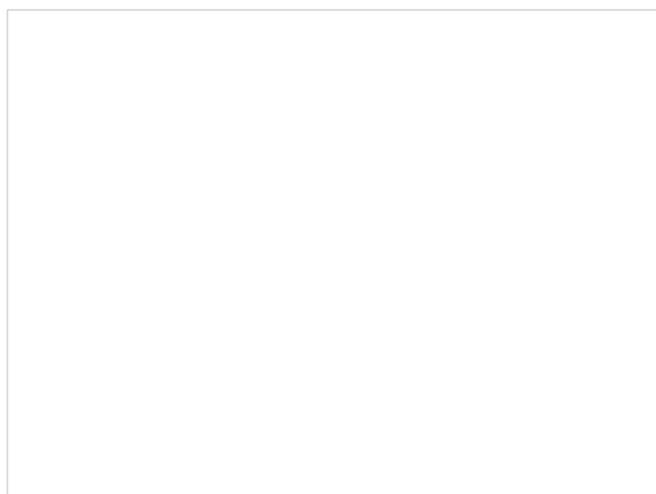


# Saúde realiza Encontro dos Programas de Monitoramento da Vigilância Sanitária de Minas Gerais

Qua 05 abril

A [Secretaria de Estado de Saúde de Minas Gerais \(SES-MG\)](#) encerrou nesta quarta-feira (5/5) o Encontro dos Programas de Monitoramento da Qualidade dos Produtos e Serviços Sujeitos à Vigilância Sanitária. O evento aconteceu no auditório da [Fundação Ezequiel Dias \(Funed\)](#). Esta é a primeira vez, desde o início da pandemia de covid, que o encontro é realizado presencialmente e com a participação de representantes das 28 Unidades Regionais de Saúde e de 134 municípios mineiros.



A ação é promovida pela Superintendência de Vigilância Sanitária da SES-MG e busca integrar e atualizar os servidores que participam dos Programas de Monitoramento, além de apresentar os principais resultados alcançados. Os membros das Vigilâncias Sanitárias municipais e das Unidades Regionais de Saúde de Minas tiveram a oportunidade de aperfeiçoar os conhecimentos por

meio das palestras ministradas por representantes da Anvisa, do Procon, do Ministério Público de Minas Gerais e da Funed.

O superintendente de Vigilância Sanitária da SES-MG, Felipe Laguardia, destaca que a população se beneficia diretamente do resultado desses programas, uma vez que são coletados produtos que estão disponíveis para venda direta ao consumidor. “A Vigilância Sanitária realiza coleta de produtos que são sujeitos ao controle sanitário no mercado, nos supermercados e drogarias, por exemplo. Quando identificamos alguma não conformidade, esse produto é retirado de circulação, garantindo a segurança do consumo da população. Quando é encontrada alguma inconformidade, a gente realiza uma série de procedimentos, desde a interdição do produto até a notificação do fabricante, para a correção dos problemas identificados”, disse.

Ainda segundo Felipe Laguardia, o Encontro é primordial para que os servidores que atuam diretamente na coleta feita pelas Vigilâncias Sanitárias municipais entendam o processo como um todo. “No evento discutimos todos os resultados que tivemos com o Programa ao longo desses anos e apresentamos para os municípios e URS quais são as perspectivas para 2023, ressaltando a importância das coletas, e descrevendo quais programas específicos essas coletas vão atender. Analisamos desde alimentos e medicamentos, até coletas em serviços de saúde, como água para

hemodiálise, por exemplo, ou imagens de mamografia, para avaliarmos o padrão de qualidade dessas imagens”, explica o superintendente.

O Programa Mineiro de Monitoramento da Qualidade dos Serviços e Produtos Sujeitos ao Controle Sanitário (PMQPS) foi instituído por meio de uma Resolução da SES-MG, em 2019, como importante instrumento para o controle sanitário e o gerenciamento dos riscos decorrentes dos produtos que passam por este controle.

Entre as temáticas específicas do PMQPS, tratadas durante o evento, estão o Programa de Monitoramento da Qualidade dos Alimentos Expostos à Venda no Estado de Minas Gerais, o Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos do Estado de Minas Gerais, o Programa Estadual de Monitoramento da Qualidade dos Medicamentos e Congêneres, o Programa de Monitoramento da Qualidade da Água para Hemodiálise, Programa Estadual de Controle da Qualidade em Mamografia e o Programa de Monitoramento da Qualidade dos Relatórios de Levantamento Radiométrico e Testes de Constância.

Além das palestras e atividades de integração, os participantes tiveram a oportunidade de fazer uma visita guiada nos laboratórios da Funed.

De acordo com o chefe da Divisão de Vigilância Sanitária e Ambiental da Funed, Kléber Baptista, é importante aproveitar a oportunidade para que os servidores se sintam como parte de uma cadeia para alcançar um resultado positivo em comum. “Tivemos uma programação com palestras de representantes de várias entidades públicas, ressaltando a importância dos programas de monitoramento. No segundo dia, os representantes dos municípios puderam conhecer os nossos laboratórios que fazem as análises, e ver o que acontece depois que eles nos entregam as amostras. Foi também uma oportunidade de conhecer o trabalho do nosso serpentário, que recebe serpentes e outros animais peçonhentos para fazer a extração do veneno para desenvolver o soro antipeçonhento”, finaliza Baptista.