



MINISTERIO DE Estado e da SAUDE
Direcção Geral da Saúde
Programa Nacional de Nutrição

**PROPOSTA DE SISTEMA DE CONTROLE DE
QUALIDADE E DE SEGUIMENTO DO CONSUMO DE
SAL IODADO**

MANUAL TÉCNICO

Elaborado por
Alayde Serruto Diaz

Março 2003

Proposta de Sistema de Controlo de Qualidade e de Seguimento da Produção e Comercialização e Consumo do Sal Iodado

Manual Técnico

I. Proposta de Sistema de Controlo de Qualidade do Sal Iodado

1. Introdução

O controlo de qualidade do sal, tem como objectivo principal fazer a vigilância das taxas de iodo no sal consumido no país por forma à:

- Permitir a durabilidade e sustentabilidade do Programa de Luta contra as Doenças devido à Carência em Iodo (DDCI) estabelecido em Cabo Verde;
- Verificar que o sal consumido, produzido localmente ou importado, corresponde às normas legais existentes;
- Assegurar-se que o sal iodado consumido contém o iodo necessário para a prevenção contra os DDCI e que corresponde às necessidades fisiológicas de cada consumidor;
- Verificar que não existem atitudes de desleixo ou fraude estabelecidos a nível do fabrico ou da importação do sal para o consumo humano e animal.

2. Elaboração de uma proposta de sistema de controlo de qualidade e seguimento do consumo de sal iodado

O controlo de qualidade deve ser feito a partir do produtor até o consumidor passando pela rede de comércio. Neste ponto será contemplado o circuito comercial interno e o externo para o caso da importação ou exportação.

No início da execução do programa dar-se-á uma atenção especial às ilhas produtoras: Sal e Maio.

O objectivo principal do controlo é o de assegurar-se de que o sal consumido, a partir da produção ou da sua importação, contenha a quantidade recomendada de iodo.

A legislação vigente em Cabo Verde prevê que o sal iodado deve ter a seguinte composição:

- No local da produção: mínimo 50g iodo por tonelada de sal e máximo 80g de iodo para uma tonelada de sal;
- Nos locais de venda ou na importação: mínimo 30g de iodo para uma tonelada de sal e máximo 50 g de iodo para uma tonelada de sal.

De lembrar que a retenção do iodo no sal dependerá do composto de iodo utilizado (iodeto ou iodato de potássio), do tipo de embalagem, da exposição do produto final às condições climáticas inadequadas que ocorram entre a iodação e o consumo propriamente dito. A este respeito deverá agilizar-se o circuito de distribuição para que se reduza o intervalo entre a iodação e o consumo de sal.

A legislação vigente prevê a utilização do iodato de potássio, KIO₃, por ser muito mais estável e resistente à evaporação.

O sistema ora proposto consistirá num controle periódico em diferentes pontos da cadeia da produção e de distribuição do sal iodado de forma a permitir que os níveis de concentração de iodo no sal de consumo sejam os mais apropriados e, no caso contrário, que medidas sejam tomadas para a sua correcção.

Os pontos críticos de controlo serão estabelecidos a nível da produção, nos postos de alfândega fronteiriços, quer no caso de importação do produto quer no caso da circulação do produto inter-ilhas, e no circuito de distribuição ao retalho e ao grosso.

Prevê-se também fazer um seguimento do consumo junto de algumas escolas escolhidas aleatoriamente e tidas como “escolas sentinelas” para a vigilância do consumo de iodo junto das famílias.

Caberá ao produtor e à autoridade sanitária controlar as boas praticas de higiene na fabricação e o teor de iodo no sal destinado ao consumo. No primeiro caso serão controlados os procedimentos higiênico-sanitários e operacionais que devem ser aplicados em todo o fluxo de produção, desde a obtenção da matéria-prima até a distribuição do produto final, com vistas a garantir o sal apto para o consumo humano e animal. Para o segundo caso serão utilizados dois métodos de determinação do conteúdo de iodo: o Kit de teste rápido e o método titulométrico.

