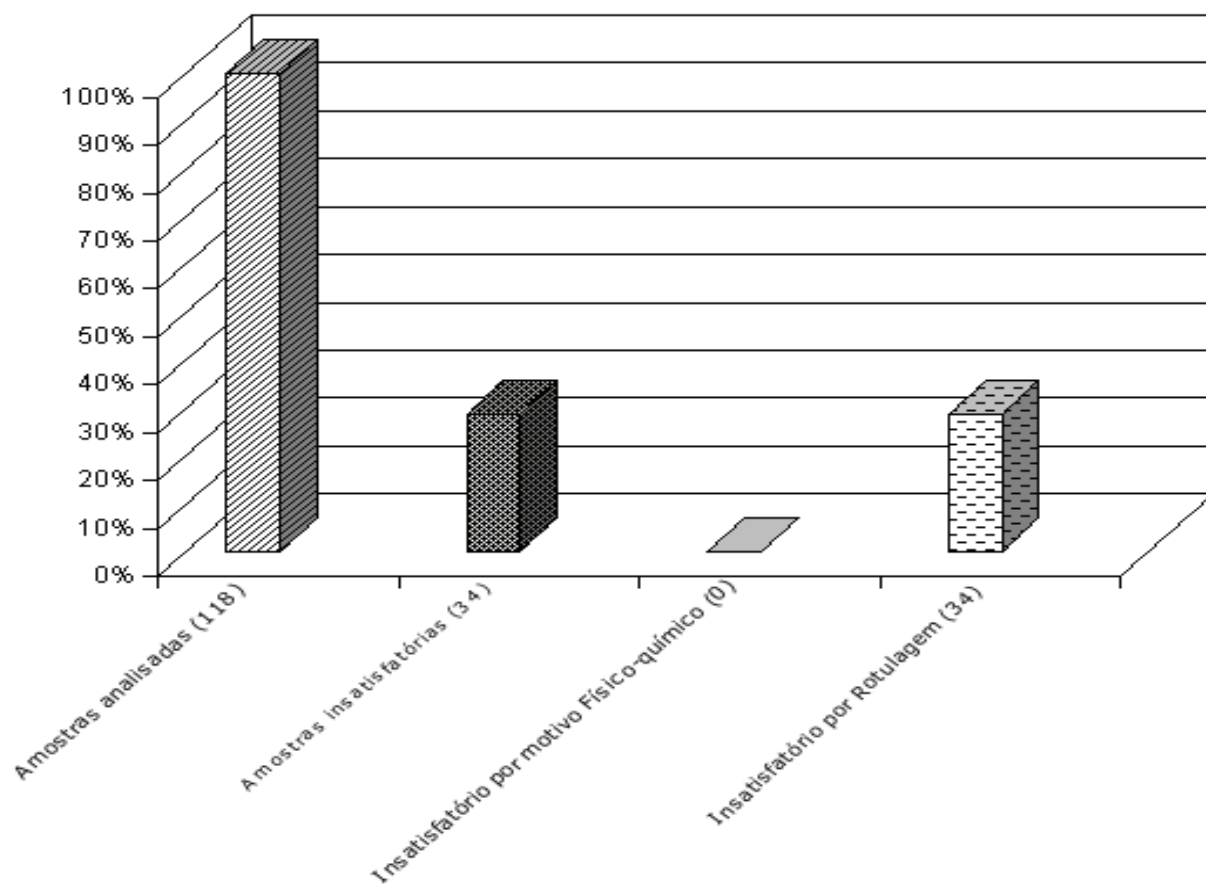
Síntese dos Motivos de Não Conformidades do Total de Amostras Analisadas

Microbiológico: não programado para esta categoria.

Físico-químico: não foram identificadas não conformidades quanto aos resíduos de pesticidas pesquisados.

Rotulagem: por não identificar o país de origem; não apresentar prazo de validade de forma clara e precisa; apresentar a expressão "Extra" não prevista na classificação do produto; e por apresentar a expressão "Energia Sem Colesterol" dando destaque a característica inerente ao alimento.

Fubá



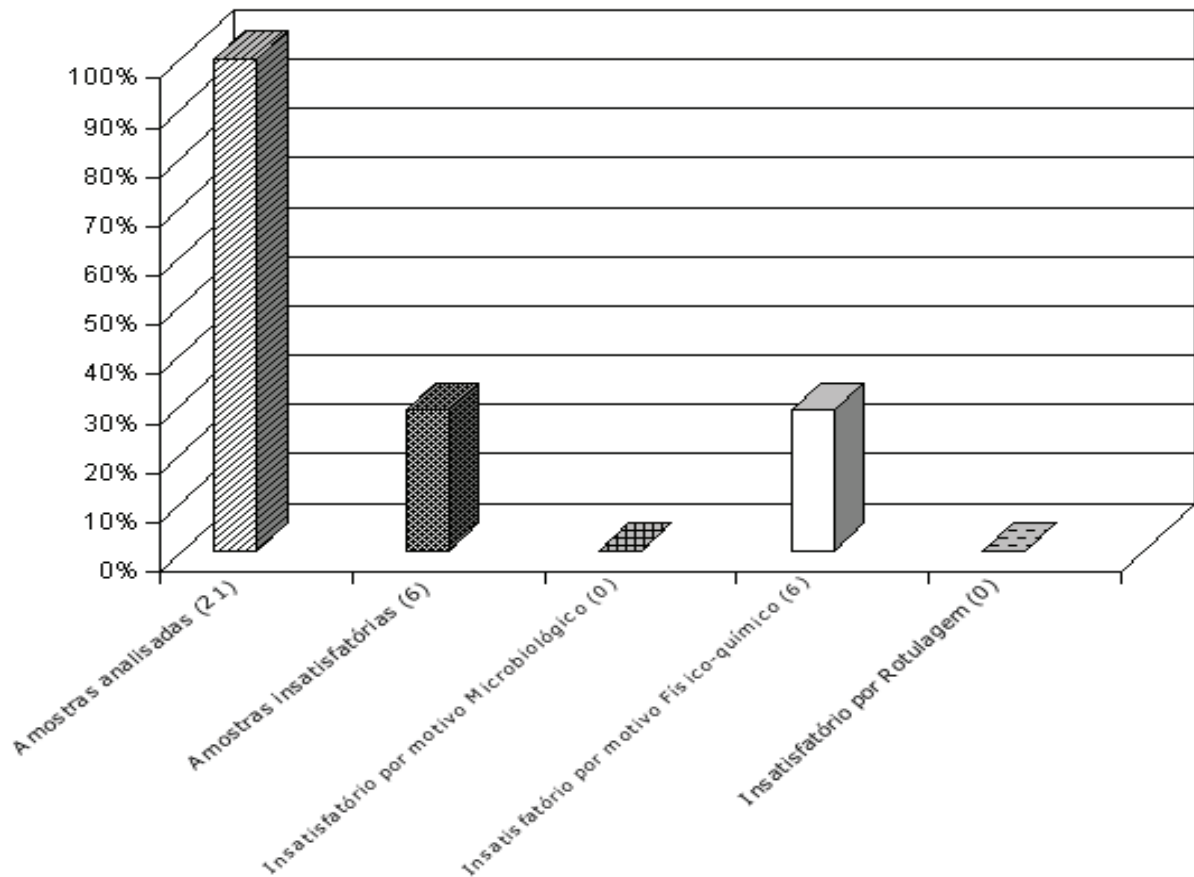
Síntese dos Motivos de Não Conformidades do Total de Amostras Analisadas

Microbiológico: não programado para esta categoria.

Físico-químico: não foram identificadas não conformidades quanto a pesquisa de Aflatoxinas.

Rotulagem: não apresentar nome e endereço do fabricante; não identificar o país de origem; não identificar claramente o fabricante; prazo de validade com marcas indeléveis; e por apresentar a expressão "Extra" não prevista no regulamento específico.

