

PROGRAMAÇÃO ANUAL VIGILÂNCIA SANITÁRIA 2024



SIMÃO DIAS /SE2024

📍 Praça Barão de Santa Rosa, 256 - Centro - Simão Dias/SE - 49480-000

📞 (79) 3611-2521

✉️ saude@simaodias.se.gov.br

VIGILÂNCIA SANITÁRIA

APRESENTAÇÃO

No horizonte do Planejamento Anual do município de Simão Dias, a Vigilância Sanitária em Saúde emerge como um pilar estratégico na promoção do bem-estar e na preservação da saúde de nossa comunidade. Este setor desempenha um papel crucial na salvaguarda dos padrões sanitários, na fiscalização e no controle de bens produtos e serviços que oferecem riscos à saúde da população, como alimentos, produtos de limpeza, cosméticos e medicamentos, bem como na prevenção de riscos à saúde pública. Fiscalizam serviços de interesse da saúde, como escolas, clubes, academias, parques, supermercados, mercearias, lanchonetes, restaurantes, sorveterias, óticas, centros comerciais entre outros. Realiza também o controle das águas de consumo humano, o controle de resíduos e uso desregulado de agrotóxicos.

Ao traçarmos os objetivos para o ano vigente 2024, é essencial reconhecer a centralidade da Vigilância Sanitária como um agente determinante na construção de um ambiente saudável e seguro para todos. No contexto específico de Simão Dias, buscamos reforçar e aprimorar as ações da Vigilância Sanitária, adaptando-as às necessidades locais e garantindo uma cobertura abrangente e eficaz. Pretendemos concentrar esforços na inspeção rigorosa de estabelecimentos comerciais, na educação em saúde para a população e na colaboração estreita com outros setores da administração municipal. Dessa forma, almejamos construir uma rede integrada de ações que promova a saúde desde a produção até o consumo de bens e serviços.

Ao longo deste ano, reforçaremos nossa dedicação a práticas preventivas, à capacitação da equipe de vigilância e à conscientização da comunidade sobre a importância da conformidade com normas sanitárias. Acreditamos que, através dessa abordagem holística, poderemos não apenas corrigir, mas sobretudo prevenir problemas de saúde pública, consolidando Simão Dias como um município referência em qualidade de vida.

Assim, ao integrar a Vigilância Sanitária em Saúde em nosso Planejamento Anual, comprometemo-nos a construir uma cidade mais saudável, resiliente e capaz de enfrentar desafios emergentes, sempre pautada pelos princípios da prevenção, educação e cooperação

interdisciplinar. Este é o nosso compromisso para um futuro com mais saúde e bem-estar para todos os simãoenses.

OBJETIVO

A Vigilância Sanitária tem como objetivos na sua rotina a promoção e proteção à saúde das pessoas, assim como de prevenção a doenças evitáveis, avaliar e desenvolver um conjunto de medidas capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde além de atuar (com poder de polícia) e intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, incluindo o ambiente de trabalho, serviços, procedimentos, produção e circulação de bens e de produtos que causem risco à saúde.

Caracterizam-se por procedimentos de orientação, cadastramento, inspeção, investigação, notificação, controle e monitoramento, os quais demandam ações, como: atendimento ao público, deslocamentos, coleta de amostras para análise, apreensão e inutilização de produtos, assim como liberação de alvarás e licenças sanitárias, participação em reuniões e capacitações com o intuito de promover melhorias dos serviços de ordem sanitária. Bem como, no atendimento a denúncias no intuito de solucionar da melhor forma possível os problemas de interesse a saúde pública.

METAS E RESULTADOS ESPERADOS PARA 2024 – VISA

Aumento da Cobertura de Fiscalizações:

Meta: Realizar um aumento de 30% na cobertura de fiscalizações da Vigilância Sanitária em estabelecimentos comerciais, industriais e de prestação de serviços no município.

Resultado Esperado: Maior conformidade com normas sanitárias, reduzindo riscos à saúde pública e garantindo a segurança dos consumidores.

Implementação de Programas de Educação em Saúde:

Meta: Desenvolver e implementar programas de educação em saúde em escolas, comunidades e estabelecimentos comerciais, visando conscientizar a população sobre boas práticas sanitárias.

Resultado Esperado: Aumento do conhecimento da comunidade sobre prevenção de doenças, promovendo a adoção de comportamentos saudáveis.

Capacitação Contínua da Equipe de Vigilância Sanitária:

Meta: Realizar treinamentos regulares para a equipe de Vigilância Sanitária, atualizando conhecimentos técnicos e promovendo a melhoria contínua.

Resultado Esperado: Aumento da eficiência e eficácia nas atividades de fiscalização e monitoramento, com uma equipe capacitada e alinhada com as melhores práticas.