2.1 Procedimentos do Controlo

2.1.1 Produção: Os responsáveis pelo controlo serão o produtor e a Autoridade Sanitária que neste caso estará representada pela Delegacia de Saúde.

A) Ao PRODUTOR cabe-lhe a tarefa de colocar no mercado um produto de qualidade, de acordo com o estipulado na legislação vigente. A esse nível deverão ser observados os seguintes passos:

i. **Procedimentos:**

- O sistema de adição de iodo, também chamado de iodização do sal, é composto por duas etapas: a) Preparo da solução do iodato de Potássio (KIO₃) e b) Adição dessa solução ao sal.
- Estes dois procedimentos têm por finalidade permitir o auto controlo dos procedimentos pelo produtor e a verificação, por parte das autoridades sanitárias, do cumprimento das operações necessárias à eficácia da iodização.
- O procedimento de amostragem para determinação do teor de iodo no sal, deve ser feita sistematicamente durante a produção diária, utilizando o kit de teste rápido. Os detalhes da utilização do Kit, encontram-se detalhados no Guião.
- O estabelecimento deve definir o nível de protecção do seu plano de amostragem, de modo que o número de unidades a colectar e a frequência das análises diárias tenham por base o volume da produção e o tamanho dos lotes.

ii) **Periodicidade:**

- A verificação do teor do iodo no sal deve ser feita sistematicamente no fim da produção diária, utilizando o Teste de Kit Rápido.

iii) **Relatórios**

- As observações deverão ser anotadas na ficha elaborada para o efeito (Anexo 1 e 2), onde serão anotados a hora, a data, o nº de lote e o teor em iodo de sal encontrado no lote.

B) Este ponto é da responsabilidade da AUTORIDADE SANITÁRIA, que deverá seguir as linhas orientadoras do processo de controle de qualidade baseado nos seguintes pontos:

i) **Procedimentos:**

- A AS deverá certificar-se que o produto final na unidade de produção corresponde às normas estabelecidas. No decorrer das inspecções, a Delegacia de Saúde, enquanto Autoridade Sanitária, deverá verificar os resultados do auto-controle efectuado pelo produtor, de forma a permitir a adequação do controlo interno e as variações da concentração de iodo no produto. Para isso ela deverá recorrer aos formulários preenchidos pelo responsável do controlo na unidade de produção e referidos nos pontos ii e iii de A.

- A AS deverá proceder à verificação das condições higio-sanitárias das instalações, dos equipamentos e dos utensílios. Igualmente deverá ser verificada a situação de saúde dos manipuladores do sal, verificando a ausência de práticas anti-higiênicas na linha de produção. No armazenamento, serão conferidas as condições das embalagens e as rotulagens de forma a estarem de acordo com a legislação vigente. As observações efectuadas deverão ser descritas no formulário próprio. (Anexo 3).
- Caberá à AS colher amostras colhidas na linha de produção, no produto acabado e no armazenamento para efeitos de realização de análises. O responsável pela inspecção (agentes de saúde, sob a supervisão do Médico Delegado da ilha), deverá seguir criteriosamente o método de amostragem do sal alimentar descrito no D. L 24/2002.
- As amostras destinadas ao controlo oficial dos teores de iodo no sal destinado ao consumo devem ser recolhidas em conformidade com as seguintes recomendações:
 - a. A colheita de amostras deve ser efectuada por uma pessoa autorizada e qualificada para esse efeito;
 - b. Durante a colheita e a preparação das amostras, devem ser tomadas medidas necessárias para evitar qualquer alteração que possa fazer variar o teor de iodo no sal;
 - c. A amostra recolhida para análise deve ser colocado numa bolsa limpa de polietileno evitando qualquer possível contaminação.
 - d. Cada amostra deve ser selada e identificada no local da colheita.
 - e. Para cada colheita de amostra deve-se tomar todas as precauções necessárias para evitar qualquer alteração da composição da amostra.
 - f. A amostra global deve ter uma massa mínima de 100 g. (?)
 - g. O relatório de amostragem deverá incluir as informações sobre o tipo e a origem do sal, a presença de resíduos estranhos, data da amostragem, n.º de lote ou de remessa e outras especificações exigidas na legislação indicada (Anexo 4).
 - h. Deve-se encaminhar ao laboratório indicado a colheita de amostras.

