
VIGILÂNCIA SANITÁRIA EM SAÚDE

Vanessa Rosse de Souza

Nutricionista – UFF

Doutoranda em Alimentos e Nutrição - UNIRIO

ANVISA:

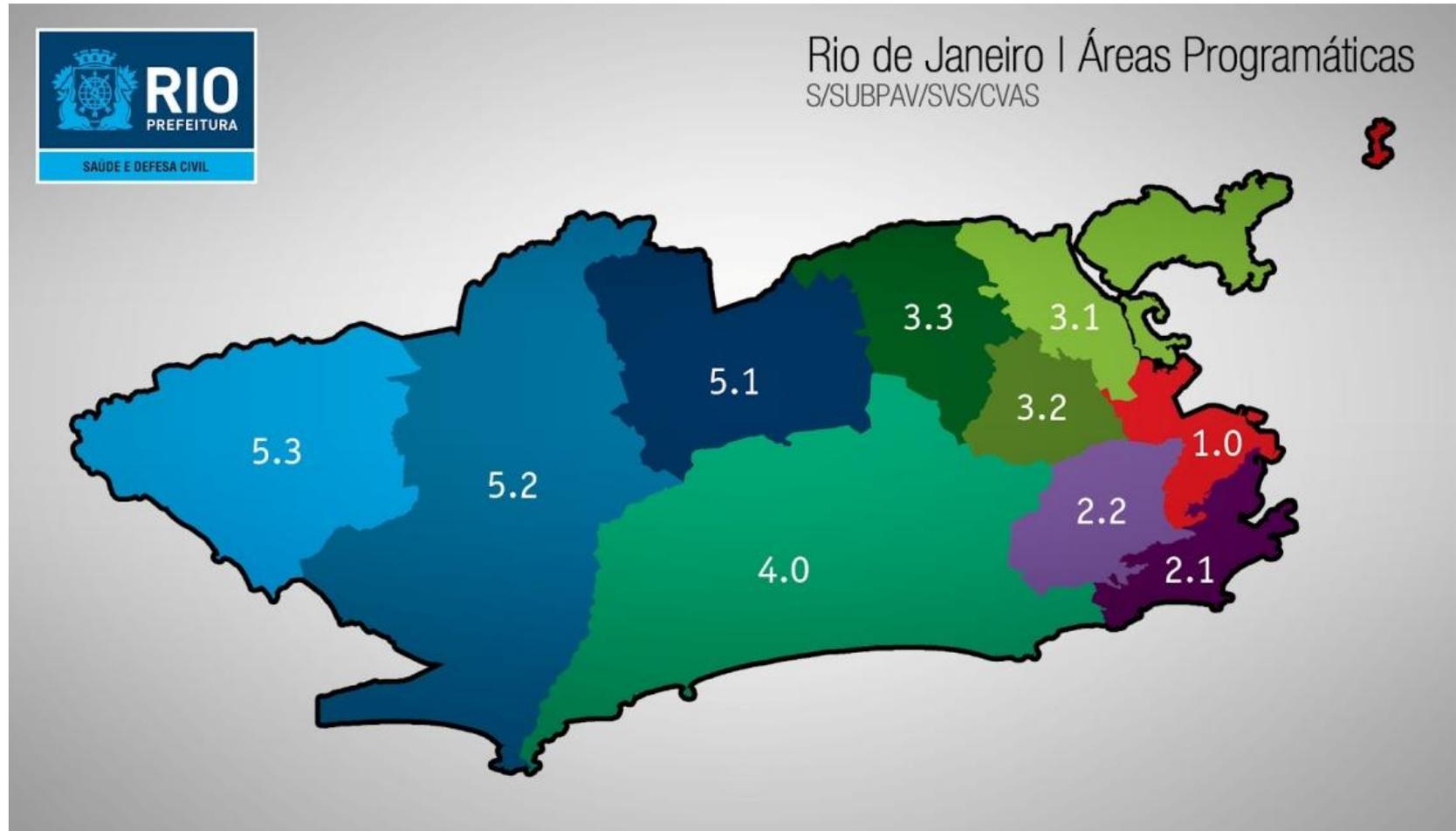
- ✓ É responsável por criar normas e regulamentos e dar suporte para todas as atividades da área.
- ✓ Promover e proteger a saúde da população, com ações capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e da circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde.