Fortalecimento da Integração Interinstitucional:

Meta: Estabelecer parcerias e promover a colaboração entre a Vigilância Sanitária e outros setores municipais, como educação, agricultura e meio ambiente.

Resultado Esperado: Desenvolvimento de ações conjuntas que abordem de forma abrangente as questões de saúde pública, promovendo uma abordagem integrada.

Aprimoramento dos Sistemas de Informação em Saúde:

SISAGUA - Sistema de Informação de Vigilância da Qualidade da Água para Consumo Humano; **GAL** – Gerenciador de Ambiente Laboratorial de Sergipe; **ACONE** – Sistema Integrado de Gestão de Saúde Pública; **VSPEA** – Vigilância em Saúde de Populações Expostas a Agrotóxicos.

Meta: Implementar melhorias nos sistemas de informação utilizados pela Vigilância Sanitária, visando uma gestão mais eficiente e uma resposta rápida a eventos sanitários.

Resultado Esperado: Maior agilidade na detecção e resposta a surtos e eventos adversos à saúde, com base em informações mais precisas e atualizadas.

Ao atingir essas metas e resultados esperados, a Vigilância em Saúde do município de Simão Dias estará contribuindo significativamente para a construção de uma comunidade mais saudável, segura e resiliente, promovendo a qualidade de vida e prevenindo a ocorrência de problemas de saúde pública.

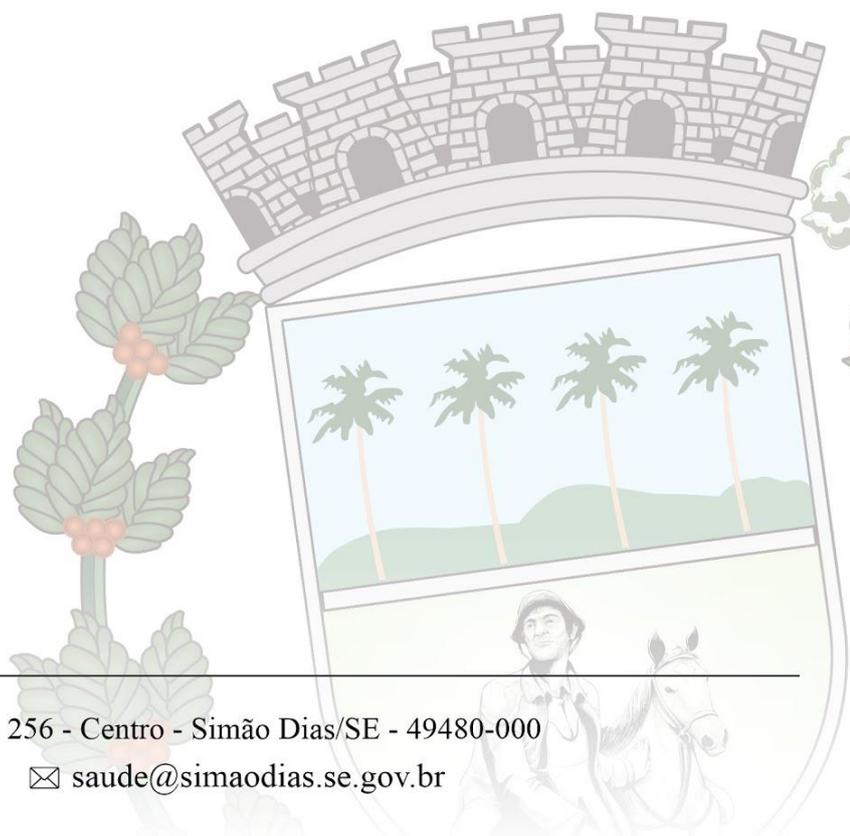
METAS E RESULTADOS ESPERADOS DA VISA, PARA O MERCADO DE CARNE DO MUNICIPIO DE SIMÃO DIAS

A recente abertura do mercado de carne em Simão Dias representa um avanço significativo para a economia local, proporcionando maior acesso a produtos alimentícios essenciais. No entanto, a importância da fiscalização nesse contexto é incontestável. A presença ativa da Vigilância Sanitária assegura a qualidade e segurança dos produtos comercializados, protegendo a saúde da população. A fiscalização rigorosa contribui para garantir que as práticas de manipulação, armazenamento e comercialização estejam em conformidade com as normas

sanitárias, promovendo um ambiente de confiança para consumidores e fomentando o desenvolvimento sustentável do mercado de carne em Simão Dias.

Ao atingir as metas e resultados esperados, a Vigilância Sanitária em Saúde do mercado de carne de Simão Dias estará contribuindo para a proteção da saúde da população, assegurando que os produtos comercializados atendam aos mais altos padrões de segurança alimentar.