Leite Pasteurizado Tipo C



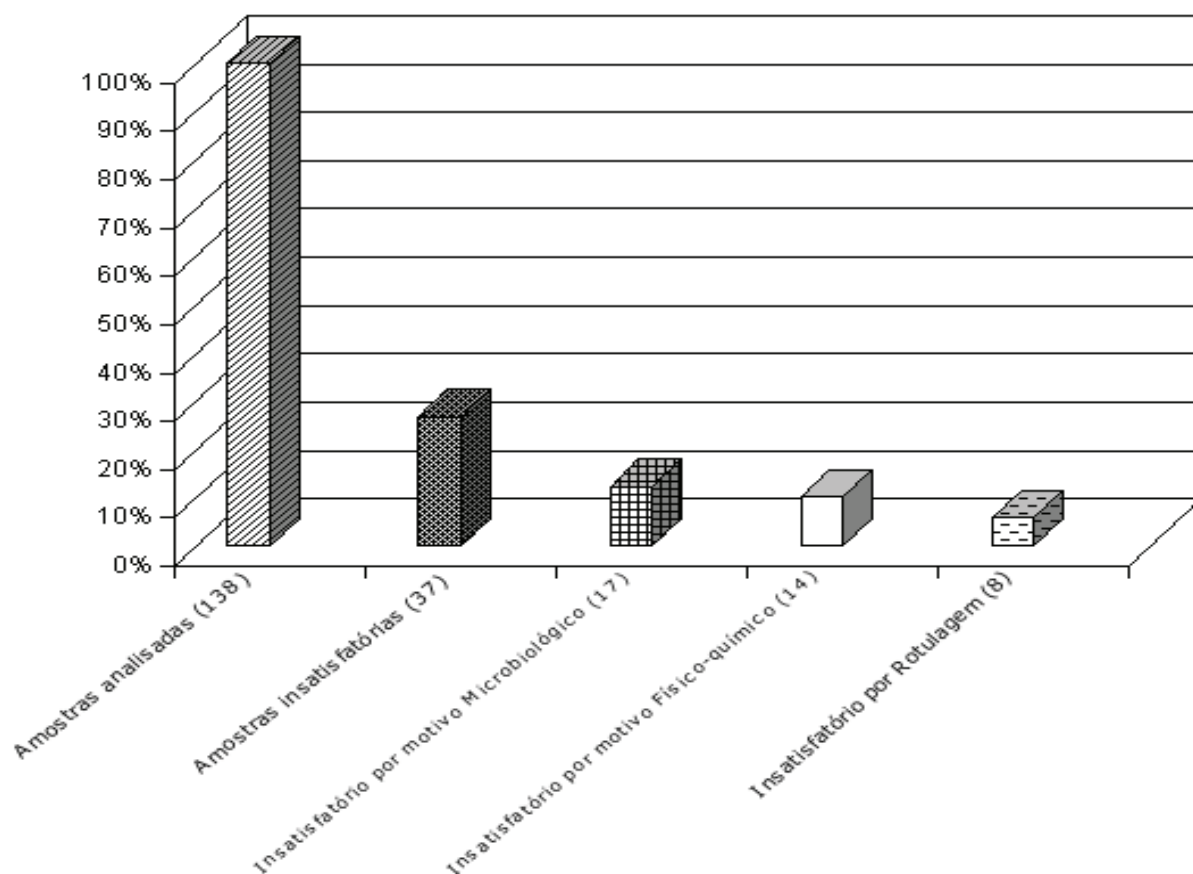
Síntese dos Motivos de Não Conformidades do Total de Amostras Analisadas

Microbiológico: não foram identificadas não conformidades.

Físico-químico: prova de peroxidase negativa; por apresentar aparência não característica de leite (floculado); e por conter teores de gorduras totais e extrato seco desengordurado abaixo dos limites mínimos exigidos.

Rotulagem: não foram identificadas não conformidades.

Lingüiça Suína fresca



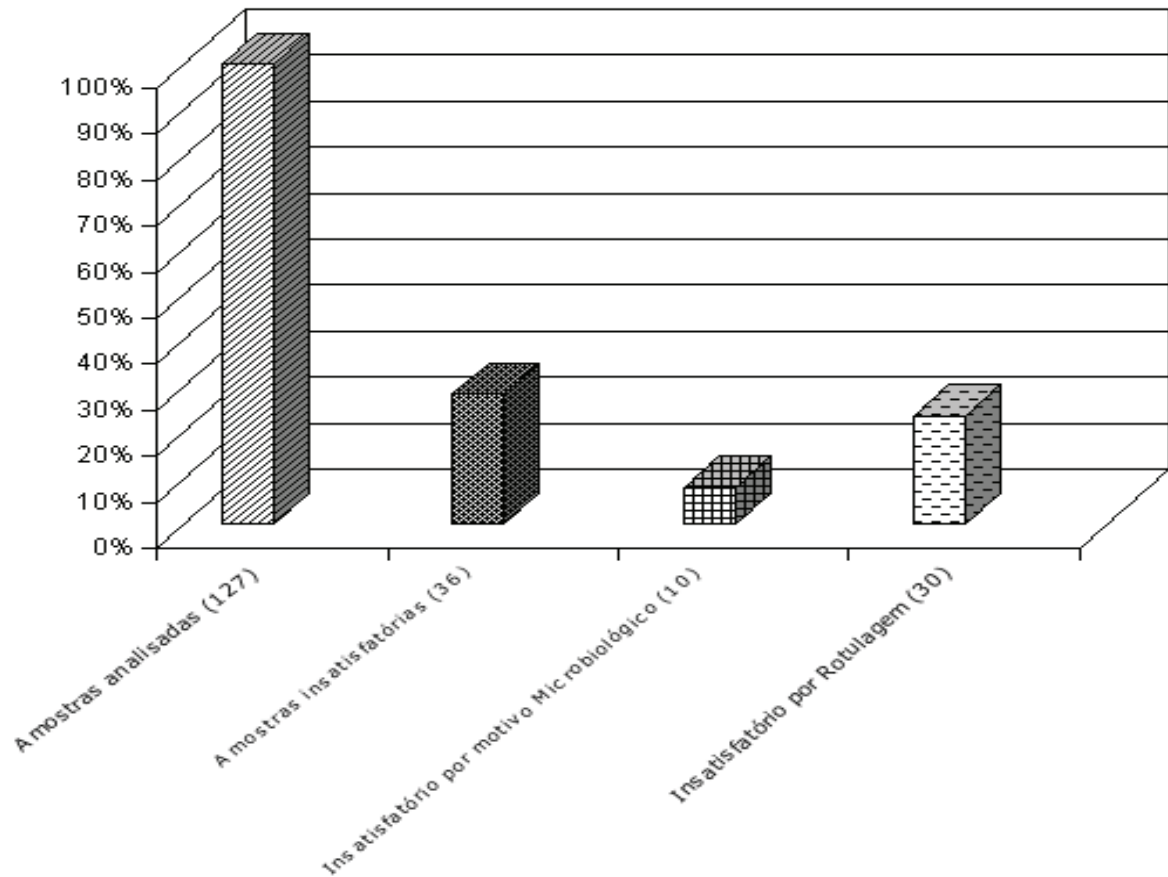
Síntese dos Motivos de Não Conformidades do Total de Amostras Analisadas

Microbiológico: por conter *Salmonella sp*; bactérias do grupo Coliformes totais; Coliformes fecais; Clostrídios sulfito redutores; e *Staphylococcus aureus* acima dos limites máximos tolerados.

Físico-químico: por conter os conservantes nitrito e nitrato acima dos limites máximos tolerados.

Rotulagem: não constar o nome completo ou o número do INS dos aditivos na relação de ingredientes.

Massa Fresca com Recheio Refrigerada



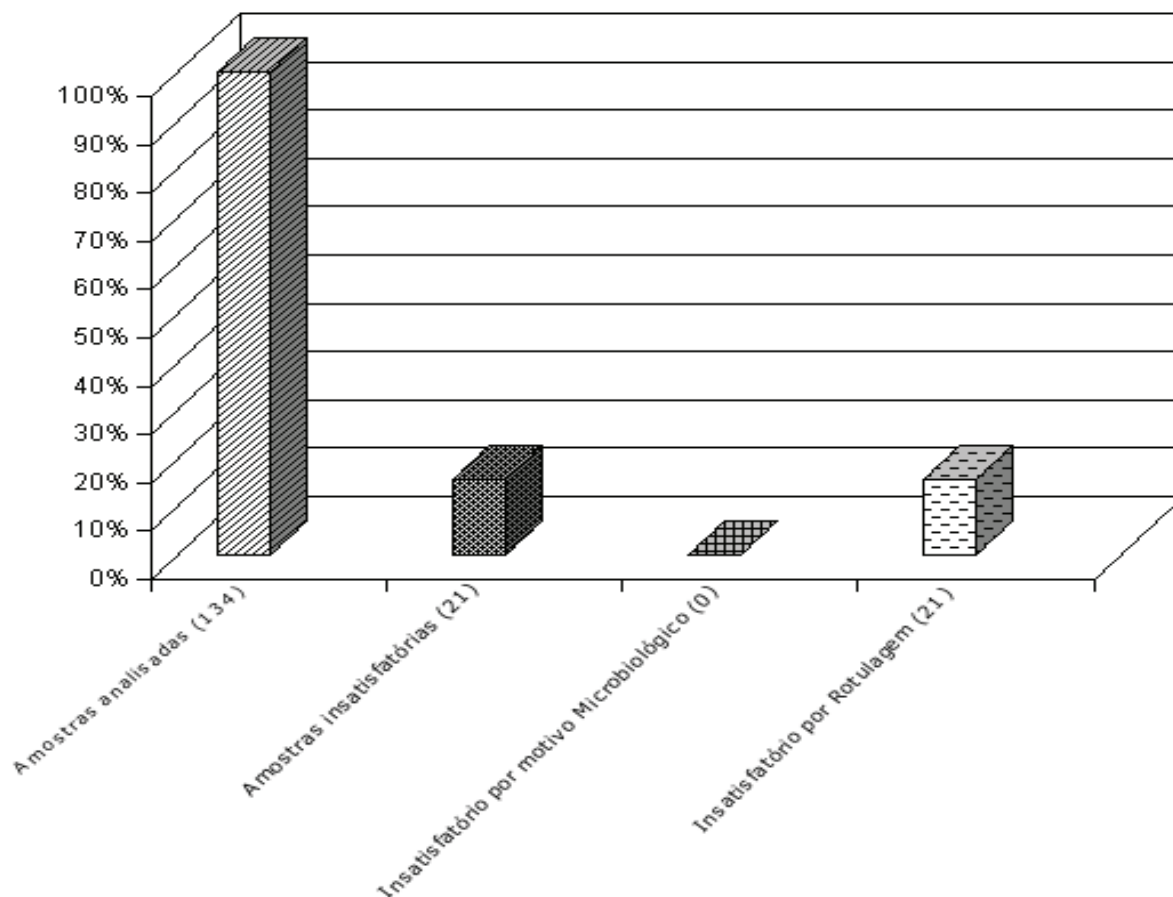
Síntese dos Motivos de Não Conformidades do Total de Amostras Analisadas

Microbiológico: por conter bactérias do grupo Coliformes totais; Coliformes fecais; e *Staphylococcus aureus* acima dos limites máximos tolerados.

