

CONSELHO MUNICIPAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL - COMSEA MUNICÍPIO DE PIRACICABA - ESTADO DE SÃO PAULO – BRASIL

Ata da Reunião Ordinária 18/02/2014

Aos dezoito dias do mês de Fevereiro do ano de dois mil e quatorze, na Casa dos Conselhos, sito à Rua Joaquim André, 895, foi realizada a reunião ordinária do Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional. Estiveram presentes: Pedro Eugênio Adamo, Sônia Luiza Gonsalves, Morgane Retière, Carla Maria Vieira, Dilaine Conceição Alves, Dagmar Correr Schiavi, Francisco Ernesto Guastalli, Renata Liva, Ana Carolina Martins Ferreira, Jacqueline Camargo S. Alves, Bruna Fernanda Negrelli Santo, Nilse Brasília A. De Moura. Justificou ausência: Solange Guidolin C. Brazaca, Gilma Lucazachi Sturion, Mayara P. Carmo Teodoro, Cássia Cristina Tonin Del Tio, Veronica Ariede Crippa. A reunião começou pela leitura da ata da reunião anterior pelo presidente Pedro Adamo. É preciso corrigir as datas das reuniões (a data da reunião de março é dia 18 de março, e não 10 de março). Além disto, não existe o cargo de vice-secretária oficialmente, portanto, ficou decidido que o cargo de secretaria seria exercida por ambas Carla Maria Vieira e Morgane Retière. Carla Maria Vieira sugeriu que fosse criado um fórum interno (online) para poder trocar informações entre as cada reunião ordinária. Foi repassado aos membros do Conselho um convite para uma audiência publica do Conselho Municipal de assistência social para informar sobre suas ações, na câmera municipal dia 31 de março. Os conselheiros foram informados que a composição da nova mesa foi publicada no diário oficial. Ernesto Guastalli, representante da SEMA, retomando o assunto do curso com os manipuladores de alimentos, lembrou que houve um curso em parceria com a ESALQ nas padarias da cidade para orientar os técnicos. Mencionou que o problema é que estes cursos são pontuais (os estudantes se formam) e os profissionais relaxam. Talvez um órgão publico poderia ter o papel de dar continuidade, em apoio a este tipo de curso. Carla Vieira, representante da UNIMEP realçou o papel da vigilância sanitária e das organizações de defesa do consumidor, mas lembrando que o comércio multiplica muito rápido, o que dificulta a adoção de boas praticas pelo setor como um todo. Pedro Adamo concordou: quando há fiscalização, as normas são respeitadas e sem fiscalização a qualidade cai. Foi enfatizado que o próprio consumidor deve ser mais consciente e pensou-se numa apostila do consumidor consciente. Ernesto Guastalli mencionou o exemplo dês varejões municipais nos quais a lista de preços é distribuída aos clientes para que eles mesmo fiscalizem se a lei esta sendo cumprida. Existem possibilidades como o PROCON e o serviço de denuncia anônima do cidadão (por telefone). Os problemas sanitários se dão não só no comercio ambulante como nos próprios supermercados, onde as falhas na cadeia do frio são relativamente fregüentes. Frente a estas questões, foi lembrado o papel essencial da vigilância sanitária que, vale lembrar, não está representada no COMSEA. Um dos entraves, alem da falta de conhecimentos e capacitação, é a falta de fiscalização para fazer aplicar a lei. Foi portanto decidido que seria uma prioridade convidar profissionais da vigilância sanitária para eles virem apresentar seu papel e os meios à sua disposição para o COMSEA. Alem deste encontro, foi sugerido que seja averiguado se existem estudo já realizados sobre as condições de higiene e de risco a saude dos estabelecimentos em Piracicaba. Morgane Retière ficou de ver com as pessoas envolvidas com o tema na UNIMEP ou na ESALQ, afim de mapear o



CONSELHO MUNICIPAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL - COMSEA MUNICÍPIO DE PIRACICABA - ESTADO DE SÃO PAULO – BRASIL

problema. Alem das questões sanitárias, foi lembrado por Sônia que em termos de segurança alimentar, há também que ter formação para as cantinas escolares, para controlar melhor a alimentação, especialmente nas escolas estaduais e particulares, aquelas que são estão sob regimento municipal. Pedro Adamo enfatizou a preocupação com a segurança dos alimentos tocando no assunto da contaminação pelos defensivos agrícolas: o CEAGESP realiza, em parceria com a ANVISA, amostragens anuais para testar os hortifruti vendidos. Geralmente, os resultados não são de contaminação acima dos limites permitidos mas sim de uso de certos defensivos em espécies para as quais o produto ainda não foi aprovado. Citou a nova estratégia com o MAPA de emitir registros provisórios, para paliar a demora do processo clássico de aprovação. Alem dos riscos para a saúde dos consumidores, foi lembrado o risco para os agricultores que aplicam os produtos, sendo que os equipamentos de segurança são geralmente mal adaptados às condições em campo e que ocorre muitas vezes "mistura de tanque" (mistura de diversos produtos numa mesma aplicação). Surgiu na discussão a possibilidade de um selo municipal (SIM) para processados artesanais e produtos de origem animal. Esta questão está sendo trabalhado há mais de 20 anos. O selo permite, entre outras coisas, que o produtor emita nota fiscal e que ele acesse o mercado, como realçou Renata Liva. Existem municípios onde o SIM já está em funcionamento, lembrando que este selo só funciona para venda dentro do município. Em seguida abordou-se a guestão da Merenda escolar e da lei que incentiva ao abastecimento local: no município, uma cooperativa se formou para responder esta demanda. No entanto, existem dificuldades com as questões de DAP jurídicas para grandes cooperativas que processam importantes volumes (leite por exemplo). Em conclusão da reunião, foram decididos os encaminhamentos: programar uma palestra de um membro da vigilância sanitária para conversar sobre fiscalização, como funciona, o que pode ser feito, como o conselho pode ajudar. Procurar se existem editais para financiar projetos de extensão para universidades provadas filantrópicas aos quais poderia responder com este projeto o do curso de higiene. A participação do COMSEA seria uma garantia de que a atividade conta com a participação da cidade. Carla Vieira ficou responsável por pesquisar estas possibilidades. Morgane Retière foi encarregada de entrar em contato com a Solange (representante da ESALQ) para ver se existem estudos sobre condições de higiene, riscos e níveis de contaminação nos estabelecimentos. Nada mais havendo para tratar, o presidente Pedro Eugênio Adamo encerrou a reunião e eu Carla Maria Vieira, Secretária, lavrei essa presente ata, que segue assinada por mim e pelo presidente. Piracicaba, 22 de janeiro de 2014.

Carla Maria Vieira Secretaria Pedro Eugênio Adamo
Presidente