Segue abaixo a programação Anual de Saúde da Vigilância Sanitária de Simão Dias para o ano de 2024:



PROGRAMAÇÃO ANUAL DE SAÚDE 2024
SETOR: VIGILÂNCIA SANITÁRIA

| AÇÕES | INDICADORES | METAS 2024 PROGRAMADAS | FONTE DE RECURSO | PRAZO | | | |
|--|---|---|---------------------|-------|------|------|------------|
| | | | | 1º Q | 2º Q | 3º Q | Meta Final |
| <ul style="list-style-type: none"> Realimentar o Sistema ACONE com o Cadastro de estabelecimento, alvará sanitário e outros serviços de competência do órgão. | <ul style="list-style-type: none"> Realizar o cadastro de novos estabelecimentos e recadastrar os estabelecimentos via sistema ACONE. | <ul style="list-style-type: none"> Cadastrar 90% dos estabelecimentos do município via Sistema. Aumentar em 30% o número de inspeções realizadas com relação ao ano de 2023. | Vigilância em Saúde | X | X | X | 100% |
| <ul style="list-style-type: none"> Empenhar-se ao máximo para atingir 100% da meta pactuada para coleta de amostras de água para consumo humano, quanto aos parâmetros de coliformes totais, cloro residual livre e turbidez, em conformidade com o VIGIAGUA. | <ul style="list-style-type: none"> Encaminhar as amostras para o LACEN, para estudo das análises das amostras de água para o consumo humano quanto aos parâmetros de coliformes totais, cloro residual livre e turbidez. Estabelecido na legislação vigente PRC nº 5/2017, Anexo XX. | <ul style="list-style-type: none"> Realizar orientações para a comunidade sobre a importância do uso de hipoclorito a 2,5% na água para consumo humano; Distribuir para a população, panfletos informativos sobre esses parâmetros. | Vigilância em Saúde | X | X | X | 100% |

| | | | | | | | |
|---|--|--|---------------------|---|---|---|------|
| <ul style="list-style-type: none"> Divulgar o Trabalho da Vigilância Sanitária e estimular uma consciência sanitária na população. | <ul style="list-style-type: none"> Realizar palestras com diversos segmentos da sociedade, para levar a consciência e importância desse órgão no âmbito municipal. | <ul style="list-style-type: none"> Realizar encontros com os diversos tipos de estabelecimentos; Realizar encontros com a Sociedade civil; Divulgar as ações da Vigilância Sanitária na mídia local, através do rádio, redes sociais, panfletos e banners. | Vigilância em Saúde | X | X | X | 100% |
| <ul style="list-style-type: none"> Intensificar as ações de inspeção nos comércios para liberação de Alvarás e adequações as normas sanitárias de acordo com a capacidade do município. | <ul style="list-style-type: none"> Renovar todos os Alvarás Sanitários realizados no ano de 2023, além de visitar e cobrar as adequações de novos comércios que não possuem Licença Sanitária. | <ul style="list-style-type: none"> Aumentar o número de inspeção e cadastro de novos estabelecimentos sujeitos a Vigilância Sanitária por meio do sistema ACONE. | Vigilância em Saúde | X | X | X | 100% |
| <ul style="list-style-type: none"> Inspecionar as clínicas odontológicas e as unidades de saúde deste município para cobrar os contratos atualizados com empresas especializadas em serviço de coleta, transporte e tratamento de resíduos dos serviços de saúde (lixo hospitalar/infectante). | <ul style="list-style-type: none"> Inspecionar o descarte do lixo hospitalar/infectante de todas as clínicas e unidades de saúde, cabendo aos geradores de resíduos de serviços de saúde e ao responsável legal, o correto descarte destes resíduos, de forma a atender aos requisitos ambientais e de saúde pública. | <ul style="list-style-type: none"> Considerando o Pacto de Preservação Ambiental firmado pelo Município de Simão Dias com o Ministério Público do Estado de Sergipe. A prefeitura de Simão Dias, através da Vigilância Sanitária inspecionará 100% das clínicas odontológicas e as unidades de saúde deste município. | Vigilância em Saúde | X | X | X | 100% |