Físico-químico: não programado para esta categoria.

Rotulagem: não constar nome, endereço e CNPJ do fabricante; não especificar o tipo de farinha na relação de ingredientes; não apresentar a relação de ingredientes; e não identificar o país de origem.

Ovos de Galinha



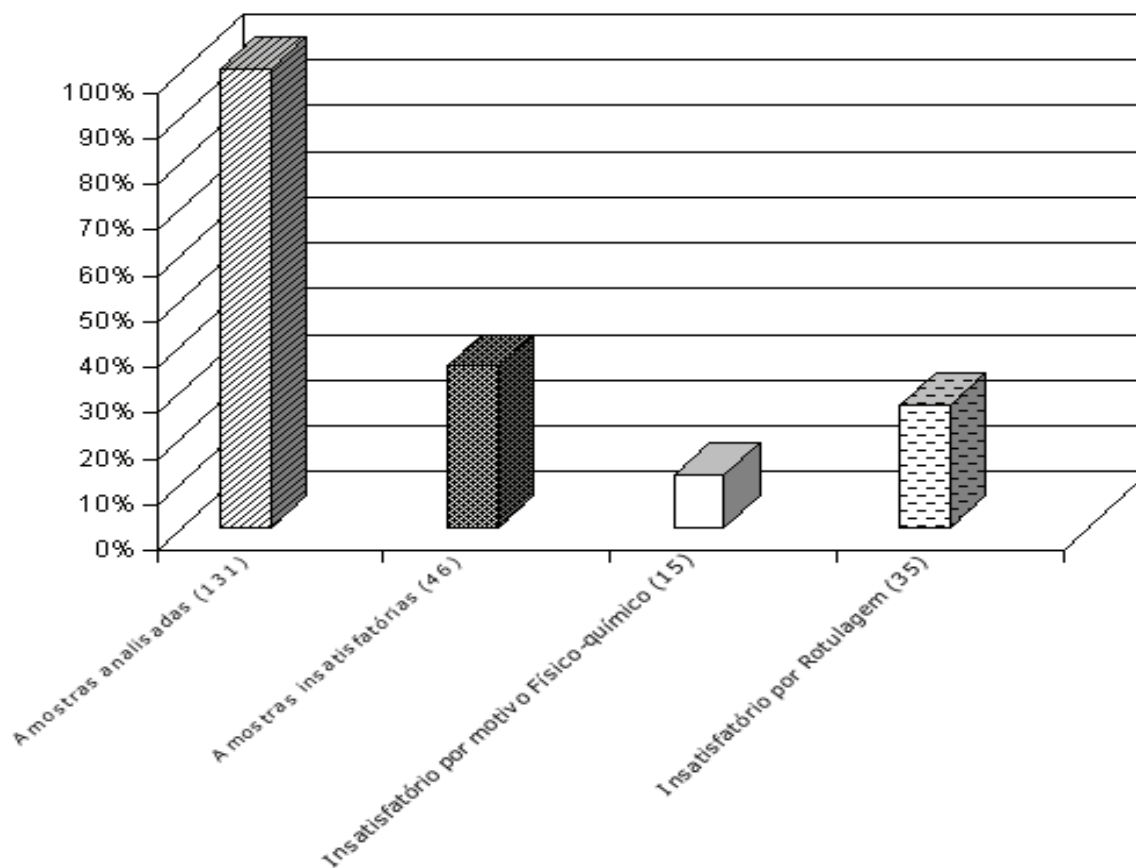
Síntese dos Motivos de Não Conformidades do Total de Amostras Analisadas

Microbiológico: não foram identificadas não conformidades.

Físico-químico: não programado para esta categoria.

Rotulagem: não constar número de registro no Ministério da Agricultura; não identificar o produtor/distribuidor; não apresentar nome, endereço completo e CNPJ do produtor/distribuidor; e apresentar a cor do produto em desacordo com o declarado no rótulo.

Paçoca de amendoim



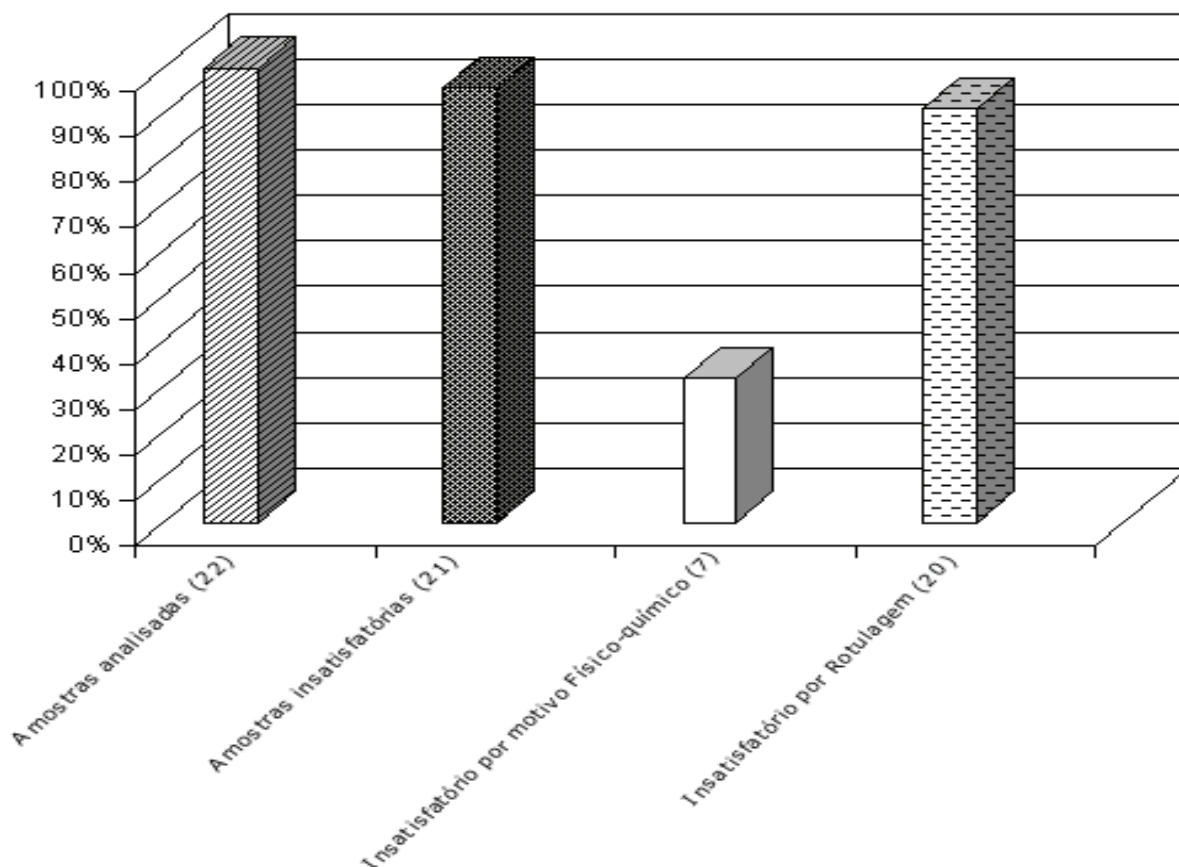
Síntese dos Motivos de Não Conformidades do Total de Amostras Analisadas

Microbiológico: não programado para esta categoria.

Físico-químico: por conter Aflatoxinas acima do limite máximo tolerado.

Rotulagem: não apresentar nome e endereço claros e corretos do distribuidor/fabricante; não identificar país de origem; não declarar a relação de ingredientes; apresentar relação de ingredientes na embalagem secundária diferente da constante na embalagem primária; e não declarar o nome completo ou o INS do aditivo na relação de ingredientes.

