

Plantando saúde: resolução estabelece normas de higiene para alimentos e bebidas à base de vegetais

Growing health: Resolution establishes hygiene standards for vegetable-based food and beverages

Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa

Barracas, *trailers* e quiosques invadiram as praças, ruas e viadutos das cidades nos últimos anos, chegando também às praias e rodovias. Nesses lugares se compra e vende de tudo: canetas, eletrônicos, roupas, lanches rápidos. A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), preocupada com a saúde da população que consome alimentos nesses estabelecimentos, publicou, no dia 29 de julho de 2005, o primeiro regulamento nacional para bebidas e alimentos à base de vegetais. A resolução RDC 218 define procedimentos de boas práticas e estende a legislação sanitária a essas instalações informais, as quais colocam em risco a saúde do consumidor por não respeitarem normas simples de higiene.

A medida foi tomada depois da descoberta, em março de 2005, de casos de Doença de Chagas provocados pela ingestão de caldo de cana contaminado, no Estado de Santa Catarina. A resolução abrange alimentos à base de vegetais (como saladas, de frutas e hortaliças), sucos não industrializados, vitaminas e outros derivados. Ela estabelece o prazo de seis meses para que os estabelecimentos realizem as adequações necessárias.

Para a gerente de Infecção e Controle de Riscos de Alimentos da Anvisa, Ana Virgínia Figueiredo, o regulamento irá mobilizar o setor de alimentação em prol da qualidade dos produtos oferecidos. “A RDC 218 é a formalização de procedimentos que já deveriam ser adotados por quem trabalha nessa área. Muitas doenças seriam evitadas se hábitos simples de higiene fossem incorporados ao dia-a-dia dos manipuladores. Nosso objetivo é conscientizar os ambulantes e os donos de instalações fixas provisórias do quão importante é tratar adequadamente os alimentos que vendem”, afirma.

O novo regulamento exige que os comerciantes

mantenham um cadastro de fornecedores com nome, endereço e identificação da origem da matéria-prima para facilitar o rastreamento em caso de contaminação. “Essa determinação é fundamental para o gerenciamento de risco. No caso da Doença de Chagas no sul do País, por exemplo, as investigações seriam concluídas mais rapidamente se soubéssemos de onde veio a cana de açúcar”, explica Ana Virgínia.

Outro aspecto importante são as condições de transporte da mercadoria. A norma proíbe que frutas destinadas à alimentação sejam transportadas junto com produtos saneantes, produtos tóxicos e outros materiais contaminantes. Além disso, na aquisição e recepção deve ser feito um exame dos materiais para prevenir a presença de pragas e insetos que possam transmitir doenças. Quando o produto já está no local da preparação do alimento surgem os cuidados com armazenamento em ambientes limpos e na temperatura correta.

O piauiense Raimundo Teixeira tem 53 anos e está em Brasília desde 1974. Trabalhou como açougueiro na Cobal (Companhia Brasileira de Alimentos) até a extinção do órgão. Desempregado, recebeu do irmão um Dodge Dart 1976 equipado, na parte de trás, com maquinaria adequada para extração de caldo de cana e viu ali a esperança de garantir renda para o seu sustento. O trabalho deu certo e *seu* Raimundo fez fama. Ao todo, são 16 anos vendendo, no mesmo ponto, a média de 50 caldos por dia. O bastante para viver com a mulher e ajudar a filha a cursar Secretariado Executivo numa faculdade particular.

Sobre as novas regras da Anvisa, concorda com a preocupação em garantir a saúde dos consumidores. “Não custa obedecer normas de higiene. É muito bom o que está sendo feito. Vai impedir que as pes-

soas fiquem doentes. E todos devem cumprir porque isso também melhora o nosso trabalho. Meus fregueses, graças a Deus, sempre voltam”, comenta, satisfeito. Um dos motivos para essa fiel clientela é a limpeza do local. Seu Raimundo compra a cana já limpa e descascada, do mesmo fornecedor; limpa a máquina sempre que extrai o suco; utiliza copos descartáveis e recolhe o lixo em recipiente próprio. Além disso, revela, tem um bom hábito: “Lavo as mãos toda hora”.

