

## **Suspensão temporária de acesso ao SNGPC**

### **O sistema passa por manutenção e as equipes já trabalham para restabelecer o funcionamento normal.**

A Anvisa suspenderá, a partir de 23 de dezembro de 2022, o acesso ao Sistema Nacional de Gerenciamento de Produtos Controlados (SNGPC), de forma temporária, para realização de manutenção. Com isso, não será possível o envio de arquivos ou mesmo de emissão de relatórios por meio do sistema.

Reitera-se que permanece válida a RDC nº 586, de 17 de dezembro de 2021, que suspendeu temporariamente a obrigatoriedade da transmissão de arquivos XML das movimentações de medicamentos e insumos sujeitos a escrituração no SNGPC, conforme previsto pela RDC nº 22, de 29 de abril de 2014.

Assim, as atividades que envolvem medicamentos e insumos sujeitos à escrituração não devem sofrer prejuízos e os estabelecimentos deverão manter seus registros internos atualizados, sem transmitir os arquivos XML ao SNGPC, além de obedecer aos prazos de guarda documental de 2 (dois) anos, previstos no art. 19 da RDC nº 22, de 29 de abril de 2014, no art. 64 da Portaria SVS/MS nº 344, de 12 de maio de 1998, e no art. 22 da RDC nº 471, de 23 de fevereiro de 2021.

Um novo comunicado será emitido quando o serviço do SNGPC for restabelecido.

---

## **Política de Gestão de Riscos Corporativos passa por revisão**

### **Anvisa divulga a atualização da sua Política de Gestão de Riscos Corporativos. Confira!**

O novo texto da Política de Gestão de Riscos Corporativos da Anvisa foi publicado, em 21/12, no Diário Oficial da União. A [Portaria 1.211/2022](#) substitui a anterior, de 30 de maio de 2017.

Aprovada pela Diretoria Colegiada da Agência, após recomendação do Comitê Gestor da Estratégia, Riscos e Inovação, a nova [Política de Gestão de Riscos Corporativos](#) define os objetos para a Gestão de Riscos Corporativos (GRC), atualiza os conceitos e diretrizes, adota o modelo das três linhas (IIA) e adequa a estrutura e as responsabilidades com a política de governança organizacional da Anvisa, ampliando a capacidade da Anvisa para lidar com as incertezas e o alcance de seus objetivos.

A política revisada consolida uma trajetória de melhoria contínua da Agência e o compromisso da alta administração com a governança, a transparência e os controles institucionais, para que a Anvisa possa aprimorar sua capacidade de entrega de resultados e gerar valor para a sociedade. O texto contempla melhorias baseadas nas principais referências, normas e práticas atualizadas de GRC para o contexto da Administração Pública Federal.

---

## **Vai preparar a ceia? Fique de olho nessas dicas**

### **Para garantir a saúde dos convidados, a Anvisa elaborou essa matéria sobre manipulação de alimentos, com recomendações e curiosidades.**

Nessa época do ano, a cozinha costuma ter demanda extra de trabalho nas casas, não é mesmo? Até pessoas que não costumam cozinhar às vezes se aventuram como “chef”. Então, para garantir que tudo corra bem nas festas de fim de ano, fique de olho nas dicas da Anvisa para garantir a segurança e a saúde dos convidados, dos amigos e da família!

## **Compra e armazenamento**

Ao fazer as compras, leia atentamente o rótulo dos alimentos. Verifique se os produtos estão dentro da validade e se estão conservados nas temperaturas e condições adequadas. Alimentos resfriados

e congelados merecem atenção. Verifique se o comércio mantém esses produtos nas temperaturas recomendadas. Também é importante verificar se as embalagens estão íntegras, sem sinal de danos, como umidade, rasgos, furos e amassados.

Em casa, guarde os produtos conforme as orientações do fabricante, que estão presentes no rótulo. Alimentos conservados em temperaturas superiores às necessárias podem ser foco de multiplicação de micróbios perigosos.

### **Preparando a cozinha**

Em primeiríssimo lugar, lave as mãos antes de iniciar a preparação dos alimentos. Essa dica também é válida após a realização de outras atividades, como abrir a porta, manusear eletrodomésticos e utensílios, ir ao banheiro etc. Depois de lavar as mãos, higienize os equipamentos, as bancadas, as superfícies e os utensílios que serão utilizados, como facas e tábuas para corte.

A higienização é importante, porque os micróbios das mãos e do ambiente podem contaminar os alimentos e provocar as chamadas Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA). Vamos falar mais sobre elas depois.

Uma boa forma de limpar equipamentos e utensílios em casa é usar água e sabão em abundância. Se for necessário desinfetá-los, pode-se usar uma solução preparada com água sanitária, que deve ser diluída conforme orientações descritas no rótulo.

### **Organizando os alimentos**

Evite o contato de alimentos crus com alimentos cozidos. Além disso, lave os utensílios usados no preparo de alimentos crus antes de utilizá-los em alimentos cozidos. Isso deve ser feito, porque os alimentos crus podem conter micróbios perigosos. A intenção é não transferir os possíveis micróbios dos alimentos crus para os cozidos durante a preparação. Na hora de armazená-los, vale a mesma regra: guarde os alimentos crus e os cozidos em embalagens ou recipientes exclusivos e fechados.

