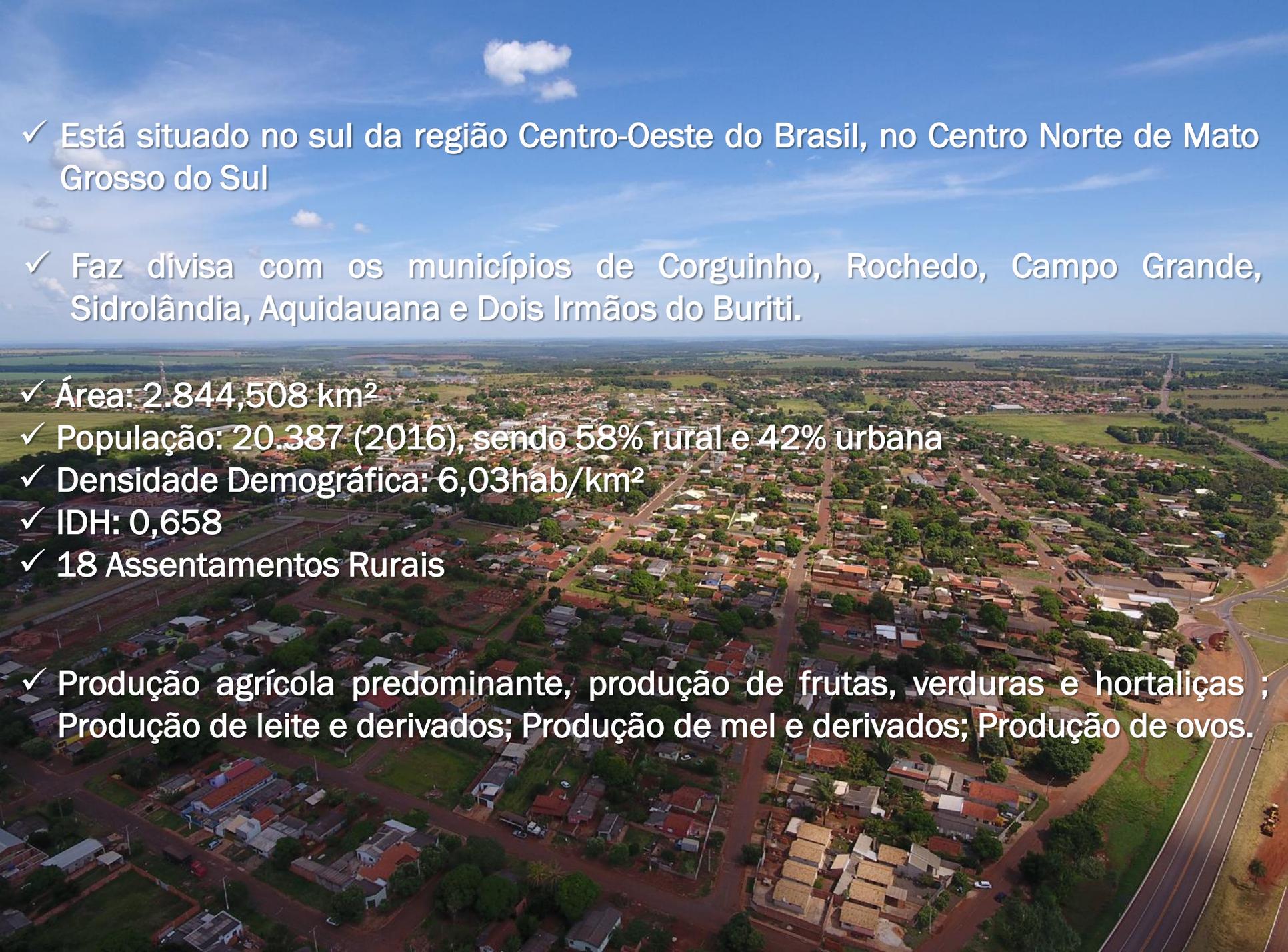


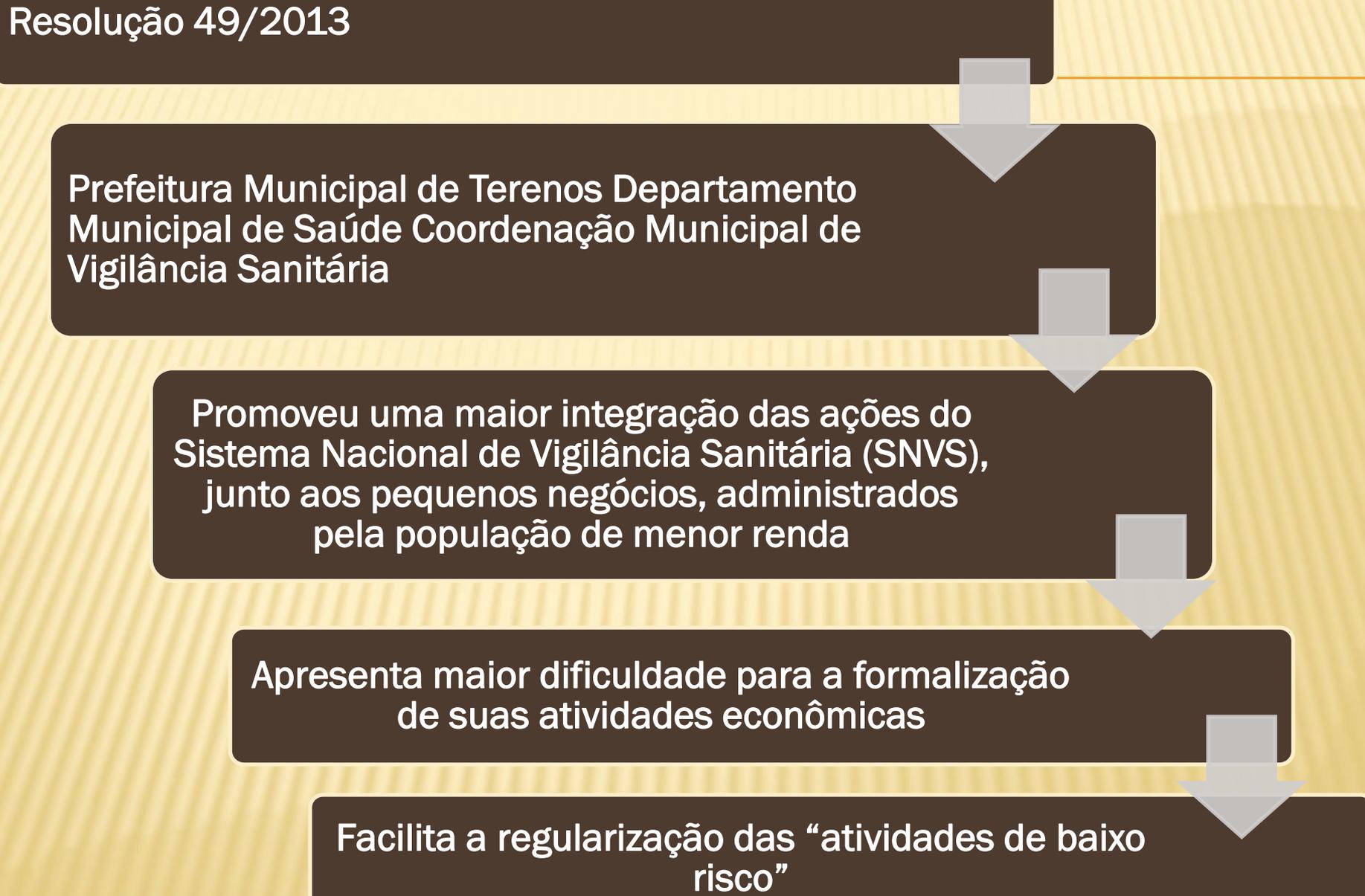
PROJETO DE PROMOÇÃO DE INCLUSÃO PRODUTIVA COM SEGURANÇA SANITÁRIA TERENOS/MS



Haideline Mertens Kuff
Coordenadora Municipal de Vigilância Sanitária
Tecnóloga em Gestão dos Serviços de Saúde - UNIDERP
Especialista em Gestão da Vigilância Sanitária –
HSL/IEP

