

Laboratório Central de Saúde Pública – Lacen/SC

Código do Documento DOC MCP 01-03	Edição/Revisão 01/06	Arquivo eletrônico MCP 01.pdf	Página 1/3	Manual Seção: 02 Requisito: 5.8
Programas de monitoramento – objetivos e parâmetros analisados				

Programa Estadual de Monitoramento da Qualidade Sanitária dos Alimentos		
	Objetivo	Parâmetros analisados
PEMQSA	Avaliar diversas categorias de alimento, preferencialmente regionais, visando à redução dos riscos de agravos à saúde dos consumidores, além de identificar os setores produtivos que necessitam de intervenção institucional e de caráter preventivo a fim de garantir a melhoria da qualidade sanitária dos alimentos produzidos e comercializados em Santa Catarina.	Microbiológicos, Microscópicos e Rotulagem
PEMQSA verão	Avaliar diversas categorias de alimento preferencialmente comercializados no verão, visando à redução dos riscos de agravos à saúde dos consumidores.	Microbiológicos, Microscópicos
Alimentação Escolar	Avaliar a qualidade dos alimentos destinados à alimentação escolar, de preferência oriundos da agricultura familiar, visando à redução dos riscos de agravos à saúde dos consumidores.	Microbiológicos, Microscópicos e Rotulagem

Programa de Avaliação do Teor Nutricional		
	Objetivo	Parâmetros analisados
PATEN	Avaliar o atual padrão da alimentação da população brasileira	Físico-químico Rotulagem
Plano de Redução de Sódio, Gordura e Açúcar	Contribuir para a avaliação do impacto sobre a saúde da população e os gastos do Sistema Único de Saúde, decorrentes do elevado teor de sódio, de gordura e de açúcar, bem como acompanhar a evolução da redução do teor dessas substâncias presente nos alimentos processados pelas indústrias de alimentos.	Físico-químico (sódio, gordura e açúcar) Rotulagem

Programa Nacional de Monitoramento de Aditivos e Contaminantes		
	Objetivo	Parâmetros analisados
PROMAC	Avaliar a presença de <u>contaminantes inorgânicos</u> em alimentos expostos ao consumo humano e subsidiar a revisão de limites máximos e sugerir medidas de gerenciamento de riscos.	Físico-químico (Metais pesados: cádmio, chumbo e arsênio) Rotulagem
	Monitorar a adição de <u>aditivos</u> em alimentos expostos ao consumo humano, subsidiar a revisão de limites máximos, avaliar o uso de aditivos e sugerir medidas de gerenciamento de riscos.	Físico-químico (Corantes artificiais, bromato, sulfito, nitrito e nitrato) Rotulagem

Programa Nacional de Monitoramento de Fortificação de Farinhas de trigo e Milho		
Programa de Fortificação das Farinhas	Monitorar o cumprimento da legislação quanto à adição de ferro e ácido fólico em farinhas de milho e de trigo.	Físico-químico (ferro e ácido fólico) Rotulagem

CÓPIA NÃO CONTROLADA

Laboratório Central de Saúde Pública – Lacen/SC

Código do Documento DOC MCP 01-03	Edição/Revisão 01/06	Arquivo eletrônico MCP 01.pdf	Página 2/3	Manual Seção: 02 Requisito: 5.8
Programas de monitoramento – objetivos e parâmetros analisados				

Centro Integrado de Monitoramento da Qualidade do Leite

	Objetivo	Parâmetros analisados
CQUALI	Monitorar a qualidade do leite e fortalecer as medidas de prevenção e combate a desvios de qualidade.	Físico-químico Microbiológico Rotulagem

Programa Nacional para a Prevenção e controle dos Distúrbios por Deficiência de Iodo

	Objetivo	Parâmetros analisados
Pró-Iodo	Verificar se a iodação do sal está sendo realizada de forma segura e sob rigoroso controle e avaliar se o sal destinado ao consumo humano é capaz de fornecer a quantidade necessária de iodo para prevenir e controlar os DDI sem risco de ocorrência de doenças associadas ao consumo excessivo deste micronutriente	Físico-químico Rotulagem

Programa de Monitoramento de Vegetais Minimamente Processados

	Objetivo	Parâmetros analisados
VEMP	Avaliar a qualidade e segurança dos vegetais minimamente processados prontos para o consumo (vegetais folhosos: alface), além de contribuir para o estabelecimento de padrões microbiológicos e microscópicos, auxiliando na elaboração de uma legislação dirigida a esse tipo de produto.	Microbiológico Microscópico (pesquisa de helmintos) Rotulagem

Programa para Avaliação dos Produtos Importados

	Objetivo	Parâmetros analisados
PAF/SC	Avaliar a qualidade dos produtos importados oriundos dos portos de SC e de alimentos servidos em restaurantes e lanchonetes dos portos e aeroportos do Estado.	Microbiológico Microscópico Físico-químico Rotulagem

Programa Estadual de Monitoramento da Qualidade Sanitária dos Medicamentos

	Objetivo	Parâmetros analisados
PEMM	Monitorar e verificar a qualidade dos medicamentos comercializados em SC, por meio de análises laboratoriais, bem como definir ações de fiscalização sanitária.	Físico-químico

Programa Estadual de Monitoramento da Qualidade Sanitária dos Saneantes

	Objetivo	Parâmetros analisados
PEMS	Monitorar e verificar a qualidade dos saneantes produzidos e comercializados em SC, por meio de análises laboratoriais, bem como definir ações de fiscalização sanitária.	Físico-químico Rotulagem

**CÓPIA NÃO
CONTROLADA**

Laboratório Central de Saúde Pública – Lacen/SC

Código do Documento DOC MCP 01-03	Edição/Revisão 01/06	Arquivo eletrônico MCP 01.pdf	Página 3/3	Manual Seção: 02 Requisito: 5.8
Programas de monitoramento – objetivos e parâmetros analisados				

Programa Estadual de Monitoramento da Qualidade Sanitária dos Cosméticos e Higiene

	Objetivo	Parâmetros analisados
PEMCOH	Monitorar e verificar a qualidade dos cosméticos produzidos e comercializados em SC, por meio de análises laboratoriais, bem como definir ações de fiscalização sanitária.	Físico-químico Rotulagem

Programa Estadual de Monitoramento da Qualidade Sanitária dos Produtos para a Saúde

	Objetivo	Parâmetros analisados
PEMPS	Monitorar e verificar a qualidade dos produtos para a saúde produzidos e comercializados em SC, por meio de análises laboratoriais, bem como definir ações de fiscalização sanitária.	Físico-químico Rotulagem

**CÓPIA NÃO
CONTROLADA**