

**Laboratório Central de Saúde Pública – LACEN/SC**

<b>Código do Documento</b> <b>DOC MCP 01-03</b>	<b>Edição/Revisão</b> 02/00	<b>Arquivo eletrônico</b> MCP 01.pdf	<b>Página</b> <b>1/3</b>	<b>Manual</b> Seção: 02 Requisito: 5.8
Programas de monitoramento – objetivos e parâmetros analisados				

<b>Programa Estadual de Monitoramento da Qualidade Sanitária dos Alimentos</b>		
	<b>Objetivo</b>	<b>Parâmetros analisados</b>
<b>PEMQSA</b>	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
<b>PEMQSA verão</b>	Avaliar diversas categorias de alimento preferencialmente comercializados no verão, visando à redução dos riscos de agravos à saúde dos consumidores.	Microbiológicos, Microscópicos
<b>Alimentação Escolar</b>	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

<b>Programa de Avaliação do Teor Nutricional</b>		
	<b>Objetivo</b>	<b>Parâmetros analisados</b>
<b>PATEN</b>	Avaliar o atual padrão da alimentação da população brasileira	Físico-químico Rotulagem
<b>Plano de Redução de Sódio, Gordura e Açúcar</b>	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

<b>Programa Nacional de Monitoramento de Aditivos e Contaminantes</b>		
	<b>Objetivo</b>	<b>Parâmetros analisados</b>
<b>PROMAC</b>	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, e chumbo) 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

<b>Programa Nacional de Monitoramento de Fortificação de Farinhas de trigo e Milho</b>		
	<b>Objetivo</b>	<b>Parâmetros analisados</b>
<b>Programa de Fortificação das Farinhas</b>	Monitorar o cumprimento da legislação quanto à adição de ferro e ácido fólico em farinhas de milho e de trigo.	Físico-químico (ferro, ácido fólico) Rotulagem

**Laboratório Central de Saúde Pública – LACEN/SC**

Código do Documento <b>DOC MCP 01-03</b>	Edição/Revisão 02/00	Arquivo eletrônico MCP 01.pdf	Página <b>2/3</b>	Manual Seção: 02 Requisito: 5.8
Programas de monitoramento – objetivos e parâmetros analisados				

**CÓPIA NÃO  
CONTROLADA**

<b>Centro Integrado de Monitoramento da Qualidade do Leite</b>		
	Objetivo	Parâmetros analisados
<b>CQUALI</b>	Monitorar a qualidade do leite e fortalecer as medidas de prevenção e combate a desvios de qualidade.	Físico-químico Microbiológico

<b>Programa Nacional para a Prevenção e controle dos Distúrbios por Deficiência de Iodo</b>		
	Objetivo	Parâmetros analisados
<b>Pró-Iodo</b>	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

<b>Programa de Monitoramento de Vegetais Minimamente Processados</b>		
	Objetivo	Parâmetros analisados
<b>VEMP</b>	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

<b>Programa para Avaliação dos Produtos Importados</b>		
	Objetivo	Parâmetros analisados
<b>PAF/SC</b>	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

<b>Programa Estadual de Monitoramento da Qualidade Sanitária dos Medicamentos</b>		
	Objetivo	Parâmetros analisados
<b>PEMM</b>	Monitorar e verificar a qualidade dos medicamentos comercializados em SC, por meio de análises laboratoriais, bem como definir ações de fiscalização sanitária.	Físico-químico

<b>Programa Estadual de Monitoramento da Qualidade Sanitária dos Saneantes</b>		
	Objetivo	Parâmetros analisados
<b>PEMS</b>	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 <b>DOC MCP 01-03</b>	Edição/Revisão 02/00	Arquivo eletrônico MCP 01.pdf	Página <b>3/3</b>	Manual Seção: 02 Requisito: 5.8
Programas de monitoramento – objetivos e parâmetros analisados				

**Programa Estadual de Monitoramento da Qualidade Sanitária dos  
Cosméticos e Produtos de Higiene**

	Objetivo	Parâmetros analisados
<b>PEMCOH</b>	Monitorar e verificar a qualidade dos cosméticos e produtos de higiene produzidos e 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  
Produtos para a Saúde**

	Objetivo	Parâmetros analisados
<b>PEMPS</b>	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**