2.1.2 Armazenamento,

Durante o armazenamento deve ser exercida uma inspecção periódica para que se permita uma expedição do produto acabado apto para o consumo humano. Deve ser exercida uma inspecção periódica quer da parte do produtor como da parte da autoridade sanitária.

i) Procedimentos:

- De forma a permitir a expedição de um produto apto para o consumo humano ou animal devem ser verificadas as condições de armazenamento, ou seja, verificar se o produto está ao abrigo da luz, de muito calor ou forte humidade, de contaminações diversas, (produtos químicos, produtos microbiológicos.), da mistura com o sal não iodado da falta de arejamento, etc.
- Neste ponto deve-se fazer uma inspecção para verificar o estado das embalagens a nível da produção. A Lei vigente estipula que o sal iodado deverá ser embalado e acondicionado em embalagens de polypropileno, de preferência de polietileno de baixa densidade ou de outro tecido com revestimento interior.
- A rotulagem das embalagens deverá conter, entre outras, as indicações propostas pela legislação nomeadamente relativas à menção do produto, à origem e local de produção e o logótipo autorizado, entre outros.
- Neste ponto, a Autoridade Sanitária deverá fazer um levantamento da amostragem e proceder a análise de acordo com o estabelecido na lei vigente. Se o produto estiver apto para a sua comercialização no mercado, a AS deverá emitir o certificado de qualidade do sal iodado, de acordo com o estipulado na legislação vigente.

ii) Periodicidade: A Delegacia de Saúde (Autoridade Sanitária) deverá efectuar inspecções no mínimo uma vez por mês ou quando o produtor precisar de um certificado de qualidade.

iii) Relatórios:

- As observações deverão ser anotadas na ficha elaborada para o efeito (Anexo 4).

2.1.3 Nos postos fronteiriços portuários

i) Toda e qualquer importação de sal para consumo humano ou animal deverá ser submetido a inspecção por parte das autoridades competentes. Conforme reza a legislação, o certificado de qualidade apresentado nos postos fronteiriços deverá ser confirmada pela Direcção Geral da Agricultura, silvicultura e Pecuária.

ii) Os principais portos de entrada são Praia e Mindelo. Caso se verificar alguma importação através da ilha do Sal, esse posto de entrada deverá também ser considerado.

iii) O controle nos principais portos de entrada do país estará a cargo dos Agentes da DGASP (Direcção Geral da Agricultura, Silvicultura e Pecuária). Estes deverão verificar que o sal que entra no país se encontra munido de uma certificação que garante que o sal em processo de importação corresponde às exigências da Lei vigente.

iv) Em caso de necessidade os Agentes da DGASP deverão chamar as autoridades sanitárias para realização de análises através do teste rápido com o objectivo de verificar se são observadas as prescrições da legislação.

As observações efectuadas deverão ser registadas no anexo 5.

2.1.4. No circuito de distribuição inter-ilhas

i) Para o embarque do sal das ilhas produtoras para as outras ilhas, os produtores ou comerciantes deverão solicitar à Autoridade Sanitária um Certificado de Conformidade, o qual deverá ser apresentado junto dos portos de saída e entrada do produto. A ASL recorrerá às informações necessárias (laudo laboratorial das análises efectuadas) para a emissão do referido certificado.

2.1.5. A nível do comércio

i) Retalhista:

No comércio ao retalho o controle será realizado, no mínimo uma vez por mês pelas Delegacias de Saúde. A inspecção incluirá um controlo aos estabelecimentos comerciais de todas as ilhas, mediante a recolha de amostras e realização do Teste Rápido. Os resultados deverão ser registados no Anexo 6.

ii) Grossista

A nível grossista a inspecção também será realizada uma vez por mês, junto dos principais distribuidores/representantes comerciais do sal nas diferentes ilhas. As observações feitas deverão ser registadas no Anexo 6.