- 
- ✓ Está situado no sul da região Centro-Oeste do Brasil, no Centro Norte de Mato Grosso do Sul
 - ✓ Faz dīvisa com os municīpios de Corguinho, Rochedo, Campo Grande, Sidrolāndia, Aquidauana e Dois Irmāos do Buriti.
 - ✓ Área: 2.844,508 km²
 - ✓ Populaçāo: 20.387 (2016), sendo 58% rural e 42% urbana
 - ✓ Densidade Demogrāfica: 6,03hab/km²
 - ✓ IDH: 0,658
 - ✓ 18 Assentamentos Rurais
 - ✓ Produçāo agrīcola predominante, produçāo de frutas, verduras e hortaliças ; Produçāo de leite e derivados; Produçāo de mel e derivados; Produçāo de ovos.

Resolução 49/2013



```
graph TD; A[Resolução 49/2013] --> B["Prefeitura Municipal de Terenos Departamento Municipal de Saúde Coordenação Municipal de Vigilância Sanitária"]; B --> C["Promoveu uma maior integração das ações do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS), junto aos pequenos negócios, administrados pela população de menor renda"]; C --> D["Apresenta maior dificuldade para a formalização de suas atividades econômicas"]; D --> E["Facilita a regularização das 'atividades de baixo risco'"];
```

Prefeitura Municipal de Terenos Departamento Municipal de Saúde Coordenação Municipal de Vigilância Sanitária

Promoveu uma maior integração das ações do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS), junto aos pequenos negócios, administrados pela população de menor renda

Apresenta maior dificuldade para a formalização de suas atividades econômicas

Facilita a regularização das “atividades de baixo risco”

Este auxiliou este público nas áreas de qualificação profissional, empreendedorismo e regularização junto à Vigilância Sanitária, para que estes sejam fortalecidos e que ocorra uma ampliação dos seus produtos no mercado consumidor.



REUNIÃO SOBRE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE TERENOS E POLÍTICAS PÚBLICAS

Realizada em Julho de 2016 / Cachoeirão



Participação de 30 produtores

REUNIÃO SOBRE RISCO SANITÁRIO

Realizada em Julho 2016 / Assentamento 7 de Setembro



Participação de 55 produtores

Estes dois encontros tiveram o intuito destes produtores rurais conhecerem quais são as ações da VISA, e principalmente quebrar o paradigma de que a Vigilância Sanitária “só dá prejuízo”, além de ajudá-los a saírem da informalidade e regularizar as atividades desenvolvidas por estes juntos aos órgãos de fiscalização.



CURSO DE BOAS PRÁTICAS EM MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

Instruir quanto aos conceitos básicos que compõem as boas práticas para alimentos seguros.

Com uma carga horária de 12 horas/aula, foram abordados os seguintes temas:



1. ENTENDENDO A CONTAMINAÇÃO DOS ALIMENTOS

Realizada em Julho 2016 /
Assentamento 7 de Setembro



2. AMBIENTE DE MANIPULAÇÃO E CUIDADOS COM A ÁGUA

Realizada em Agosto 2016/
Assentamento São Pedro do Sul



Participação
de 46
produtores

Participação
de 53
produtores



3. MANUSEIO DO LIXO E CONTROLE DE VETORES E PRAGAS

Realizada em Agosto 2016 / Assentamento Sertaneja



Participação de 24 produtores



4. HIGIENIZAÇÃO

Realizada em Setembro 2016 / Assentamento 7 de Setembro



Participação de 51 produtores



5. MANIPULADORES E VISITANTES

Realizada em Setembro 2016 /
Assentamento 7 de Setembro



6. ETAPAS DA MANIPULAÇÃO DE ALIMENOS

Realizada em Setembro 2016/
Assentamento 7 de Setembro



Participação
de 51
produtores

Participação
de 51
produtores



7. DOCUMENTAÇÃO E REPONSABILIDADE

Realizada em Setembro 2016 /
Assentamento 7 de Setembro



Participação
de 51
produtores

ENTREGA DAS DECLARAÇÕES E CADASTRO

Realizada em Outubro 2016/
Assentamento 7 de Setembro







- ✘ Confecção da Carteira Sanitária para os participantes do Curso de Boas Práticas e Manipulação de Alimentos.