Todos os serviços de alimentação devem obedecer, ainda, ao regulamento nacional de boas práticas – a RDC 216 – publicado em setembro de 2004. Esse regulamento uniformizou os procedimentos de produção e fiscalização no que se refere às condições higiênico-sanitárias dos alimentos manipulados.

Parcerias

Com o objetivo de facilitar a implementação das boas práticas, definidas pelas resoluções 218 e 216, a Anvisa ultrapassa a esfera reguladora e firma parcerias. Exemplo disso é o termo de cooperação, assinado em junho deste ano, com o Sebrae. “Visamos a disseminar a legislação sanitária entre os manipuladores e facilitar o acesso a novas tecnologias, elevando, conseqüentemente, a qualidade dos produtos e serviços oferecidos”, afirma o gerente de Qualificação Técnica em Segurança de Alimentos da Anvisa, Fernando Viga Magalhães.

Entre as ações propostas ainda para 2005, estão previstas a elaboração de *folders* da RDC 218, a capacitação dos técnicos das Vigilâncias Sanitárias municipais, a aplicação de cursos em boas práticas de fabricação para produtores, a mobilização das associações de classes e a adequação de micro e pequenas empresas selecionadas às exigências da legislação sanitária.

“Pretendemos, no prazo de dois anos, capacitar mil empresas. Estaremos ajudando os profissionais a entender melhor o texto legal. Com isso, cumprir as exigências da Anvisa vai ficar mais fácil”, conta Fernando Magalhães. No Pará, já estão sendo ministradas aulas para manipuladores e produtores de açaí, nos municípios de Belém, Igarapé-Miri, Ananindeua e Abaetetuba.

A gerente Ana Virgínia acredita que a legislação pode contribuir para a diminuição de surtos de doenças transmitidas por alimentos, mas destaca a importância de uma ação integrada entre as três instâncias de governo: “Esta não pode ser uma ação isolada da

Anvisa. Os centros estaduais e municipais de Vigilância Sanitária são peças fundamentais para assegurar o cumprimento das normas. Precisamos unir esforços e definir estratégias de ação”.

Principais pontos da RDC 218

- Os fornecedores de vegetais devem ser previamente cadastrados pelas unidades de comercialização de alimentos e serviços de alimentação. Os cadastros devem conter, no mínimo, nome e endereço do fornecedor e identificação do local de origem da matéria-prima.
- Os veículos de transporte devem estar limpos, dotados de cobertura para proteção da carga e não devem transportar animais, produtos saneantes, produtos tóxicos ou outros materiais contaminantes que possam comprometer a qualidade sanitária da matéria-prima.
- A matéria-prima deve ser recebida em local protegido, limpo, livre de objetos em desuso e estranhos ao ambiente.
- As matérias-primas, os ingredientes, as embalagens e os insumos devem ser armazenados em recipientes e ou sobre paletes, estrados, prateleiras, confeccionados de material liso, resistente, impermeável e lavável, conservados, limpos e protegidos de contaminantes e do acesso de vetores e pragas. Não devem ser armazenados em contato direto com o piso.
- Os manipuladores de alimentos devem ser capacitados em higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos.
- O local de preparo de alimentos e bebidas deve ser protegido, para evitar o acesso de vetores e pragas.
- Os equipamentos de moagem e extração utilizados para o preparo de alimentos e bebidas com vegetais devem dispor de meios de proteção que evitem o acesso de vetores e pragas.
- Os alimentos e as bebidas com vegetais devem ser preparados imediatamente antes do consumo ou mantidos sob temperatura inferior a 5°C.
- As bebidas preparadas com vegetais devem ser consumidas no mesmo dia do preparo.
- A água utilizada na manipulação dos alimentos e bebidas com vegetais deve ser potável.
- Onde não há acesso à água corrente, ela deve ser transportada e armazenada em recipiente apropriado, de fácil limpeza e fechado.
- O gelo utilizado no preparo dos alimentos e bebidas deve ser fabricado com água potável e em condições higiênico-sanitárias satisfatórias.
- Os resíduos devem ser frequentemente coleta-

dos e estocados em lixeiras com tampas de forma a evitar focos de contaminação e atração de insetos e pragas.

- As plantas localizadas na área de consumo não podem constituir fonte de contaminação para os alimentos e bebidas prontos para consumo.