Pães com Atribuições Especiais



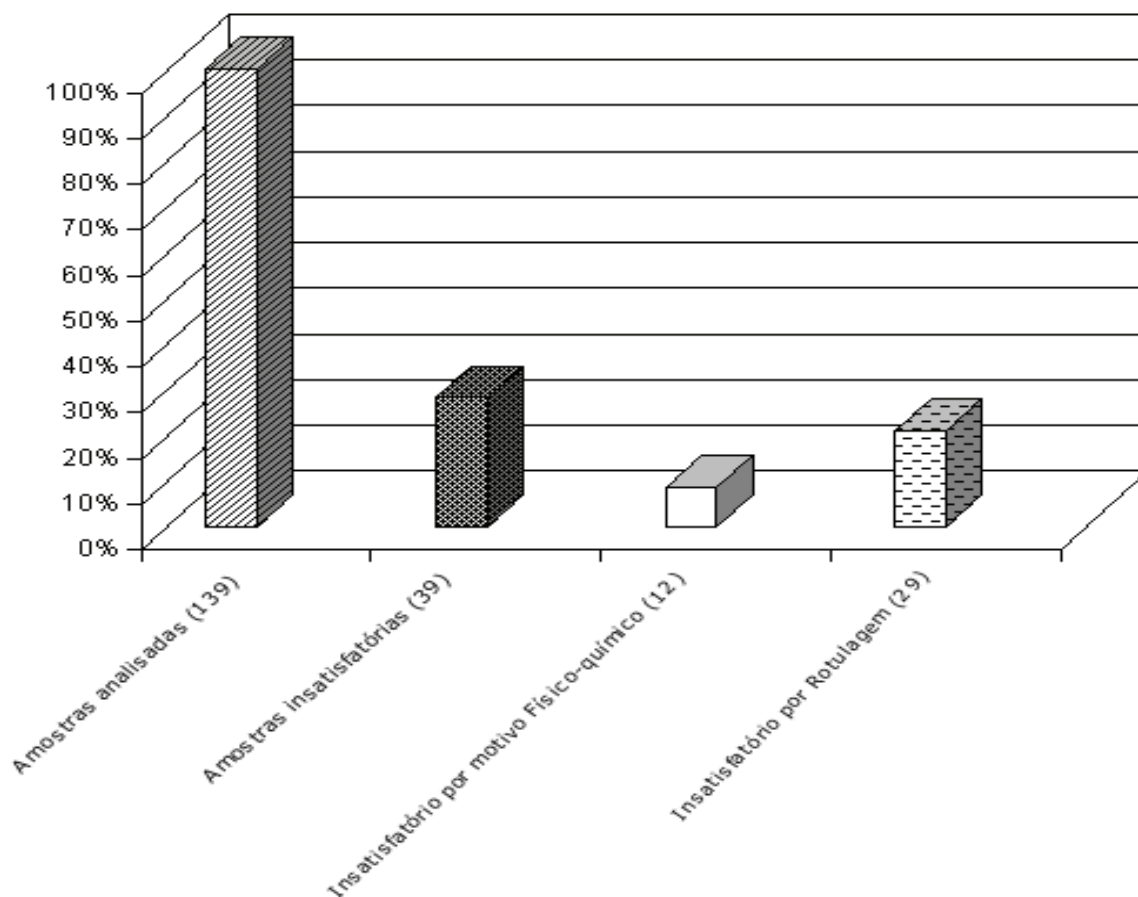
Síntese dos Motivos de Não Conformidades do Total de Amostras Analisadas

Microbiológico: não programado para esta categoria.

Físico-químico: por apresentar teores de gorduras totais, gorduras saturadas, proteínas e fibra alimentar diferentes dos declarados na informação nutricional (acima da variabilidade de 20%).

Rotulagem: não associar, claramente, o atributo “Light” ao nutriente considerado; apresentar a expressão “Sem Adição de Açúcar” dando destaque a ausência de componente intrínseco ou próprio de pão de forma; usar a expressão “Rico em Fibras” sem atender o limite mínimo exigido para fibras alimentares; não apresentar registro no Ministério da Saúde no caso de pão “Diet”; por não apresentar a denominação “Pão de Forma” no painel principal; e não identificar o país de origem.

Palmito em conserva



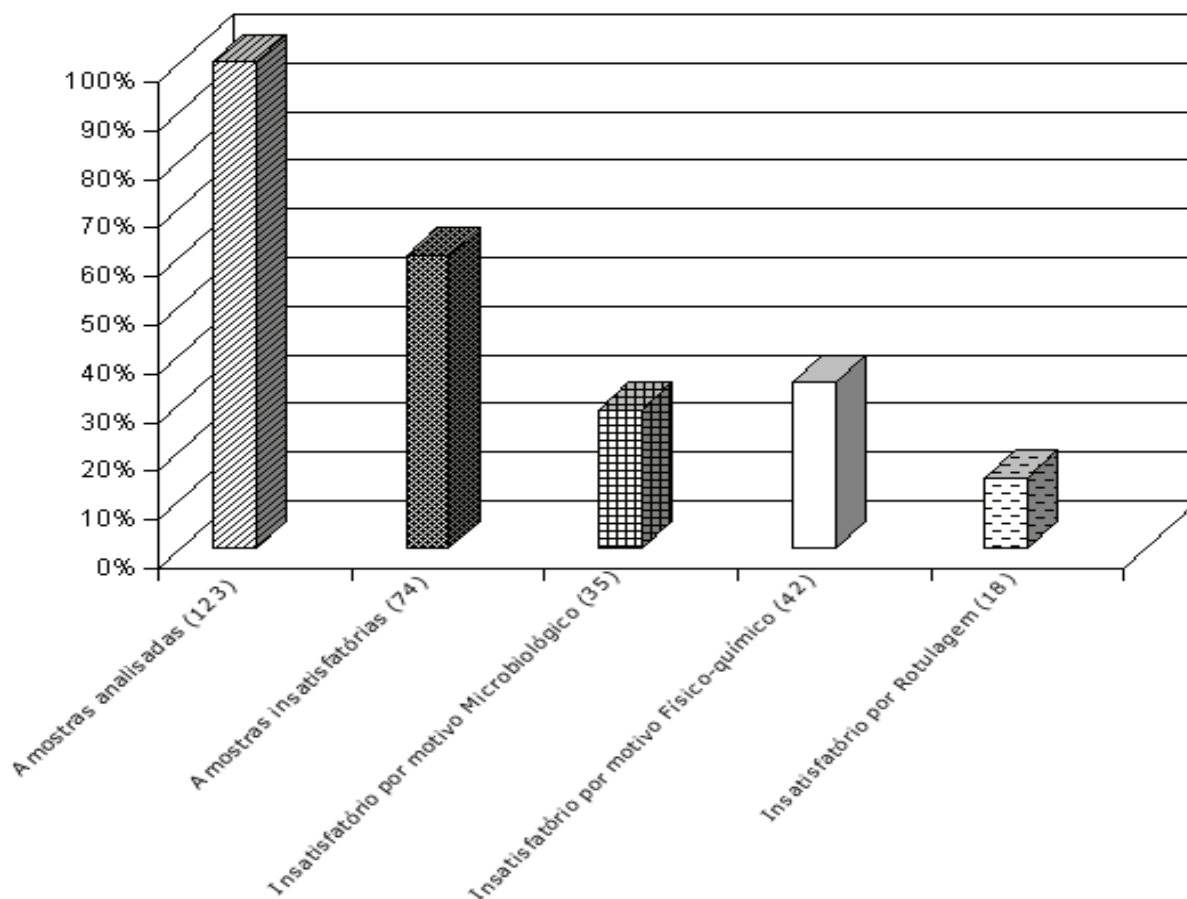
Síntese dos Motivos de Não Conformidades do Total de Amostras Analisadas

Microbiológico: não programado para esta categoria.

Físico-químico: por apresentar pH acima do limite máximo estabelecido; e características sensoriais alteradas (cor, textura e sensação bucal resistente, fibrosa e borrachenta).

Rotulagem: não constar registro no Ministério da Saúde; não apresentar o nome popular da espécie na designação do produto e a palavra “conserva”; não identificar o número do lote; não constar o peso líquido; não identificar o país de origem; não apresentar nome, endereço e CNPJ do fabricante; e por não identificar precisamente qual das unidades fabris declaradas no rótulo é a responsável pelo lote em questão.