| | | | | | | | |
|--|---|---|----------------------------|----------|----------|----------|-------------|
| <ul style="list-style-type: none"> Inspecionar as barracas dos ambulantes que trabalharam na “Festa do Povo”, realizada pela Prefeitura Municipal de Simão Dias. | <ul style="list-style-type: none"> Garantir o cumprimento das normas de boas práticas de armazenamento, distribuição, fornecimento e comercialização de alimentos e a não transgredir as normas legais regulamentares destinadas à promoção, proteção e recuperação da saúde, referente às atividades exercidas, por parte dos ambulantes. | <ul style="list-style-type: none"> Capacitar os ambulantes sobre “noções de boas práticas na manipulação de alimentos e prevenção de riscos à saúde”, através de palestras, slides, panfletos. Distribuir tocas, sacos plásticos para lixo, hipoclorito e panfletos para os ambulantes. Inspecionar 100% das barracas no período da Festa do Povo realizado pela Prefeitura de Simão Dias. | <p>Vigilância em Saúde</p> | | <p>X</p> | | <p>100%</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> Intensificar as ações e fiscalizações das populações expostas a agrotóxicos, visando promover a qualidade de vida e reduzir, controlar ou eliminar a vulnerabilidade e os riscos à saúde de populações expostas ou potencialmente expostas a agrotóxicos, por meio de medidas de prevenção, promoção, vigilância e atenção integral à saúde. | <ul style="list-style-type: none"> Com o apoio da secretaria de agricultura e meio ambiente municipal, levantar e analisar as atividades econômicas com a utilização de agrotóxicos no território. Identificar áreas com perigo de exposição humana à agrotóxicos. Identificar as atividades de agroecologia e de produção orgânica no território. | <ul style="list-style-type: none"> Sensibilizar gestores e profissionais de setor de saúde sobre a importância em notificar os casos suspeitos e confirmados de intoxicações exógenas por agrotóxicos, bem como da regularidade na inserção dos dados nos sistemas de informação afetos à VSPEA. Fortalecer a vigilância de ambientes e processos de trabalho, com vistas a identificar, intervir, controlar e eliminar os fatores e as situações que oferecem potenciais | <p>Vigilância em Saúde</p> | <p>X</p> | <p>X</p> | <p>X</p> | <p>100%</p> |

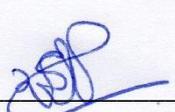
| | | | | | | | |
|--|--|--|---------------------|---|---|---|------|
| | | riscos à saúde dos trabalhadores relacionados ao uso dos agrotóxicos. | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> Realizar fiscalizações mais frequentes nos estabelecimentos do mercado de carne, aumentando a cobertura para, no mínimo, duas vezes por mês. Intensificar a inspeção de carnes e produtos relacionados, verificando aspectos como condições de armazenamento, data de validade e procedência dos produtos. Realizar campanhas de conscientização e educação em saúde direcionadas aos consumidores do mercado de carne, informando sobre a importância da escolha de produtos seguros. | <ul style="list-style-type: none"> Realizar treinamentos regulares para os profissionais do mercado de carne, abordando boas práticas de manipulação, higiene e armazenamento. Implementar um sistema eficiente de monitoramento da cadeia de fornecimento de carne, desde a produção até a comercialização no mercado local. Aumento do conhecimento da população sobre critérios de segurança alimentar, incentivando escolhas mais saudáveis e seguras. Fortalecer parcerias com a secretaria de agricultura municipal e órgãos estaduais como a ENDAGRO, COOVISA, CEREST, SENAI, visando a troca de informações e a realização de ações conjuntas. | <ul style="list-style-type: none"> Garantir a conformidade contínua com as normas sanitárias, reduzindo riscos de contaminação e melhorando a qualidade do produto oferecido. Melhoria nas práticas de manipulação de alimentos, com consequente redução de riscos à saúde dos consumidores. Maior controle sobre a procedência e qualidade da carne, reduzindo a possibilidade de entrada de produtos inadequados no mercado. Melhoria na eficiência das ações de fiscalização, com uma abordagem mais abrangente e coordenação efetiva entre diferentes níveis de governo. Redução significativa de produtos inadequados para consumo, assegurando a oferta de alimentos seguros à população. | Vigilância em Saúde | | | | |
| | | | | X | X | X | 100% |

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A proteção da saúde é a razão de ser da Vigilância Sanitária, buscando eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários através de inspeções nos estabelecimentos comerciais com o objetivo de avaliar se as condições do estabelecimento condizem com o que é exigido pelas legislações, visando ainda à garantia da qualidade e a segurança de produtos e serviços oferecidos pelos estabelecimentos.

As inspeções são baseadas na **legislação municipal 138**, de 16 de dezembro de 1998; **RDC 206** de 15 de setembro de 2004, dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação; **Portaria MS nº 1.428**, de 26 de novembro de 1993, aprova o regulamento técnico para inspeção sanitária de alimento; diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos; e regulamento técnico para o estabelecimento de padrão de identidade e qualidade para serviços e produtos na área de alimentos.

A VISA não atua somente punindo o que está incorreto e sim orientando para que os erros não voltem a acontecer. É de fundamental importância o desenvolvimento das boas práticas de manipulação de alimentos, a fim de garantir a satisfação e segurança para seus clientes. O trabalho em conjunto dos fiscais, proprietários dos estabelecimentos e da população, garantem um bom desempenho nos serviços prestados pela Vigilância Sanitária.



VERÔNICA DE SANTANA DAS VIRGENS
Port. nº 3.071/2022 de 11/05/2022
Coordenadora de Vigilância Sanitária