

Resumo expandido

SEGURANÇA DOS ALIMENTOS E VIGILÂNCIA SANITÁRIA NO CONTEXTO DA SAÚDE ÚNICA: Desafios e estratégias de inspeção para proteção da saúde humana

Laysla Ferreira da Silva^{1*}; Ana Carolina Marinho Pinheiro²; Maria Eduarda Macedo Soares³; Vanessa Emília Thomaz Fagundes⁴; Guilherme de Alencar Mota⁵; Reinaldo Marqui⁶; Thaís de Souza de Matos⁷
Laysla Ferreira da Silva*: layslaferreira26@gmail.com.br

¹FAI - Centro Universitário de Adamantina; ²Unifamaz; ³UFMG; ⁴Universidade Unigranrio; ⁵Universidade Federal de Goiás; ⁶UNISAGRADO; ⁷UniFAMA

RESUMO

A segurança dos alimentos constitui um dos principais desafios da saúde pública global, uma vez que o consumo de alimentos contaminados pode resultar em doenças infecciosas e intoxicações alimentares, impactando significativamente a morbimortalidade da população. Estima-se que cerca de 600 milhões de pessoas adoçam anualmente em decorrência de doenças transmitidas por alimentos (DTAs), resultando em aproximadamente 420 mil mortes por ano. Nesse contexto, a vigilância sanitária desempenha papel fundamental na prevenção e controle desses agravos, atuando ao longo de toda a cadeia produtiva alimentar. Destaca-se ainda o conceito de Saúde Única (One Health), que reconhece a interdependência entre saúde humana, saúde animal e meio ambiente, especialmente diante do fato de que grande parte das doenças infecciosas possui origem zoonótica. Este estudo tem como objetivo analisar os principais desafios relacionados à segurança dos alimentos e discutir estratégias de inspeção sanitária voltadas à proteção da saúde humana. Trata-se de uma pesquisa qualitativa, de natureza reflexivo-teórica, baseada em revisão bibliográfica e documental. Os resultados evidenciam que a capacitação técnica dos profissionais, o fortalecimento das ações de fiscalização e a integração intersetorial são fundamentais para garantir alimentos seguros. Conclui-se que a adoção dos princípios da Saúde Única contribui significativamente para o aprimoramento das estratégias de vigilância sanitária e proteção da saúde pública.

Palavras-chave: Segurança dos alimentos. Vigilância sanitária. Saúde pública.

ABSTRACT

Food safety is one of the main global public health challenges, as the consumption of contaminated food can lead to infectious diseases and foodborne intoxications, significantly impacting population morbidity and mortality. It is estimated that approximately 600 million people fall ill each year due to foodborne diseases, resulting in about 420,000 deaths annually. In this context, sanitary surveillance plays a fundamental role in the prevention and control of these conditions, acting throughout the entire food production chain. The One Health concept is also highlighted, recognizing the interdependence between human health, animal health, and the environment, especially considering that a large proportion of infectious diseases are zoonotic in origin. This study aims to analyze the main challenges related to food safety and to discuss sanitary inspection strategies aimed at protecting human health. This is a qualitative, reflective-theoretical study based on bibliographic and documentary review. The results show that technical training of professionals, strengthening inspection actions, and intersectoral integration are essential to ensure food safety. It is concluded that adopting One Health principles significantly improves sanitary surveillance strategies and public health protection.



Keywords: : Food safety. Sanitary surveillance. Public health.

1 INTRODUÇÃO

A segurança dos alimentos é um dos pilares da saúde pública, pois o consumo de alimentos contaminados pode provocar doenças infecciosas e intoxicações alimentares. Estima-se que cerca de 600 milhões de pessoas adoecem anualmente em decorrência de alimentos contaminados, resultando em aproximadamente 420 mil mortes, o que evidencia a dimensão desse problema em nível global (WHO, 2023).

As doenças transmitidas por alimentos (DTAs) são causadas, principalmente, por bactérias, vírus, parasitas ou substâncias químicas presentes nos alimentos. Entre os principais agentes estão *Salmonella spp.*, *Escherichia coli* e *Listeria monocytogenes*, responsáveis por quadros que variam de leves a graves, especialmente em populações vulneráveis (FAO; WHO, 2022).

No Brasil, a ocorrência de surtos também é significativa. Entre 2009 e 2022, foram registrados mais de 14 mil episódios, frequentemente relacionados a falhas na manipulação, armazenamento inadequado e contaminação durante o preparo dos alimentos (BRASIL, 2022). Nesse cenário, a vigilância sanitária desempenha papel fundamental na prevenção de riscos, atuando na fiscalização das etapas da cadeia produtiva (ANVISA, 2021).

Além disso, destaca-se a abordagem da Saúde Única, que considera a inter-relação entre saúde humana, animal e ambiental. Estima-se que cerca de 60% das doenças infecciosas tenham origem zoonótica, o que reforça a necessidade de estratégias integradas de vigilância e controle (CDC, 2023).