Queijo Minas Frescal



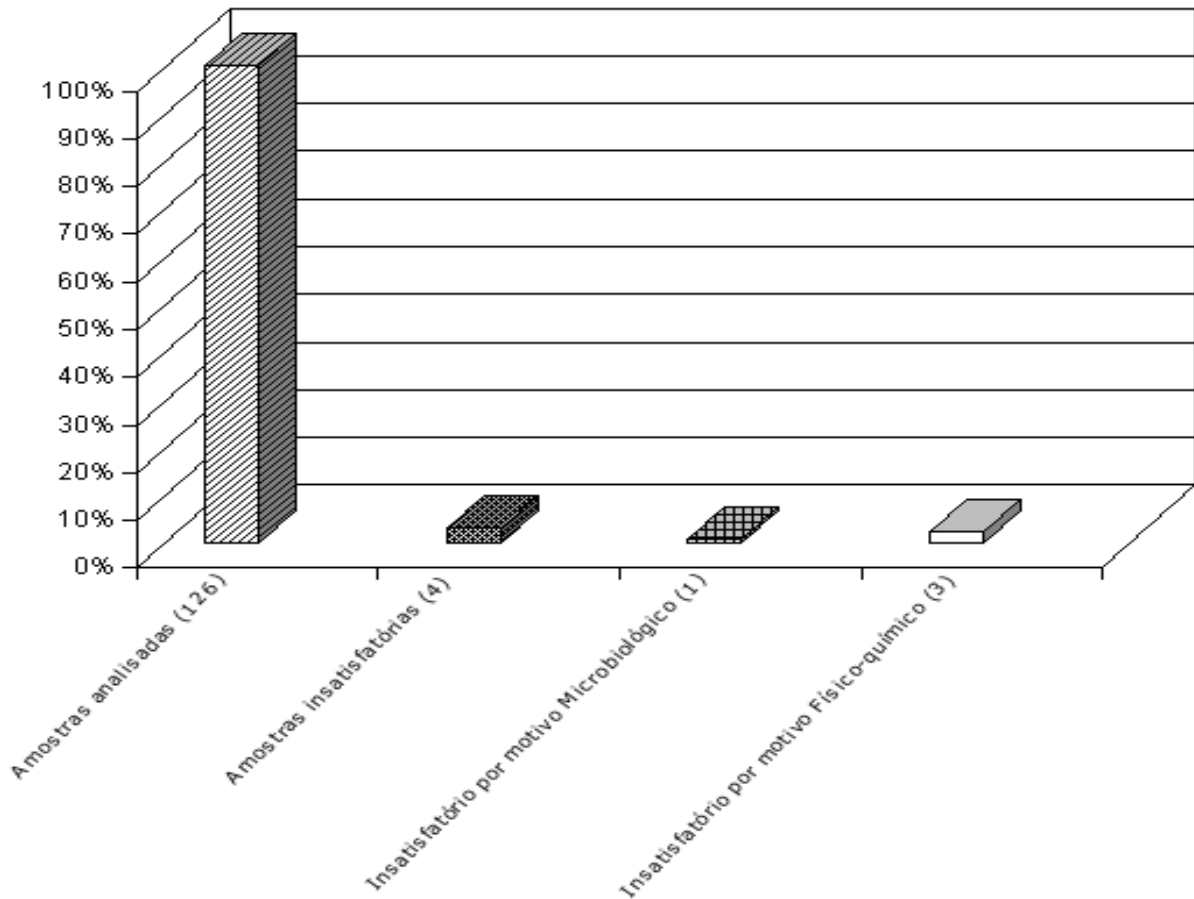
Síntese dos Motivos de Não Conformidades do Total de Amostras Analisadas

Microbiológico: por conter bactérias do grupo Coliformes totais, Coliformes fecais e *Staphylococcus aureus*.

Físico-químico: por conter substâncias voláteis (umidade) e gordura no extrato seco acima dos limites máximos tolerados.

Rotulagem: não conter registro no Ministério da Agricultura; não declarar o conteúdo líquido; e apresentar as informações obrigatórias de rotulagem (fabricante, informação nutricional e data de validade) de forma ilegível.

Salsicha a Granel para Cachorro Quente



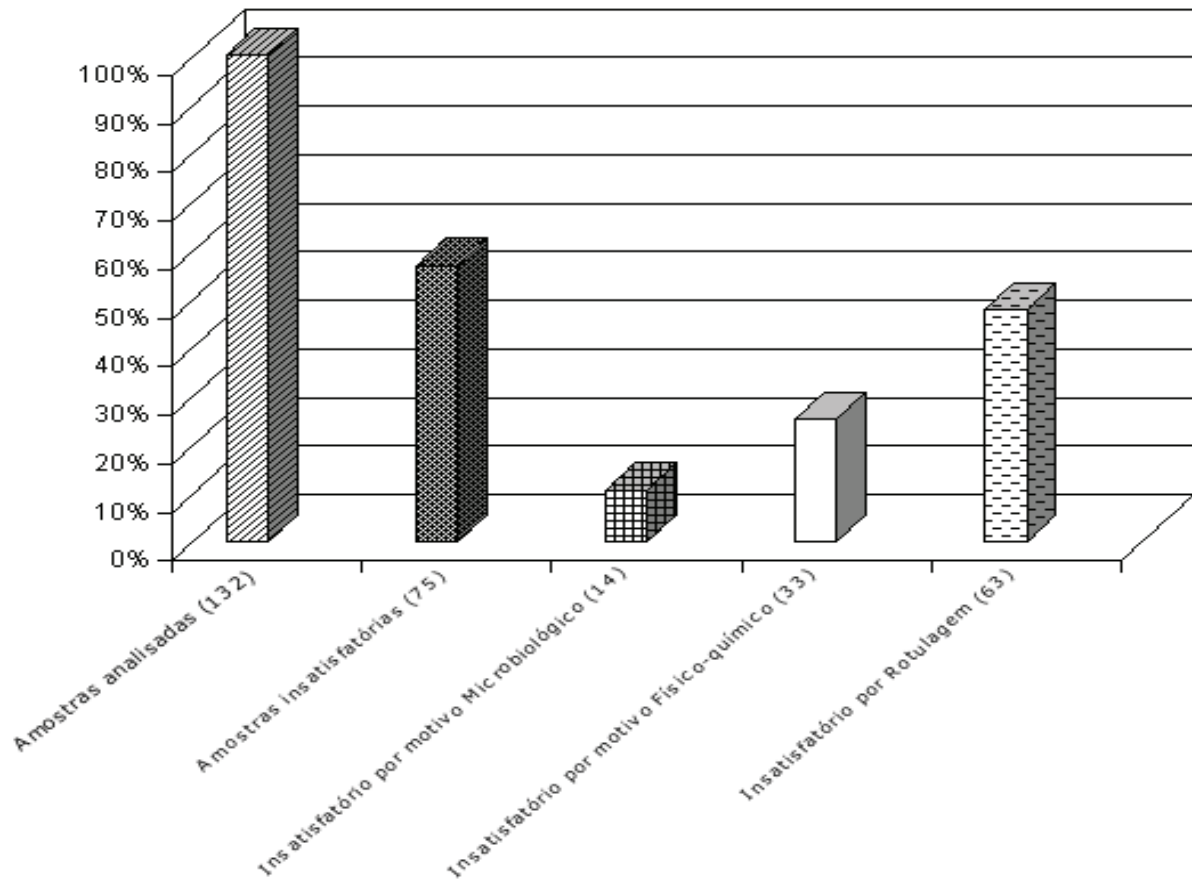
Síntese dos Motivos de Não Conformidades do Total de Amostras Analisadas

Microbiológico: por conter bactérias do grupo Coliforme de origem fecal acima do limite máximo tolerado.

Físico-químico: por apresentar a soma dos conservantes (nitrito e nitrato) acima do limite máximo tolerado; e aparência alterada (manchas de coloração acinzentada e esverdeada).

Rotulagem: não realizado, por ter sido programada colheita de amostras a granel.

Sorvete em Massa a base de Leite



Síntese dos Motivos de Não Conformidades do Total de Amostras Analisadas

Microbiológico: por conter bactérias do grupo Coliformes totais; Coliformes fecais; e *Staphylococcus aureus* acima dos limites máximos tolerados.

Físico-químico: por apresentar teores de proteínas e gorduras abaixo dos limites mínimos exigidos; e por conter corante artificial não declarado na relação de ingredientes, ou em desacordo com a rotulagem, ou não permitido no tipo de produto.

Rotulagem: não constar a relação de ingredientes, o conteúdo líquido, a identificação da origem (nome e endereço completo do fabricante) e a denominação correta considerando o tipo de sorvete; não declarar na relação de ingredientes a presença de corante artificial (nome completo ou INS do aditivo).

INTERPRETAÇÃO DOS RESULTADOS

Os motivos das não conformidades identificadas poderão estar associados a prováveis consequências apresentadas nas seguintes Tabelas:

- Tabela 7 – Motivos Microbiológicos
- Tabela 8 – Motivos Físico-Químicos
- Tabela 9 – Motivos Identificados na Análise de Rotulagem.

AÇÕES SANITÁRIAS EM ANDAMENTO

Para cada laudo insatisfatório definitivo, após todos os recursos legais previstos, as VISAS/DIRS têm desenvolvido ações sanitárias corretivas, por notificação aos fabricantes para correção da rotulagem em desacordo com a legislação, ou pela realização de inspeções nas indústrias fabricantes, ou ainda por imposição de penalidades no caso de produtos com irregularidades consideradas de risco à saúde.

Do total dos 473 resultados insatisfatórios, 398 ações foram iniciadas, ou 84% dos casos, conforme apresentado na Tabela 10. Esses dados demonstram o empenho dos profissionais das equipes de Vigilância Sanitária em corrigir, ou eliminar as irregularidades dos produtos que representam risco direto à saúde da população, ou que comprometam a rastreabilidade na ocorrência de surtos epidemiológicos, ou ainda que possam ferir os direitos do consumidor.