### **Higienização dos alimentos**

Alguns alimentos precisam ser higienizados antes de seu preparo. Frutas e verduras, por exemplo, carregam micróbios do seu ambiente natural. Por isso, é importante lavar esses alimentos em água corrente para retirar as sujeiras visíveis (por exemplo, terra, insetos) e, depois, deixá-los de molho em uma solução própria para sanitização e enxaguá-los.

Cuidado! Leia o rótulo do sanitizante, veja se o produto está regularizado na Anvisa, se há indicação para uso em alimento e siga as orientações de diluição e tempo de contato. Dessa forma, você garante a eliminação dos micróbios e evita risco de contaminação do alimento com substâncias perigosas.

### **Hora de cozinhar**

O cozimento dos alimentos é um ponto importante para garantir a sua segurança sanitária. A comida deve atingir uma temperatura que seja suficiente para matar os micróbios mais perigosos. Por isso, recomenda-se cozinhar bem as carnes. Para ter certeza do completo cozimento, verifique a mudança na cor e a textura na parte interna do alimento. No caso de carnes bovinas e de aves, tome cuidado para que as partes internas não fiquem cruas (vermelhas). Os sucos dessas carnes devem ser claros e não rosados.

Outro ponto que merece atenção é não deixar contaminar os alimentos já cozidos com outros crus.

### **A ceia está pronta!**

Depois de pronta, atenção à temperatura e ao tempo para servir as delícias preparadas. Os micróbios se multiplicam rapidamente em temperatura ambiente. Alimentos quentes devem ser mantidos até a hora de servir em temperatura alta (acima de 60º C) e alimentos frios, em temperaturas mais baixas (abaixo de 5º C).

Procure também diminuir ao máximo o tempo entre o preparo e o consumo dos alimentos. Não dê chance para que os micróbios acabem com sua festa!

### **Conservação**

Vai precisar preparar os alimentos com antecedência ou sobrou comida da sua festa? Então, fique ligado!

Os alimentos preparados e servidos quentes devem ser consumidos logo após o preparo. Se for preciso preparar o prato com antecedência, guarde o alimento preparado sob refrigeração e o esquente na hora de servir.

Guarde os alimentos cozidos e os perecíveis na geladeira (abaixo de 5º C). O prazo máximo de consumo do alimento preparado e guardado sob refrigeração deve ser de cinco dias.

Não descongele alimentos à temperatura ambiente. O descongelamento deve ser realizado em condições de refrigeração, em temperatura inferior a 5º C, ou em forno de micro-ondas, quando o alimento for submetido imediatamente ao cozimento.

Você aí deve estar se perguntando por que não deve tirar um alimento do freezer e colocar sobre a bancada da pia para degelar até a hora do preparo, certo? Explicamos: os micróbios podem se multiplicar muito rapidamente se os alimentos estiverem à temperatura ambiente. Mantendo a temperatura abaixo dos 5º C e acima dos 60º C, sua multiplicação é retardada e até evitada.

### **Lavagem das mãos**

Para lavagem correta das mãos, siga os passos:

1. Utilize água corrente para molhar as mãos;
2. Esfregue a palma e o dorso das mãos com sabonete, inclusive as unhas e os espaços entre os dedos, por aproximadamente 15 segundos;
3. Enxague bem as mãos com água corrente para retirar todo o sabonete;
4. Seque as mãos com papel toalha ou outro sistema de secagem eficiente.

### **DTHAs: entenda**

As Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA) são provocadas pelo consumo de alimentos ou água com micróbios prejudiciais à saúde, parasitas ou substâncias tóxicas. No geral, eles entram em contato com o alimento durante a manipulação e o preparo. Daí a importância de se manter os ambientes limpos e higienizados.

Os sintomas mais comuns das DTHAs são vômito e diarreia, além de dores abdominais, dor de cabeça, febre, alteração da visão e olhos inchados, entre outros. No caso de adultos saudáveis, as DTHAs duram poucos dias e não deixam sequelas. Para crianças, grávidas, idosos e pessoas doentes, as consequências podem ser mais sérias, inclusive com risco de morte.

### **Você sabia?**

Há mais micróbios em uma mão suja do que pessoas em todo o planeta.

Há micróbios silenciosos que não alteram a aparência, o sabor e o cheiro dos alimentos.

Os desinfetantes, os detergentes e outros produtos de limpeza contêm substâncias tóxicas que podem contaminar os alimentos.

Quando vamos ao banheiro e não lavamos as mãos, o número de bactérias entre nossos dedos duplica. Isso, porque os banheiros apresentam grande número de micróbios patogênicos.

Óleos e gorduras utilizados por longo período, com coloração escura e com a formação de espuma, por exemplo, apresentam substâncias tóxicas que causam mal à saúde.

Na cédula de dinheiro são encontrados vários micróbios patogênicos e até ovos de vermes.

**Fonte:** [Anvisa](#), em 23.12.2022.