- ✓ É responsável pela coordenação do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS), de forma integrada com outros órgãos públicos relacionados direta ou indiretamente ao setor saúde;
- ✓ Encontra-se vinculada ao Ministério da Saúde e integra o Sistema Único de Saúde (SUS), absorvendo seus princípios e diretrizes.

SUBVISA:

- ✓ A **Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses** (Subvisa) é o órgão responsável pela proteção e defesa da saúde da população, por meio da prevenção de riscos provocados por problemas higiênico sanitários.

Vigilância Sanitária



- ✓ Trabalho preventivo;
- ✓ Em conjunto com a população;
- ✓ Subvisa é composta pelas Superintendências:
 - Saúde,
 - Alimentos,
 - Educação,
 - Comunicação e Inovação.
- ✓ Pelas Coordenações:
 - Engenharia e Arquitetura,
 - Planejamento e Execução,
 - Administração e Laboratórios.



- **Missão:**

Promover a segurança sanitária de ambientes, produtos e serviços, contribuindo para a melhoria da saúde da população da Cidade do Rio de Janeiro.

- **Visão:**

Ser reconhecida como referência em Vigilância Sanitária por prestar serviços de excelência, atuando em conjunto com a sociedade.



O que é inspecionado pela vigilância sanitária?

- Bares;
- Restaurantes;
- Lanchonetes;
- Quiosques;
- Padarias;
- Açougues;
- Peixarias;
- Supermercados;
- Hotéis;
- Indústria de alimentos (incluindo a fabricação, a embalagem e a distribuição);
- Água (monitoramento de toda a rede do Rio de Janeiro: da captação

- ao fornecimento);
- Água utilizada em diálise;
- Piscinas de uso coletivo;
- Reservatórios de água;
- Cisternas;
- Caixas d'água;
- Ar em ambientes climatizados;
- Clínicas e consultórios de diversas especialidades;
- Comércio farmacêutico, incluindo o transporte de produtos, bem como as distribuidoras e importadoras;
- Academias;
- Salão de beleza e Serviços de Embelezamento e Esteticismo;
- Ótica;

- Estúdio de tatuagem e piercing;
- Laboratórios de análises clínicas e postos de coleta;
- Centros de diagnósticos por imagem (como exames por RX e outros);
- Instituições de longa permanência para idosos;
- Moradias coletivas (abrigos);
- Transporte de pacientes;
- Unidades prisionais e abrigos para menores em conflito com a Lei;
- Medicina Legal;
- Escolas e creches;
- Clínicas veterinárias e pet shops;
- Instalações temporárias de ambulatórios médicos para eventos e para atividades de construção ou transformação arquitetônica;
- Surtos envolvendo alimentos e outros produtos;
- Empresas sede de remoção de pacientes (ambulâncias);
- Serviços de assistência domiciliar (*homecare*);
- Projetos estruturais de estabelecimentos comerciais de alimentação, bem como clínicas médicas e salões de beleza com estruturas físicas complexas;
- Locais de uso público restrito (piscinas públicas, cemitério, necrotério, crematório, funerárias, motéis, hotéis, estações de transporte público, teatros, cinemas, clubes sociais, dentre outros).

POPULAÇÃO???



Bares, restaurantes e padarias:

- Área limpa, sem a presença de insetos (moscas, baratas), roedores (ratos) ou de animais.
- Lavatório para higienização das mãos dos clientes provido de sabão líquido e toalha descartável.
- Balcões ou vitrines limpos, em bom estado de conservação e com as portas fechadas.
- Utensílios íntegros, sem rachaduras, lascas ou trincas e limpos.
- Canudos para bebidas embalados individualmente.
- Funcionários com uniforme limpo e proteção nos cabelos.