Baseado nos resultados insatisfatórios definitivos das análises fiscais e por tratarem-se de produtos impróprios para o consumo, o CVS publicou no Diário Oficial do Estado (DOE), a proibição da comercialização e inutilização dos seguintes lotes dos produtos:

- Palmito em Conserva marca Gentleness, fabricado em 05/03/2002 e válido por 2 anos, produzido por New Ind. Com. Imp. Exp. Produtos Alimentícios Ltda., a rua Corumbá, s/nº, Marcelândia, MT. Motivo: por apresentar pH acima do limite máximo tolerado. (Comunicado CVS 192/02, de 28 de maio de 2002);
- Palmito em Conserva marca Aruba, lote 43, fabricado em 05/12/01 e válido até dezembro/2003, fabricado por Agro Industrial Comercial Palmira Ltda., localizada à Margem Direita do Rio Aramã, s/nº, Breves, PA. Motivo: por apresentar pH acima do limite máximo tolerado. (Comunicado CVS 230/02, de 27 de junho de 2002);
- Sorvete em Massa Sabor Morango marca Priscilla's Ice, lote 01, validade até 12/02, fabricado por Indústria de Comestíveis Alaska, situada a Rodovia Raposo Tavares, nº 22951, ou Km 23, Granja Viana, município de Cotia, SP. Motivo: por apresentar *Staphylococcus aureus* acima do limite máximo tolerado. (Comunicado CVS 340/02, de 27 de setembro de 2002);
- Doce de Amendoim, marca Rollerfil, lote A2706, com validade até 27/02/2003, da empresa Irlofil Produtos Alimentícios Ltda., localizada na Fazenda União, s/nº, CP 67, em Santa Cruz do Rio Pardo, SP. Motivo: por conter Aflatoxinas acima do limite tolerado. (Comunicado CVS 374/02, de 23 de outubro de 2002);
- Paçoquinha, marca Nadel, lote 06.02, validade 11/12/02, da empresa Deluca e Nalli Ltda., localizada a Av. Cinco, nº 875, São João da Boa Vista, SP. Motivo: por conter Aflatoxinas acima do limite máximo tolerado. (Comunicado CVS 403/02, de 21 de novembro de 2002);
- Paçoquinha, marca Lucelian, data de fabricação 20/Jun/2002, válido até 20/Dez/2002, da Fábrica de Laticínios - Indústria e Comércio de Doces Lucelian Ltda., localizada à Av. Vereador José Gomes Duda, nº 331, município de

Pacaembu, SP. Motivo: por conter Aflatoxinas acima do limite máximo tolerado. (Comunicado CVS 412/2002, de 3 de dezembro de 2002).

Em relação aos produtos considerados impróprios para o consumo, cujo prazo de validade expirou antes que se pudessem realizar as ações legais sobre os laudos insatisfatórios, estão sendo realizadas inspeções nas empresas fabricantes e tomadas as medidas cabíveis.

Os laudos dos produtos com resultados insatisfatórios cuja fiscalização da produção é de competência do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Arroz, Feijão, Leite Pasteurizado Tipo C, Lingüiça Suína Fresca, Ovos de Galinha, Queijo Minas Frescal, Salsicha a Granel para Cachorro Quente) estão sendo encaminhados àquele Ministério com a solicitação das providências cabíveis.

CONCLUSÕES

Podemos considerar que o PP 2002 representou uma evolução, em relação aos Programas anteriores, nos seguintes aspectos:

- nas formas de gestão com a criação de um sistema de informações, incluindo uma intranet para a troca de informações entre as equipes e uma base de dados para o cadastramento de amostras com seus respectivos resultados laboratoriais;
- na educação a distância possibilitada pelas formas de comunicação e gestão adotadas;
- na integração das equipes de VISAs e IAL e no aprimoramento do trabalho pela realização de treinamentos e oficinas de discussão abordando questões técnicas e administrativas;
- no aprofundamento da investigação realizada sobre as categorias de produtos envolvidos, contemplando determinações analíticas não executadas rotineiramente, tais como, metais pesados, pesticidas e conservantes;
- na ampliação do âmbito analítico dos laboratórios com o desenvolvimento de novas metodologias em algumas unidades do IAL e
- na agilização das ações sanitárias corretivas e preventivas dos problemas detectados.

Os objetivos estabelecidos no Programa foram atingidos, os quais destacamos:

- o cumprimento das metas de colheitas e análises laboratoriais, que atingiram 96% da programação, abrangendo toda a área geográfica do Estado de São Paulo, sendo que 77% das amostras analisadas foram produtos originados da indústria paulista; e
- a identificação da situação sanitária de categorias alimentícias passíveis de intervenção, cujas entidades representantes dos setores envolvidos foram convidadas a conhecer as conclusões do PP 2002 e incentivadas a desenvolver ações educativas e programas de qualidade, para a correção das irregularidades detectadas.

Sobre o risco à saúde observado nos resultados insatisfatórios podemos afirmar que:

- de maneira geral, o PP 2002 detectou baixos riscos à saúde nas amostras analisadas, pois a maior parte dos resultados insatisfatórios do Programa foi devida, principalmente, a incorreções na rotulagem e não pelo fato da maioria dos produtos encontrarem-se impróprios ao consumo;
- as categorias alimentícias que apresentaram os maiores riscos de causarem DTAs (infecções e intoxicações alimentares, botulismo) ou enfermidades crônicas (câncer) e agudas (reações alérgicas), ou ainda, riscos à saúde por não garantirem a segurança alimentar quanto a rastreabilidade do produto ou sua função nutricional, foram:
 - Lingüiça Suína Fresca: pelo grande número de amostras com resultados insatisfatórios, pela presença de *Salmonella sp* e nitrito e nitrato acima dos limites máximos tolerados;
 - Queijo Minas Frescal: pelo grande número de amostras com resultados insatisfatórios, tanto por motivos microbiológicos (coliformes e *Staphylococcus aureus*), quanto por desbalanceamento nutricional;
 - Sorvete em Massa a Base de Leite: pelo grande número de amostras com resultados insatisfatórios, principalmente relacionados à rastreabilidade, ao desbalanceamento nutricional e a possibilidade de estar relacionado com alergias por corantes artificiais não declarados;

- Paçoca de Amendoim: pela presença de Aflatoxinas acima do limite máximo tolerado;
- Palmito em Conserva: pelo pH acima do limite máximo tolerado.

Pelos motivos expostos, deveremos incluir no PP 2003 os produtos com maiores riscos à saúde observados em 2002, assim sendo acumularemos um histórico do mercado e suas respectivas mudanças, para que possamos planejar e desenvolver estratégias de impacto sanitário, que, inclusive, modifiquem o comportamento do mercado e possam garantir a segurança alimentar.

Ainda, em 2003 deveremos lapidar a forma de gestão pela Internet com as seguintes finalidades:

- melhorar o desenvolvimento de nossa base de dados, cujas informações possam tornar-se, também, de utilidade pública;
- educar a distância as equipes de VISAs/DIRs e municípios acelerando-lhes o trabalho e fornecendo-lhes conhecimento técnico, para que atuem prioritariamente na redução do risco à saúde, minimizando questões burocráticas que possam cercear a eficácia das ações de Vigilância Sanitária.

TABELA 1**Categorias Alimentícias e Análises Laboratoriais**

Categorias Alimentícias	Análises Laboratoriais
Água Mineral	Microbiológica Físico-Química Rotulagem
Arroz	Pesticidas Rotulagem
Feijão	Pesticidas Rotulagem
Fubá	Aflatoxinas Rotulagem
Leite Pasteurizado Tipo C	Microbiológica Físico-Química Aflatoxina M Pesticidas Chumbo Rotulagem
Lingüiça Suína Fresca	Microbiológica Físico-Química Rotulagem
Massa Fresca com Recheio Refrigerada	Microbiológica Rotulagem
Ovos de Galinha	Microbiológica Rotulagem
Paçoca de Amendoim	Aflatoxinas Rotulagem
Pães com Atribuições Especiais	Físico-Química Rotulagem
Palmito em Conserva	Físico-Química Sensorial Rotulagem
Queijo Minas Frescal	Microbiológica Físico-Química Rotulagem
Salsicha a Granel Para Cachorro Quente	Microbiológica Físico-Química
Sorvete em Massa a Base de Leite	Microbiológica Físico-Química Rotulagem

