Comitê de Inovação da Anvisa começa a funcionar e define prioridades

Primeira reunião define quatro temas estratégicos para acompanhamento.

A Anvisa realizou, nesta sexta-feira (19/12), a primeira reunião do seu Comitê de Inovação, criado para acompanhar e avaliar produtos e tecnologias inovadoras consideradas prioritárias para a saúde pública no Brasil.

Na reunião inaugural, o comitê definiu quatro temas estratégicos que serão acompanhados inicialmente: polilaminina (pesquisada para tratamento de trauma na medula), vacina contra Chikungunya, endopróteses e o método Wolbachia, que utiliza uma bactéria específica para impedir que o mosquito Aedes aegypti transmita doenças.

A criação do comitê busca garantir que a regulação sanitária seja capaz de apoiar o desenvolvimento de novas tecnologias para a saúde. Estruturas semelhantes já existem em outras agências reguladoras, como a EMA (Europa), FDA (EUA), MHRA (Reino Unido) e Health Canada, que contam com programas voltados para acompanhar inovações em medicamentos e produtos para a saúde.

O que é o comitê

Formalizado por uma portaria da Anvisa em 10 de novembro deste ano, o Comitê de Acompanhamento Regulatório da Inovação em Saúde tem como objetivo monitorar e apoiar a avaliação regulatória de produtos e tecnologias inovadoras, garantindo que a regulação seja um fator facilitador para soluções que melhorem a qualidade de vida da população.

O comitê é composto pelos cinco diretores da Anvisa, e outras unidades poderão ser convidadas conforme a necessidade técnica. A Secretaria Executiva ficará sob responsabilidade da Gerência-Geral de Conhecimento, Inovação e Pesquisa.

Principais objetivos do Comitê de Inovação:

- Acompanhar e monitorar a avaliação regulatória de produtos inovadores de interesse estratégico.
- Atuar como instância de articulação entre diretorias e unidades da Anvisa.
- Apoiar a superação de lacunas de conhecimento com parceiros externos, como universidades e órgãos estrangeiros.
- Propor ajustes regulatórios para viabilizar o desenvolvimento de produtos com inovação radical, utilizando ferramentas como Regulação Ágil, Priorização de Análise e Avaliação Contínua.

A iniciativa está alinhada à Nova Indústria Brasil (NIB) e à estratégia do Complexo Econômico e Industrial da Saúde (CEIS), que visam reduzir vulnerabilidades do SUS, fortalecer a produção nacional e estimular a pesquisa e o desenvolvimento. Uma das metas da NIB é alcançar 70% de produção nacional das necessidades do país em medicamentos, vacinas e insumos.

Anvisa conclui curso de formação para novos especialistas em regulação

Prova final será aplicada neste domingo (21/12).

A Anvisa encerrou, nesta sexta-feira (19/12), o curso de formação dos aprovados no concurso público para o cargo de Especialista em Regulação e Vigilância Sanitária. A etapa, realizada em Brasília, é obrigatória para ingresso no quadro efetivo da Agência.

O curso teve início em 24 de novembro e contou com 101 participantes, que cumpriram 160 horas de atividades voltadas para temas estratégicos, como regulação sanitária, análise técnica, vigilância e gestão pública. A prova final está prevista para 21 de dezembro.

O encerramento contou com a participação do diretor-presidente da Anvisa, Leandro Safatle, que destacou a importância da chegada dos novos servidores para fortalecer a capacidade regulatória do país e garantir respostas mais ágeis às demandas sanitárias.

A formação representa um passo essencial para reforçar a força de trabalho da Anvisa, contribuindo para acelerar análises, modernizar processos e fortalecer a capacidade regulatória do país. Com a conclusão dessa etapa, os novos servidores estarão aptos a assumir suas funções e apoiar a missão da Agência de proteger a saúde da população.

Veja as fotos do encerramento.

Anvisa lança guia para monitoramento das capacidades básicas do RSI em portos e aeroportos

Guia orienta portos e aeroportos sobre monitoramento anual do Regulamento Sanitário Internacional.

A Anvisa publicou o Guia nº 86, de 17/12/2025 - versão 1, que orienta o monitoramento das capacidades básicas do Regulamento Sanitário Internacional (RSI) nos pontos de entrada designados do país. O documento está vigente e aberto para contribuições até 16 de fevereiro de 2026, pelo e-mail Este endereço de e-mail está sendo protegido de spambots. Você precisa habilitar o JavaScript para visualizá-lo..