Como tudo começou

O surto de casos agudos de mal de Chagas teve transmissão no município de Navegantes, Santa Catarina, no dia 13 de fevereiro de 2005. No total, foram confirmados 24 casos e três óbitos. De acordo com as investigações epidemiológicas, a transmissão aconteceu pela ingestão de caldo de cana contaminado pelo *Trypanosoma cruzi*, transmitido pelo inseto popularmente conhecido como barbeiro.

Os sintomas apresentados pelos consumidores do produto vendido na rodovia foram: febre, cefaléia e mialgia, com evolução para icterícia, dor abdominal,

sangramentos digestivo ou pulmonar, edema agudo de pulmão e/ou derrame pleural e insuficiência cardíaca.

Para evitar novos casos, a Secretaria de Saúde do Estado de Santa Catarina determinou a interdição da venda de caldo de cana enquanto as investigações não fossem concluídas. A Anvisa e a Vigilância Sanitária do Estado realizaram inspeções técnicas no quiosque que vendeu o caldo de cana contaminado e constatou irregularidades do ponto de vista higiênico-sanitários.

Assim, tornou-se prioridade a elaboração de um regulamento técnico que orientasse esses pequenos estabelecimentos a manipular de forma segura os alimentos, evitando novos surtos de doenças. A RDC 218 foi aprovada e se destaca por tornar obrigatório o cumprimento das boas práticas por todos os estabelecimentos que comercializam alimentos e bebidas à base de vegetais, independentemente de se constituírem instalações fixas ou provisórias.

Produtos para a saúde e genéricos em debate

Técnicos de diversas áreas da Anvisa a representaram no mês de setembro, 2005, em dois eventos paralelos em Caldas Novas (GO), o 6º Congresso Brasileiro de Medicamentos Genéricos e o I Fórum Internacional de Discussão de Produtos para a Saúde.

Os eventos foram organizados pelo Conselho Regional de Farmácia do Estado de Goiás (CRF-GO), em parceria com a Anvisa e o Sindicato das Indústrias Farmacêuticas e Correlatas no Estado de Goiás (Sindifargo). Presididos pela Dra. Nara Luiza de Oliveira, presidente do CRF-GO, os eventos reuniram aproximadamente 700 pessoas, divididos entre profissionais, pesquisadores e estudantes, principalmente da área farmacêutica.

Produtos para a Saúde

“O Fórum representou valiosa oportunidade de troca de conhecimentos sobre as legislações e as práticas de vigilância sanitária relacionadas ao registro de produtos para a saúde dos países participantes: Argentina, Colômbia, Equador, Chile, México, Peru, Venezuela, Estados Unidos, Canadá e Portugal”, comentário feito por Rita Araújo, funcionária da Gerência-Geral de Produtos para a Saúde (GGTPS).

As discussões em relação à necessidade de harmonização desta legislação ocuparam espaço significativo nos debates,

gerando interações entre os congressistas e os palestrantes.

A Anvisa teve ativa participação nas mesas redondas, desenvolvendo temas pertinentes a suas atividades técnicas, principalmente quanto a registro de produtos.

Genéricos

Nessa 6ª edição do Congresso Brasileiro de Medicamentos Genéricos, as discussões extrapolaram o tema dos genéricos, incluindo também o fracionamento de medicamentos, a manipulação, a situação dos laboratórios oficiais no Brasil e as novas resoluções sanitárias nos segmentos farmacêuticos. Foram ainda debatidos os erros mais comuns no registro de similares e a situação dos similares frente aos genéricos.

Além das palestras e mesas redondas, foram oferecidos cursos sobre aconselhamento farmacêutico, sistema de dispensação, formas farmacêuticas orais de liberação modificada, farmácia versus nutrição e farmácia hospitalar.

Em virtude da diversidade de temas, a Anvisa foi convidada a participar de várias mesas-redondas, tendo sido representada pela Gerência Geral de Tecnologia de Produtos para a Saúde, Gerência Geral de Medicamentos e Gerência-Geral de Laboratórios de Saúde Pública. Cerca de 25 técnicos da Agência participaram do evento, tanto na condição de congressistas quanto de palestrantes e debatedores.