TABELA 2

Municípios Incluídos no Programa Paulista 2002

Direções Regionais de Saúde (DIR)	Municípios incluídos e Respective Tipos de Gestão no Sistema Único de Saúde	
	Gestão Plena	Gestão Básica
I – São Paulo	*	*
II – Santo André	Diadema, Ribeirão Pires, Santo André, São Caetano do Sul, Mauá e São Bernardo do Campo	Rio Grande da Serra
III – Mogi das Cruzes	*	*
IV – Franco da Rocha	Caieiras, Cajamar, Franco da Rocha, Francisco Morato e Mairiporã	-
V – Osasco	Barueri, Carapicuíba, Osasco, Taboão da Serra	Pirapora do Bom Jesus, Santana de Parnaíba
VI – Araçatuba	Araçatuba, Avanhandava, Glicério, Ilha Solteira, Penapolis	Alto Alegre, Andradina, Auriflama, Bento De Abreu, Bilac, Birigui, Buritama, Clementina, Guararapes, Mirandópolis, Pereira Barreto, Santo Antonio do Aracanguá, Sud Menucci
VII – Araraquara	Araraquara e São Carlos	Matão, Descalvado, Santa Rita do Passa Quatro, Ibitinga
VIII – Assis	Assis, Paraguaçu Paulista, Cândido Mota, Ourinhos	Palmital, Santa Cruz do Rio Pardo
IX – Barretos	*	*
X – Bauru	Lins	Baurú, Jaú
XI – Botucatu	Laranjal Paulista, Avaré, São Manuel, Itaporanga, Conchas	Águas de Santa Bárbara, Fartura, Piraju, Botucatu, Pardinho, Taquarituba, Cerqueira César, Taguaí, Pratanea, Pereiras, Bofete, Porangaba, Areiopolis, Iaras, Tejupá, Paranapanema
XII – Campinas	Americana, Amparo, Atibaia, Hortolândia, Indaiatuba, Jundiá, Valinhos, Vinhedo	-
XIII – Franca	Franca	Orlandia, Morro Agudo, Igarapava, São Joaquim da Barra, Sales Oliveira, Patrocínio Paulista
XIV – Marília	Marília	Tupã
XV – Piracicaba	Rio Claro, Araras, Limeira, Piracicaba, São Pedro, Corumbataí	Santa Gertrudes Sem Gestão: Santa Maria Serra
XVI – Presidente Prudente	*	*
XVII – Registro	-	Barra do Turvo, Cajati, Cananéia, Eldorado, Iguape, Ilha Comprida, Iporanga, Itariri, Jacupiranga, Juquiá, Miracatu, Pariqueira-Açu, Pedro de Toledo, Registro, Sete Barras
XVIII – Ribeirão Preto	Ribeirão Preto, Batatais	-
XIX – Santos	Bertioga, Guarujá, Mongaguá, São Vicente, Cubatão, Itanhaém, Peruíbe, Santos	Praia Grande
XX – São João da Boa Vista	Mococa, Espírito Santo do Pinhal	Divinolândia, Casa Branca, Itobi, Aguai, Santo Antonio do Jardim
XXI – São José dos Campos	Ubatuba, Caraguatatuba, São Sebastião	Ilha Bela
XXII – São José do Rio Preto	*	*
XXIII – Sorocaba	Sorocaba, Porto Feliz, Cerquilha, Itu, São Roque, Tatuí, Ibiúna, Salto	Itapetininga, Capão Bonito, Capela do Alto, Araçoiaba da Serra, Salto de Pirapora
XXIV – Taubaté	*	*

* Colheita das amostras realizada pela própria DIR.

TABELA 3
















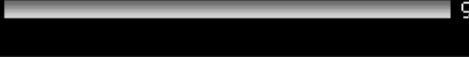
Número de Amostras Programadas e Colhidas por VISA/DIR

DIR	I		II		III		IV		V		VI		VII		VIII		IX		X		XI		XII		XIII		XIV		XV		XVI		XVII		XVIII		XIX		XX		XXI		XXII		XXIII		XXIV		TOTAL			
	P	C	P	C	P	C	P	C	P	C	P	C	P	C	P	C	P	C	P	C	P	C	P	C	P	C	P	C	P	C	P	C	P	C	P	C	P	C	P	C	P	C	P	C	P	C	P	C	P	C	P	C
Produto	6	8	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	144	150
Água Mineral	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	48	46				
Arroz	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	48	47						
Feijão	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	126	121						
Fubá																																																				
Leite																																																				
Leite esterilizado	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	29	27				
Tipos C																																																				
lingüiça	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	144	139				
Suina Fresca																																																				
Massa Fresca com Recheio Refrigerada	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	138	133		
Ovos de Galinha	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	144	139		
Paçoca de amendoim	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	144	139		
Paes com recheios especiais	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	29	22		
Palmito em conserva	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	144	139		
Paes de Leite Minas Frescal	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	137	129		
Paes de leite para biscoito quente	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	134	129		
Paes de leite para biscoito quente	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	144	139		
Paes de leite para biscoito quente	68	70	68	66	68	68	68	68	68	68	68	68	68	68	68	68	68	68	68	68	68	68	68	68	68	68	68	68	68	68	68	68	68	68	68	68	68	68	68	68	68	68	68	68	68	68	68	68	1553	1499		

68 : número de amostras programadas
70 : número de amostras colhidas

TABELA 4

Porcentagem da Realização do Programa por Categoria de Produto

Produto	Número de amostras programadas	Número de amostras colhidas	Porcentagem de realização do programa
			 = 100%
Água Mineral	144	155	 108%*
Arroz	48	46	 96%
Feijão	48	47	 98%
Fubá	126	121	 96%
Leite Pasteurizado	29	28	 97%
Lingüiça Suína Fresca	144	139	 97%
Massa Fresca com Recheio Refrigerada	138	132	 96%
Ovos de Galinha	144	138	 96%
Paçoca de Amendoim	144	138	 96%
Pães com Atribuições Especiais	29	22	 76%
Palmito em Conserva	144	139	 97%
Queijo Minas Frescal	137	128	 93%
Salsicha a Granel para Cachorro Quente	134	127	 95%
Sorvete em Massa a Base de Leite	144	135	 94%
Totais	1553	1495	 96%

* As amostras de água mineral, em princípio, sofreram uma triagem por análise de orientação. Apenas os produtos com resultados insatisfatórios foram novamente colhidos para análise fiscal. Assim sendo, o número de amostras colhidas foi maior que o número de amostras programadas.

TABELA 5

Porcentagem de Resultados Insatisfatórios por Categoria de Produto

Produto	Número de Amostras Analisadas	Número de Amostras com Resultados Insatisfatórios	Porcentagem de Amostras com Resultados Insatisfatórios = 100%
Água Mineral	148	44	30%
Arroz	43	16	37%
Feijão	45	20	44%
Fubá	118	34	29%
Leite Pasteurizado	21	6	29%
Linguiça Suína Fresca	138	37	27%
Massa Fresca com Recheio Refrigerada	127	36	28%
Ovos de Galinha	134	21	16%
Paçoca de Amendoim	131	46	35%
Pães com Atribuições Especiais	22	21	95%
Palmito em Conserva	139	39	28%
Queijo Minas Frescal	123	74	60%
Salsicha a Granel para Cachorro Quente	126	4	3%
Sorvete em Massa a Base de Leite	132	75	57%
Totais	1447	473	33%

TABELA 6

Porcentagem de Resultados Insatisfatórios dos Produtos Fabricados pelas Indústrias do Estado de São Paulo

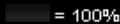



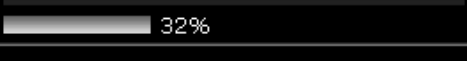











Produto	Número de Amostras Analisadas	Número de Amostras Fabricadas no Estado de São Paulo	Número de Amostras Fabricadas no Estado de São Paulo com Resultado Insatisfatório	Porcentagem de Amostras Fabricadas no Estado de São Paulo com Resultado Insatisfatório  = 100%
Água Mineral	148	139	38	 27%
Arroz	43	34	11	 32%
Feijão	45	44	19	 43%
Fubá	118	102	33	 32%
Leite Pasteurizado Tipo C	21	21	6	 29%
Lingüiça Suína Fresca	138	78	24	 31%
Massa Fresca com Recheio Refrigerada	127	115	33	 29%
Ovos de Galinha	134	126	20	 16%
Paçoca de Amendoim	131	129	46	 36%
Pães com Atribuições Especiais	22	21	20	 95%
Palmito em Conserva	139	30	8	 27%
Queijo Minas Frescal	123	87	51	 59%
Salsicha a Granel para Cachorro Quente	126	69	4	 6%
Sorvete em Massa a Base de Leite	132	120	71	 59%
Totais	1447	1115	384	 34%

TABELA 7**Motivos Microbiológicos**

Produtos	Não conformidade	Provável Conseqüência
Todos os Produtos analisados	Bactérias do grupo Coliformes totais	Se sua origem for fecal, há possibilidade da presença de enteropatógenos.
	Coliformes fecais	Indica a possível presença de enteropatógenos.
	Clostrídios sulfito redutores	É indicador de contaminação fecal. Quando presente em número elevado pode causar Doença Transmitida por Alimento (DTA).
	Enterococos	É indicador de contaminação fecal.
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Possíveis infecções, principalmente em pacientes imunodebilitados, por tratar-se de bactéria oportunista
	<i>Salmonella sp</i>	É reconhecidamente agente etiológico de DTA, podendo também causar doenças extraintestinais aos afetados, tais como endocardite, pielonefrite, artrite, dentre outras.
	<i>Staphylococcus aureus</i>	Esta bactéria em elevado número (10^5 - 10^9 Unidades Formadoras de Colônias/grama de alimento) pode produzir e liberar enterotoxina estafilocócica responsável por DTA.