O guia traz instruções para os administradores dos 16 complexos portuários e 14 aeroportos designados sobre o envio das informações de monitoramento anual, que deve ocorrer até o último dia do ano, conforme determina o inciso IV do Art. 6º da RDC nº 932/2024. Esses dados serão usados para definir o nível de capacidade de cada ponto de entrada, tanto para manter as funções essenciais quanto para responder a eventos que possam representar emergências de saúde pública de importância internacional.

A publicação reforça o compromisso da Anvisa com o objetivo estratégico de “Antecipar e responder efetivamente às crises sanitárias e emergências de saúde pública”, visando alcançar o resultado-chave de elevar de 67% para 97% o nível médio das capacidades básicas instaladas nos pontos de entrada do país.

Segundo a Quinta Diretoria da Anvisa, a iniciativa destaca o papel estratégico dos administradores de portos e aeroportos como parceiros essenciais na proteção da saúde pública. O envio regular das informações fortalece a capacidade nacional de prevenir, identificar e responder rapidamente a riscos sanitários, contribuindo para a segurança nos pontos de entrada e para o cumprimento dos compromissos internacionais assumidos pelo Brasil no âmbito do RSI.

Vai preparar a ceia? Se liga em nossas dicas e garanta saúde no prato!

Desde a compra ao preparo dos alimentos, incluindo o consumo das sobras, é preciso redobrar a atenção para que tudo corra bem nas confraternizações.

As festas de fim de ano se aproximam e, com elas, o planejamento das iguarias e quitutes que vão reunir famílias e amigos em torno da mesa. Para garantir segurança sanitária no preparo das ceias

e mais saúde no prato, a Anvisa reúne aqui algumas dicas importantes para orientar você desde a compra e a manipulação dos alimentos até o armazenamento das sobras. Confira!

De olho no prazo de validade

O prazo de validade é o intervalo de tempo no qual um alimento permanece seguro e adequado para o consumo, desde que armazenado segundo as condições estabelecidas pelo fabricante. Ele é determinado por meio de estudos e avaliações técnicas que verificam a segurança, a qualidade nutricional e características como sabor, aroma, cor e odor. Mesmo que um alimento fora da validade pareça bom, ele pode estar contaminado por fungos e bactérias. Portanto, consumir alimentos com a data de validade vencida pode adoecer você e seus convidados.

Faça da lupa sua conselheira

A lupa nas embalagens dos alimentos alerta sobre os altos teores de açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio. O símbolo aparece na parte frontal das embalagens, com o objetivo de chamar a atenção do consumidor para o fato de que o respectivo produto deve ser consumido com moderação. A ideia é promover escolhas nutricionais mais saudáveis. Nessa época, é comum deixar as dietas de lado, mas também não precisa chutar o pau da barraca, não é mesmo?

Embalagens com danos? Promoção que não vale a pena!

Na hora das compras, é importante verificar se os produtos estão conservados nas temperaturas e nas condições adequadas. Alimentos resfriados e congelados merecem atenção, pois o comerciante deve manter esses produtos nas temperaturas recomendadas. É fundamental conferir a integridade das embalagens, ou seja, observe se não há sinal de danos, como umidade, rasgos, furos e amassamentos.

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.

Mãos limpas: regra de ouro

Lave bem as mãos antes de iniciar a preparação dos alimentos e, com frequência, durante o preparo. Atendeu o celular no meio do processo? Lave as mãos logo em seguida. Apenas checou uma mensagem de texto recebida? Lave as mãos assim mesmo. Foi ao banheiro? Atendeu alguém na porta de casa? Ligou a televisão ou o rádio? Lave as mãos antes de voltar a manipular os alimentos. A higienização é importante porque os micróbios das mãos podem contaminar os alimentos e provocar as chamadas doenças de transmissão hídrica e alimentar (DTHAs).

Preparando a cozinha

Depois de lavar as mãos, higienize os equipamentos, as bancadas, as superfícies e os utensílios que serão utilizados. Uma boa forma de limpar equipamentos e utensílios em casa é usar água e sabão em abundância. Se for necessário desinfetá-los, pode-se aplicar uma solução preparada com água sanitária, que deve ser diluída conforme as orientações do fabricante, descritas no rótulo. Mantenha a área da cozinha protegida de insetos, roedores e outros animais.

