

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAÚ DE MINAS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE  
VIGILÂNCIA EM SAÚDE/VIGILÂNCIA SANITÁRIA



## 2º Boletim de Vigilância em Saúde/Vigilância Sanitária

Data do boletim 07/04/2018

Volume 2, número 2, ano 2018

Nesta 2ª edição abordaremos sobre os trabalhos da Vigilância Sanitária do mês de Fevereiro de 2018. E sobre a importância das inspeções na área de alimentos.

[www.itaudeminas.mg.gov.br](http://www.itaudeminas.mg.gov.br)

Servidores Públicos responsáveis pelas ações e suas respectivas áreas de atuação.

**Geraldo Majela Pinto:**

**Agente Sanitarista**

**Maria José Vieira:**

**Agente Sanitarista**

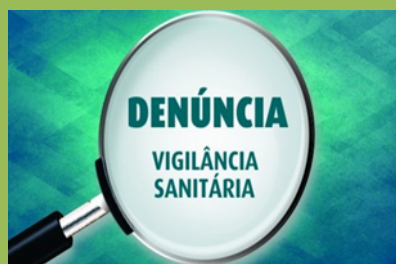
**Samuel Apº Ferreira do Carmo:**

**Agente Sanitarista**

Diego Torres da Silva –  
Coordenador de Vigilância Sanitária

Estelamar Pimenta de Jesus  
Coordenadora de Vigilância em Saúde

Diego Torres da Silva –  
Secretário Municipal de Saúde.



Mês de Fevereiro de 2018

AÇÕES da Vigilância Sanitária Municipal	REALIZADO
Estabelecimentos cadastrados no mês	04
Inspeção/Reinspeção	11
Licenciamento/Alvará Sanitário	09
Atendimento ao público	10
Notificações	09
Pedido de Serviços Protocolados	11
Denúncias atendida	00
Processos Administrativos Instaurados	01
Notificações/Resoluções da Secretaria de Saúde Estadual e da ANVISA, publicadas.	43
<b>Total de ações realizadas no mês 02/2018</b>	<b>56</b>

A importância das inspeções na área de alimentos

As **Boas Práticas de Manipulação de Alimentos** são as práticas de organização e higiene necessárias para garantir alimentos seguros envolvendo todas as etapas: seleção dos fornecedores compra, recebimento, pré-preparo, preparo, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda para o consumidor final.

### O que é contaminação?

É a presença de qualquer matéria estranha que não pertença ao alimento.

Tipos de contaminação:

#### FÍSICA

- Fragmentos de palha de aço;
- Cabelo, fios de barba;



- Pedacos de unha;
- Pedra no feijão;
- Caco de Vidro.

### **QUÍMICA**

- Produtos de limpeza;
- Inseticida.

### **BIOLÓGICA**

- Fungos;
- Bactérias;
- Protozoários;
- Vírus;
- Vermes.

### **O que são micro-organismos?**

São seres vivos tão pequenos que só podemos enxergá-los com microscópio e, muitos dos quais, podem causar doenças.

### **Todos os micro-organismos causam doença?**

Não. Existem vários tipos: **Os úteis:** utilizados na produção de queijos, iogurtes, leites fermentados; **Os deteriorantes:** são os que estragam os alimentos, mudando o aspecto, cheiro e sabor, o que impede o consumo do produto; **Os patogênicos:** são os que causam doenças sem alterar aspecto, cheiro ou sabor do alimento.

### **Quais os sintomas das doenças de origem alimentar?** Os sintomas mais frequentes são:

- Diarreia;
- Dores de estômago;
- Vômitos;
- Cólica abdominal.

Os sintomas dependem da causa da doença. Podem ocorrer muito depressa, logo após a ingestão do alimento, ou podem levar dias ou semanas a aparecerem.