TABELA 8**Motivos Físico-Químicos**

Produtos	Não conformidade	Provável Consequência
Água Mineral	Cor alterada.	Indica a presença de matéria orgânica e inorgânica, podendo causar rejeição do produto pelo consumidor.
Água Mineral	Nitrito acima do limite tolerado.	Indica despejo de matéria orgânica a pouca distância do ponto de captação.
Leite Pasteurizado Tipo C	Peroxidase negativa.	Processamento inadequado. Relação tempo/temperatura acima do recomendado, podendo levar a perdas nutricionais do produto.
Leite Pasteurizado Tipo C	Aparência alterada (floculado).	Gordura separada do soro indicando processamento e armazenamento inadequados.
Leite Pasteurizado Tipo C	Teor de gorduras totais abaixo do limite mínimo exigido.	Perda do valor nutricional, com conseqüente redução da ingestão de Vitamina A (lipossolúvel).
Leite Pasteurizado Tipo C	Extrato seco desengordurado abaixo do limite mínimo exigido.	Perda do valor nutricional.
Lingüiça Suína Fresca e Salsicha a Granel para Cachorro Quente	Nitrato e nitrito acima dos limites máximos tolerados.	Riscos toxicológicos. Devem ser utilizados em quantidades previstas pela legislação por tratarem-se de substâncias carcinogênicas.
Paçoca de Amendoim	Presença de Aflatoxinas acima do limite máximo tolerado.	Riscos toxicológicos. Aflatoxinas são potencialmente carcinogênicas.
Pães com Atribuições Especiais	Teores de gorduras totais, gorduras saturadas, proteínas e fibra alimentar diferentes dos declarados na informação nutricional.	Comprometimento do valor nutricional do alimento. Pode interferir no planejamento nutricional de pessoas com necessidades físicas e metabólicas especiais. Gorduras saturadas são prejudiciais à saúde.
Palmito em Conserva	pH acima do limite máximo tolerado.	Condições favoráveis para o desenvolvimento de <i>Clostridium botulinum</i> , produtor da toxina Botulínica causadora de Botulismo.
Palmito em Conserva	Características sensoriais alteradas.	Prejuízo para o consumidor pela recusa do produto.
Queijo Minas Frescal	Gordura no extrato seco acima do limite máximo estabelecido.	Produto fora de especificação. Muito consumido por pessoas com dietas de baixa caloria, interferindo no planejamento nutricional.
Queijo Minas Frescal	Substâncias voláteis acima do limite máximo tolerado.	Produto fora de especificação. Propicia crescimento acelerado de microrganismos eventualmente presentes.
Salsicha a Granel para Cachorro Quente	Aparência alterada (manchas de coloração acinzentada e esverdeada).	Produto fora de especificação. Recusa do produto pelo consumidor, com potencial prejuízo.
Sorvete em Massa a Base de Leite	Teores de gordura e proteína abaixo dos limites mínimos exigidos.	Produto fora da especificação, com redução do valor nutricional esperado.
Sorvete em Massa a Base de Leite	Presença de corante artificial não permitido em sorvete que contém ovos.	Fraude. Sorvetes que contém ovos não podem conter corantes amarelos.
Sorvete em Massa a Base de Leite	Presença de corante artificial não declarado na relação de ingredientes.	Risco toxicológico. Pessoas alérgicas poderão ingerir o produto inadvertidamente. Direito de informação do consumidor.

TABELA 9

Motivos Identificados na Análise de Rotulagem

Produtos	Não Conformidade	Provável Consequência
Água Mineral e Palmito em Conserva	Não apresentar número de registro no Ministério da Saúde.	Produtos não dispensados de registro, por possuírem um potencial risco a saúde.
Arroz, Fubá, Palmito em Conserva e Sorvete em Massa a Base de Leite	Não identificar precisamente a unidade fabril/produtora do lote em questão.	Impossibilidade de rastreabilidade.
Arroz, Feijão, Fubá, Paçoca de Amendoim, Palmito em Conserva e Pães com Atribuições Especiais.	Não identificar o país de origem.	Falta de informação ao consumidor.
Arroz e Feijão	Não apresentar o prazo de validade de forma clara e precisa.	Risco de ingestão de produto impróprio para o consumo.
Fubá	Não apresentar o prazo de validade com marcas indelévelis.	
Arroz e Feijão	Apresentar a expressão "Sem colesterol", no rótulo de Arroz e "Energia sem colesterol", no rótulo de Feijão.	Dar destaque a característica intrínseca do produto, podendo induzir o consumidor a uma falsa idéia sobre o mesmo.
Feijão e Fubá	Uso da expressão "Extra".	Classificação não prevista no padrão de identidade e qualidade, podendo induzir o consumidor a erro ou engano, quanto a qualidade superior do produto.
Fubá, Lingüiça Suína Fresca, Paçoca de Amendoim e Palmito em Conserva	Não apresentar nome, endereço e CNPJ do fabricante.	Impossibilidade de rastreabilidade.
Lingüiça Suína Fresca	Não declarar aditivos na relação de ingredientes.	Possibilidade de ingestão de substâncias alergênicas para indivíduos alérgicos. Sonegação de informação ao consumidor.
Massa Fresca com Recheio Refrigerada	Não identificar o tipo de farinha de trigo empregada na relação de ingredientes.	Não conformidade com o padrão de identidade e qualidade.
Massa Fresca com Recheio Refrigerada, Paçoca de Amendoim, Sorvete em Massa a Base de Leite	Não apresentar a relação de ingredientes.	Possibilidade de ingestão de substâncias alergênicas para indivíduos alérgicos. Sonegação de informação ao consumidor.
Paçoca de Amendoim	Relação de ingredientes na embalagem secundária diferente da constante na embalagem primária.	Informação confusa para o consumidor, que fica sem saber qual é a correta. Possibilidade de ingestão de substâncias alergênicas para indivíduos alérgicos.
Ovos de galinha e Queijo Minas Frescal	Não constar registro no Ministério da Agricultura	Produto não dispensado de registro.
Ovos de Galinha	Não identificar precisamente o fabricante/produtor (nome, endereço e CNPJ ou CPR).	Impossibilidade de rastreabilidade.
Ovos de Galinha	Apresentar cor diferente da declarada no rótulo.	Engano ao consumidor.
Pães com Atribuições Especiais	Não associar claramente o atributo "Light" ao nutriente considerado	Impossibilidade de verificação do cumprimento da legislação de Informação Nutricional Complementar, quanto a composição mínima ou máxima do nutriente associado ao atributo
Pães com Atribuições Especiais	Apresentar a expressão "Sem adição de açúcar".	Dar destaque a ausência de componente intrínseco ou próprio de pão de forma, podendo induzir o consumidor a erro ou engano quanto a composição diferenciada.
Pães com Atribuições Especiais	Uso da expressão "Rico em Fibras".	Não conformidade com o limite mínimo exigido pela legislação para uso deste atributo.
Pães com Atribuições Especiais	Pão denominado "Diet" que não apresentou registro no Ministério da Saúde.	Produto não dispensado de registro (Alimento para fins especiais).
Pães com Atribuições Especiais	Não apresentar a denominação "Pão de Forma" no painel principal.	Não conformidade com exigência da legislação, além de dificultar a identificação do produto por parte do consumidor.
Palmito em Conserva	Falta do número do lote.	Impossibilidade de rastreabilidade.
Palmito em Conserva, Queijo Minas Frescal e Sorvete em Massa a Base de Leite	Não declarar o conteúdo líquido.	Sonegação de informação ao consumidor, sobre o conteúdo do produto.
Queijo Minas Frescal e Fubá	Apresentar informações obrigatórias de rotulagem de forma ilegível (fabricante, informação nutricional e data de validade).	Falta de informação ao consumidor e impossibilidade de rastreabilidade. Risco de ingestão de produto impróprio para o consumo.

TABELA 10**Ações das VISAs/DIRs sobre os Produtos com Resultados Insatisfatórios**

DIR	Amostras Programadas	Amostras Colhidas	Laudos Insatisfatórios	Ações Iniciadas até a Data desta Publicação
I	68	70	28	19
II	68	66	20	20
III	68	68	30	30
IV	68	40	15	11
V	68	68	20	20
VI	64	66	19	18
VII	61	60	21	21
VIII	66	68	30	28
IX	58	58	19	5
X	64	65	26	23
XI	66	64	16	12
XII	66	67	17	17
XIII	56	53	20	16
XIV	66	66	20	11
XV	66	69	15	11
XVI	65	66	12	11
XVII	64	63	20	16
XVIII	60	60	23	21
XIX	64	52	12	6
XX	66	50	7	5
XXI	65	62	18	16
XXII	66	67	22	21
XXIII	66	67	27	25
XXIV	64	60	16	15
TOTAL	1553	1495	473	398