- ✘ Cadastramento no PRODIR/ANVISA

- ✘ Confecção do Rótulo (etiqueta) com código de barra sem custo para o produtor – Parceria com a AGRAER

Para a comercialização dos produtos produzidos pelo participantes do projeto, visando a obtenção de renda, fortalecimento e ampliação da entrada de produtos no mercado consumidor.

Contamos com a participação de 51 produtores rurais de 6 assentamentos rurais (Assentamento 7 de Setembro, Assentamento Ouro Branco, Assentamento São Pedro do Sul, Assentamento Nova Aliança , Cachoeirão e Guariroba), que comercializavam seus produtos (hortifrutigranjeiros, doces caseiros, pães e conservas) de forma clandestina e terceirizada.



PRODUTORES CADASTRADOS

✘ Antes do Projeto

Doces / Rapaduras	Hortifrutigranjeiros/ Mandioca	Total
11	13	24

✘ No Projeto

Doces / Rapaduras	Hortifrutigranjeiros/ Mandioca	Total
11	36	47

✘ Atualmente

Doces / Rapaduras	Hortifrutigranjeiros/ Mandioca	Total
22	49	71

Destes 70% (49 produtores) já estão comercializando

A partir do momento que nós, Vigilância Sanitária, passamos a orientar e não só punir, conseguiremos uma produção com mais segurança e diminuiremos os riscos de uma contaminação dos alimentos.

Realizamos o monitoramento dos alimentos, conforme pactuação com o LACEN/MS, além dos relatórios e termos, pois as atividades programadas fazem parte da rotina da Vigilância Sanitária Municipal, garantindo assim que o risco sanitário o qual é objetivo deste continuará sendo gerenciado e monitorado.



Este projeto veio mostrar para esses pequenos produtores que eles tem apoio para desenvolverem suas produções com segurança. Muitas vezes eles produzem, mas não têm como colocar a venda. E através deste orientamos da melhor maneira possível para que eles tenham os seus produtos comercializados de forma correta.

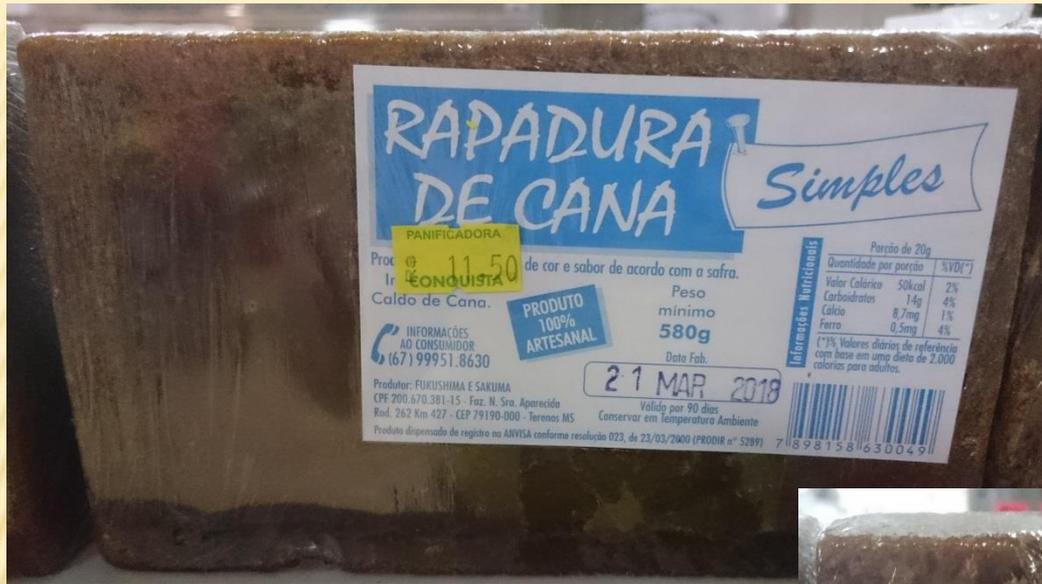
Pois a Vigilância Sanitária atua para proteger a saúde da população, minimizando os riscos à saúde decorrentes da produção e do consumo de bens e serviços, e promove a saúde da população ampliando o acesso a bens e serviços que melhorem a saúde e a qualidade de vida da população.



