

O Legado da Copa do Mundo de 2014 para a Vigilância Sanitária de Alimentos do Município de São Paulo



XXX Congresso de Secretários
Municipais de Saúde do
Estado de São Paulo

Autores: Boanova, A.B.

Instituição: Prefeitura de São Paulo
Secretaria Municipal da Saúde de São Paulo

INTRODUÇÃO E JUSTIFICATIVA

Em 2014 o Brasil sediou a Copa do Mundo FIFA. Tais como outros "Eventos de Massa", a aglomeração de pessoas, muitas oriundas de outros países, oferece um grande risco de proliferação de doenças infecciosas. Segundo pesquisa realizada pela Fundação Getúlio Vargas (FGV), 846,6 mil turistas estrangeiros de 202 países estiveram no Brasil por ocasião da Copa.

Sendo assim, é de grande importância garantir o controle sanitário sobre produtos e serviços de interesse da saúde, entre eles, os alimentos oferecidos para consumo.

Neste sentido, a Subgerência de Alimentos da Coordenação de Vigilância em Saúde da Secretaria Municipal da Saúde de São Paulo, realizou inspeções antes, durante e depois do evento. Foram fiscalizadas as centrais de abastecimento, os estabelecimentos varejistas de alimentos, inclusive os situados em terminais de ônibus e metrô hotéis, empresas produtoras de gelo, envasadoras de água, inclusive os situados em terminais de ônibus e metrô e os locais onde ocorreram as *Fan Fest*.

OBJETIVOS

Controle das condições higiênico-sanitárias nos locais de manipulação e comércio de alimentos com o objetivo de evitar a transmissão de doenças por consumo de alimentos contaminados.



RESULTADOS

Foram realizadas 840 fiscalizações sendo 577 (68,9%) estabelecimentos classificados como **satisfatórios**, 240 (28,6%) como **satisfatório com restrição** e 20 **insatisfatórios** (2,3%). Não houve notificação de surtos durante a Copa no município de São Paulo.

A maioria dos estabelecimentos apresentou condições satisfatórias durante o evento indicando. Houve, porém, a necessidade de adaptação dos técnicos, quanto à verificação do cumprimento da legislação vigente para situações adversas, no que se refere ao estrito cumprimento das determinações legais uma vez que as instalações disponíveis para os serviços de alimentação muitas vezes eram precárias. As exigências das equipes foram fundamentadas na legislação vigente com o principal objetivo de prevenção de perigos e garantia da qualidade e da segurança dos alimentos servidos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Eventos de Massa, tais como a Copa do Mundo de 2014 e as Olimpíadas de 2016 oferecem um grande risco de proliferação de doenças infecciosas também trazidas do exterior, o que nos leva a definir estratégias para o controle e a prevenção das mesmas. É de grande importância garantir o controle sanitário sobre as diversas modalidades de produtos e serviços de interesse da saúde, incluindo o fornecimento de alimentos e os serviços relacionados, visando a proteção, promoção e a manutenção da saúde da população local e de visitantes.



METODOLOGIA

O levantamento das inspeções realizadas foi feito por meio do Sistema de Vigilância Sanitária (SIVISA), no período de 3 de maio de 2012 a 13 de julho de 2014. Foram realizadas 837 fiscalizações, sendo nessa somatória, consideradas as fiscalizações de retorno para verificação da adequação do estabelecimento, após orientação técnica.

Foram fiscalizados lanchonetes e serviços de alimentação de estádios de futebol, hotéis, hostel, motéis, terminais de ônibus e metrô, praças de samba, Fun Fest, fornecedores de alimentos, gelo e empresas de água mineral além de serviços de buffet.

Apenas os estabelecimentos classificados como **satisfatório**, **satisfatório com restrição** e **insatisfatório** foram considerados.

As inspeções foram norteadas pelas determinações do Código Sanitário do Município de São Paulo, Lei Municipal nº 13.725, de 9 de janeiro de 2004 e pela Portaria Municipal nº 2.619, de 6 de dezembro de 2011.