Bares, restaurantes e padarias:

- Não é permitido o manuseio simultâneo de alimento e dinheiro.
- Alimentos utilizados nos sanduíches com cor, cheiro ou consistência características. Rejeitar alimentos com manchas esverdeadas, viscosidade na superfície, cheiro desagradável.
- Sanduiches naturais armazenadas sob refrigeração, embalados, rotulados com lista de ingredientes e validade.
- Produtos como mostarda, ketchup, sal, açúcar ou adoçante oferecidos em embalagens não recarregáveis (sachês) ou na embalagem original.

Bares, restaurantes e padarias:

- Gelo utilizado para adição em bebidas fabricado com água filtrada, devendo apresentar-se com uma abertura central.
- Recipiente para lixo com tampa sem acionamento manual.
- Balcão expositor térmico de preparações deve ter instalado anteparo protetor para proteção dos alimentos da queda de qualquer objeto ou substância. (Lei nº 4.723 de 11/12/2007).
- Produtos como mostarda, ketchup, sal, açúcar ou adoçante oferecidos em embalagens não recarregáveis (sachês) ou na embalagem original.

Bares, restaurantes e padarias:

- Tortas e bolos com recheio e cobertura mantidos sob refrigeração.
- Embalagens de alimentos produzidos e embalados no próprio estabelecimento com indicação de validade, peso e ingredientes.



Regularização de empresas:

SICOP
Sistema Único de Controle de Protocolo

Consulta a Processos Administrativos

A atualização das informações é simultânea à tramitação dos processos na Prefeitura

Número do Processo

Consultar

Ex.: 05019999991997 (utilize 12 ou 14 dígitos)

Fechar



[Faça sua solicitação, sugestão, comentário ou reclamação.](#)



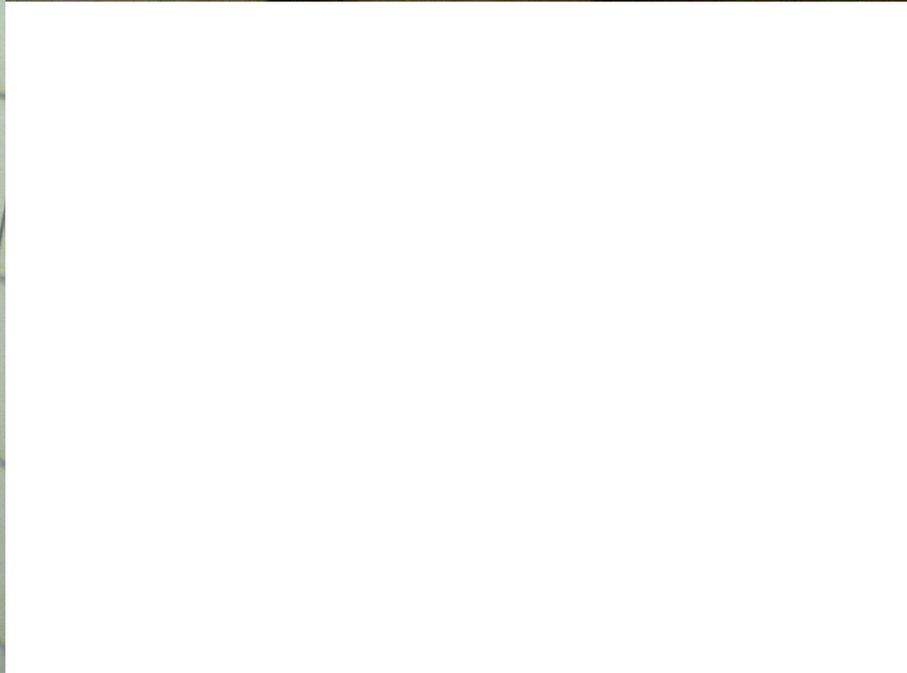
Copyright © 2003 Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro
Secretaria Municipal de Administração
Rua Afonso Cavalcanti, 455 - Anexo - Cidade Nova - CEP: 20211-110

- ✓ Controle de zoonoses;
- ✓ Rotulagem;
- ✓ Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos (PARA);
- ✓ Plano Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes (PNCRC) – MAPA;









OBRIGADA!

vanessa_rosse@hotmail.com