Crus e cozidos: cada um no seu quadrado

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 de frutas e verduras

Alguns alimentos precisam ser higienizados antes de seu preparo. Frutas e verduras, por exemplo, podem carregar micróbios do seu ambiente natural. Lave esses alimentos em água corrente para retirar as sujeiras visíveis, como terra e insetos. Feito isso, deixe-os de molho em uma solução própria para sanitização e enxágue-os.

Use somente sanitizantes regularizados na Anvisa e que sejam indicados para alimentos. É importante seguir as orientações do fabricante sobre a diluição adequada e o tempo de contato. Assim, você garante a eliminação dos micróbios e evita o risco de contaminação do alimento com substâncias perigosas.

É FAKE!

O uso de vinagre para higienizar frutas, legumes e verduras não tem nenhuma eficácia! O vinagre não é desinfetante ou sanitizante. É verdade que ele possui um ácido em sua composição, o ácido acético, mas esse ingrediente é tão diluído que não tem efetividade. Portanto, não se deixe levar pelo que dizem as redes sociais...

Lavar carnes? Jamais!

Lavar as carnes com água não remove os microrganismos e a ação pode propagar bactérias para outros alimentos, que é quando ocorre a chamada ‘contaminação cruzada’. Ao lavar o frango, por exemplo, no jato da torneira, a água que escorre e espirra se torna um agente transmissor, carregando as bactérias para os locais com que tiver contato, sejam bancadas, esponjas, louças ou comidas ao redor. Ainda que faça uso de uma tigela de água, você reduz os respingos, mas não a disseminação de germes. Lavar a carne, seja frango, peru, carne vermelha ou pescados, é um erro. O cozimento na temperatura adequada é suficiente para eliminar as bactérias. Quase nenhuma bactéria resiste ao calor intenso.

Descongelamento correto

Não descongele alimentos em 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. Não se deve tirar um alimento do freezer e colocar sobre a bancada da pia para degelar até a hora do preparo porque os micróbios se multiplicam muito rapidamente. Mantendo a temperatura abaixo dos 5º C e acima dos 60º C, sua multiplicação é retardada e até evitada.

E o que a Anvisa diz dos panos de prato?

Nas cozinhas dos restaurantes, normas da Anvisa proíbem a utilização de panos de prato. Mas, nas casas, o papo é outro...

O papo é outro, mas é preciso tomar as devidas precauções.

O pano de prato acumula umidade e restos de alimentos, combinação perfeita para a proliferação de microrganismos. O que fazer para evitar riscos à saúde?

1) Use panos de prato diferentes para secar utensílios e mãos.

2) Troque o pano de prato diariamente e sempre que ele estiver muito úmido, como num dia de atividade intensa na cozinha.

3) Lave os panos de prato separadamente de outras roupas, com água quente e sabão, deixando-os secar bem.

4) Nunca ponha o pano de prato no ombro. Mantenha-o em um suporte quando não precisar dele.

5) No caso de secagem de superfícies, dê preferência a toalhas de papel.

Fogo na lenha. Ou acendendo os queimadores

O cozimento dos alimentos é um ponto importantíssimo para garantir a 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.

Hora do rango? Todos à mesa?

Depois de preparar a ceia, atenção à temperatura e ao tempo para servir as refeições. 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 diminuir ao máximo o tempo entre o preparo e o consumo dos alimentos. Não dê chance para que os micróbios acabem com sua festa!

Cuidado com tosses e espirros ao redor da mesa. O ideal é que as pessoas se sirvam e voltem a cobrir os alimentos. Separe um utensílio para servir cada prato e não deixe que a gula traga algo a mais do que a sensação indesejada de ter comido demais. Ou seja: quer repetir? Ok, mas não utilize o garfo que foi levado à boca para selecionar mais um pedaço de carne na bandeja, por exemplo.

Restodontê, o resto de ontem

Os alimentos não devem ficar em temperatura ambiente, principalmente em lugares onde faz muito calor, por mais de duas horas após o término da ceia. Transfira as sobras dos pratos para potes com tampas que tenham boa vedação e refrigere-os logo após. Isso impede a entrada de ar e umidade.

Apesar da expressão “enterro dos ossos” ter-se popularizado, o ideal é remover os ossos das carnes grandes, como peru e pernil, por exemplo, para melhorar a refrigeração. Sem contar que você evitará a superlotação na geladeira e garantirá a circulação do ar frio. As sobras, no geral, podem ser consumidas em até três dias, se mantidas em temperaturas abaixo de 4º C e tomados todos os cuidados. Alimentos com maionese e ovos crus exigem atenção redobrada.

Boas festas!

Fonte: Anvisa, em 19.12.2025.