ALGUNS PRODUTOS QUE SÃO COMERCIALIZADOS







RAPADURA DE CANA *Simples*

PANIFICADORA Iracema CONQUISTA

Produto variável de cor e sabor de acordo com a safra.
Caldo de Cana.

Informações ao Consumidor: (67) 99951.8630

Produtor: FUKUSHIMA E SAKUMA
CPF 200.670.381-15 - Faz. N. Sra. Aparecida
Rod. 262 Km 427 - CEP 79190-000 - Terenos MS

Produto dispensado de registro na ANVISA conforme resolução 023, de 23/03/2000 (PRODUR nº 5289)

PRODUTO 100% ARTESANAL

Peso mínimo **580g**

Data Fab. **21 MAR 2018**

Valido por 90 dias
Conservar em Temperatura Ambiente

Informações Nutricionais

Quantidade por porção	Porção de 20g	%VDI(*)
Valor Calórico	50kcal	2%
Carboidratos	14g	4%
Calcio	8,7mg	1%
Ferro	0,5mg	4%

(*)% Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 calorias para adultos.

7 8 9 8 1 5 8 1 6 3 0 0 4 9



RAPADURA DE CANA *com Mamão*

PANIFICADORA Iracema CONQUISTA

Produto Artesanal variável de cor e sabor de acordo com a safra.

Ingredientes: Caldo de Cana com Mamão

Informações ao Consumidor: (67) 99951.8630

Produtor: FUKUSHIMA E SAKUMA
CPF 200.670.381-15 - Faz. N. Sra. Aparecida
Rod. 262 Km 427 - CEP 79190-000 - Terenos MS

Produto dispensado de registro na ANVISA conforme resolução 023, de 23/03/2000 (PRODUR nº 5289)

PRODUTO 100% ARTESANAL

Peso mínimo **580g**

Data Fab. **21 MAR 2018**

Valido por 90 dias
Conservar em Temperatura Ambiente

Informações Nutricionais

Quantidade por porção	Porção de 20g	%VDI(*)
Valor Calórico	49kcal	2%
Carboidratos	12g	4%
Proteínas	0g	0%
Gorduras Totais	0g	0%
Fibra Alimentar	0g	0%
Magnésio	41mg	16%
Sódio	Sem conteúdo significativo	

(*)% Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 calorias para adultos.

7 8 9 8 1 5 8 1 6 3 0 0 2 5



RAPADURA DE CANA *e Amendoim*

PANIFICADORA Iracema CONQUISTA

Produto Artesanal Variável de cor e sabor de acordo com a safra.

Informações ao Consumidor: (67) 99951.8630

Produtor: FUKUSHIMA E SAKUMA
CPF 200.670.381-15 - Faz. N. Sra. Aparecida
Rod. 262 Km 427 - CEP 79190-000 - Terenos MS

Produto dispensado de registro na ANVISA conforme resolução 023, de 23/03/2000 (PRODUR nº 5289)

PRODUTO 100% ARTESANAL

Peso mínimo **580g**

Data Fab. **27 MAR 2018**

Valido por 90 dias
Conservar Temp. Ambiente

Ingredientes: Caldo de Cana e Amendoim

Informações Nutricionais

Quantidade por Porção	Porção de 20g	%VDI(*)
Valor Energético	83kcal	3%
Carboidratos	11g	4%
Proteínas	1g	2%
Gorduras Totais	1g	2%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	2 mg	0%
Calcio	4 mg	0%
Magnésio	46 mg	18%
Ferro	3 mg	6%

(*)% Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 calorias para adultos.

7 8 9 8 1 5 8 1 6 3 0 0 1 8

A Inclusão acontece quando . . .



"Se aprende com as diferenças e não com as igualdades"

Paulo Freire

Obrigada!

Haideline Mertens Kuff

Coordenação Municipal de Vigilância Sanitária

Prefeitura Municipal de Saúde - Departamento Municipal de Saúde

Rua Dom Aquino nº 244 - Centro / CEP: 79190-000 - Terenos/MS

Telefone: (67) 3246 - 0999/ (67) 99953 - 4975

email: visa.terenos@saude.ms.gov.br/ haide.mertens@gmail.com