Diante disso, torna-se essencial fortalecer as ações de inspeção sanitária, monitoramento e educação em saúde, visando à redução dos riscos alimentares e à proteção da população. Assim, este estudo tem como objetivo analisar os desafios relacionados à segurança dos alimentos e discutir estratégias de inspeção sanitária no contexto da Saúde Única.

2 METODOLOGIA

Este estudo caracteriza-se como uma pesquisa qualitativa, de natureza reflexivo-teórica, fundamentada em revisão bibliográfica e documental. Essa abordagem metodológica foi escolhida por permitir a análise crítica de evidências científicas e diretrizes institucionais relacionadas à segurança alimentar e à vigilância sanitária.

As fontes consultadas incluíram artigos científicos indexados nas bases SciELO, PubMed e Google Acadêmico, publicados entre 2018 e 2024, além de documentos oficiais da Organização Mundial da Saúde (OMS), da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) e do Ministério da Saúde do Brasil.

O corpus de análise foi composto por 34 artigos científicos, 5 diretrizes nacionais e 3 relatórios internacionais, selecionados com base nos seguintes critérios:

- Relevância temática (segurança alimentar, vigilância sanitária e Saúde Única);
- Atualidade das publicações;
- Reconhecimento científico e institucional.

A análise dos dados seguiu a técnica de análise temática, que permite identificar padrões recorrentes nas evidências científicas. Foram organizados quatro eixos principais de análise:

- Riscos sanitários associados à produção e ao consumo de alimentos;
- Desafios para a vigilância sanitária na inspeção de alimentos;
- Estratégias de fiscalização e controle sanitário;
- Integração intersetorial no contexto da Saúde Única.

Essa sistematização possibilitou identificar fatores críticos para a segurança alimentar e apontar estratégias capazes de fortalecer a proteção da saúde pública.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os achados evidenciam que a segurança dos alimentos permanece como um desafio relevante para a saúde pública, especialmente diante da complexidade das cadeias de

produção e distribuição. As DTAs continuam apresentando elevada incidência global, com milhões de casos anuais e impacto significativo em grupos vulneráveis (WHO, 2023).

No Brasil, os surtos estão frequentemente associados a falhas na manipulação dos alimentos, armazenamento inadequado e contaminação durante o preparo. Dados indicam que uma parcela expressiva desses eventos está relacionada ao descumprimento das boas práticas de manipulação, como higiene inadequada e conservação em temperaturas impróprias (ANVISA, 2023).

Outro ponto importante refere-se às limitações das ações de vigilância sanitária, como a insuficiência de recursos, desigualdades regionais e número reduzido de profissionais, o que compromete a efetividade da fiscalização.

A literatura também destaca a relevância da abordagem da Saúde Única, que permite compreender os riscos alimentares de forma integrada. A interação entre fatores humanos, animais e ambientais exige estratégias intersetoriais para prevenção e controle de doenças

Além disso, ações educativas voltadas a manipuladores de alimentos e à população demonstram impacto positivo na redução de contaminações. Dessa forma, a combinação entre fiscalização, capacitação profissional, educação em saúde e integração entre setores se mostra fundamental para a promoção da segurança dos alimentos.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS/CONCLUSÃO

A segurança dos alimentos permanece como um desafio importante para a saúde pública, especialmente diante dos riscos associados à contaminação alimentar e à complexidade das cadeias produtivas.

A vigilância sanitária desempenha papel essencial na prevenção desses riscos, embora ainda enfrente limitações que comprometem a efetividade das ações de fiscalização e controle.

Nesse contexto, a abordagem da Saúde Única contribui para ampliar a compreensão dos riscos e fortalecer estratégias integradas entre saúde humana, animal e ambiental.

Conclui-se que o fortalecimento da vigilância sanitária, aliado à capacitação profissional, à educação em saúde e à integração intersetorial, é fundamental para reduzir a ocorrência de DTAs e promover sistemas alimentares mais seguros.

REFERÊNCIAS

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Boas práticas de manipulação de alimentos**. Brasília: ANVISA, 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Surtos de doenças transmitidas por alimentos no Brasil: relatório epidemiológico 2009–2022**. Brasília: Ministério da Saúde, 2022.

CENTERS FOR DISEASE CONTROL AND PREVENTION (CDC). **One Health: connecting human, animal and environmental health**. Atlanta: CDC, 2023.

FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations. **The future of food safety: transforming knowledge into action for people, economies and the environment**. Rome: FAO, 2021.

FAO; WHO. **Food safety: basic texts**. 5. ed. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2022.

OLIVEIRA, R.; SANTOS, P. **Doenças transmitidas por alimentos e políticas de controle sanitário**. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 28, n. 4, p. 1120-1135, 2023.

SILVA, J.; COSTA, M. **Segurança dos alimentos e vigilância sanitária**. *Revista de Saúde Pública*, v. 57, n. 2, p. 45-60, 2022.

WHO. **Food safety: key facts**. Geneva, 2023.

