



Relatório de Atividades de 2003

Gerência-Geral de Alimentos



**Agência Nacional
de Vigilância Sanitária**

Diretor-Presidente
Cláudio Maierovitch P. Henriques

Diretores
Franklin Rubinstein
Luis Carlos Wanderley Lima
Ricardo Oliva
Victor Hugo Costa Travassos da Rosa

Equipe Técnica:

Diretor
Ricardo Oliva

Diretor Adjunto
Marcelo Azalin

Gerência- Geral de Alimentos
Gerente-Geral
Cleber Ferreira dos Santos

Gerência de Ações de Ciência e Tecnologia de Alimentos
Gerente
Lucas Medeiros Dantas

Gerente de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos
Ana Virgínia de Almeida Figueiredo

Gerente de Produtos Especiais
Antonia Maria de Aquino

Gerente de Qualificação Técnica em Segurança de Alimentos
Fernando Antônio Viga Magalhães

APRESENTAÇÃO

Nesses três últimos anos temos mantido o compromisso de registrar as ações da Gerência-geral de Alimentos através de relatórios de atividade.

Esta prática tem proporcionado também identificar as ações que devem ser implementadas no próximo ano, sempre buscando cumprir a missão da ANVISA que é o de promover e proteger a saúde da população.

O presente relatório, ratifica a importância da participação das Vigilâncias Sanitárias Estaduais e dos Laboratórios Centrais de Saúde, executores da maioria das atividades aqui registradas.

As políticas definidas para o controle de alimentos no Brasil permanecem as mesmas: I – Responsabilidade do Setor produtivo com a qualidade dos alimentos que produz; II – Tomadas de decisão com base no risco à saúde pública; e III – Avaliação de todas as fases do processo e não só do produto final; premissas básicas para a definição de metas e objetivos da Gerência Geral de Alimentos.

Ricardo Oliva

Diretor de Alimentos e Toxicologia

INDICE

GERENCIA DE AÇÕES E CIÊNCIAS E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - GACTA	09
1. INTRODUÇÃO	09
2. Ações Programáticas da GACTA	10
III Atividades 2003	10
I Atualização de Legislação	10
II Coordenação de Programa de Monitoramento	12
III Geração de Conhecimento	16
IV Participações da GACTA (Câmara Técnica, Comissão, Grupo de Trabalho)	17
V Atendimento em geral	18
VI Outras atividades desenvolvidas pela GACTA	18
VII Ações e Metas para 2004	19
GERENCIA DE INSPEÇÃO E CONTROLE DE RISCOS DE ALIMENTOS - GICRA	20
1. INTRODUÇÃO	23
2. Estrutura do Relatório	23
3. Programas	24
3.1 Programa Nacional de Inspeção Sanitária de Alimentos – PALMITO EM CONSERVA	24
3.1.1 Apresentação	24
3.1.2 Resultados	24
3.1.2.1 Resultados das Inspeções Sanitárias	24
3.1.2.2 Resultados das Ações Fiscais	28
3.1.2.3 Reunião com as Entidades Representativas do Setor – Palmito em Conserva	29
3.1.3 CONCLUSÃO	29
3.2 Programa nacional de Inspeção Sanitária dos Estabelecimentos Beneficiadores de Sal destinado ao Consumo Humano	31
3.2.1 Apresentação	31
3.2.2 Resultados	32
3.2.2.1 Resultados das Inspeções Sanitárias – 1ª ETAPA	32
3.2.2.2 Resultados das Inspeções Sanitárias – 2ª ETAPA	33
3.2.2.3 Resultados das Análises Fiscais	35
3 CONCLUSÕES	35
3.3. Programa Nacional de Monitoramento da Qualidade Sanitária de Alimentos	37
3.3.1 Apresentação	37
3.3.2 Resultados	39
3.3.3 CONCLUSÃO	40
3.4 Programa Nacional de Monitoramento da Prevalência e da Resistência Bacteriana em Frangos	55
3.5 Programa de Análise de Produtos do INMETRO em Parceria com a GGALI/ANVISA	56
3.5.1 Apresentação	56
3.5.2 Alimentos com Informação Nutricional Obrigatória e Complementar	56
3.5.2.1 Resultados	56
a) Informação Nutricional Obrigatória	57
b) Informação Nutricional Complementar	57
c) Dizeres de Rotulagem Obrigatórios	60

3.5.2.2 Conclusão	60
3.5.2.3 Anexo	61
3.5.3 AZEITE DE OLIVA	63
3.5.3.1 Resultados	63
3.5.3.2 Conclusão	64
4. Apuração de Irregularidades Sanitárias	65
4.1 Emissão de Notificações	65
4.2 Acompanhamento dos Autos de Infração	69
4.3 envio de Denúncias às VISAS	69
4.4 Divulgação da Ações Fiscais	72
5 REGULAMENTAÇÕES	76
5.1 Resolução-RDC ANVISA nº 80, de 14 de abril de 2003	76
5.2 Resolução-RDC ANVISA nº 81, de 14 de abril de 2003	76
5.3 Resolução-RDC ANVISA nº 130, de 14 de abril de 2003	77
5.4 Resolução-RDC ANVISA nº 172, de 14 de abril de 2003	78
5.5 Resolução-RDC ANVISA nº 70, de 14 de abril de 2003	79
5.6 Resolução-RDC ANVISA nº 267, de 14 de abril de 2003	79
5.7 Proposta de Regulamento Técnico sobre Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Fabricantes de Pimenta-do-Reino	80
6 Participação do Comitê do CODEX ALIMENTARIUS	82
6.1 Grupo Técnico de Sistemas de Inspeção e Certificação de Importações Exportações de Alimentos	82
6.2 Grupo Técnico de Higiene dos Alimentos	83
7 AÇÕES DE CAPACITAÇÃO TÉCNICA	84
7.1 Capacitação sobre Regulamento Técnicos de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos	84
7.2 Participação de Eventos	87
8 Orientações ao Consumidor sobre Alimentos	87
9 Projeto de Melhoria da Gestão	89
10 Plano de Atividades para o ano de 2004	91
GERÊNCIA DE PRODUTOS ESPECIAIS - GPESP	92
1 INTRODUÇÃO	93
2 Registro de Alimentos	94
2.1 Projeto de Melhoria de Gestão	95
2.2 Ações para melhorar os Processos e a Análise dos Alimentos para Nutrição Enteral	99
3 Alimentos Dispensados da Obrigatoriedade de Registro	101
4 Publicação de Regulamentos Técnicos	101
4.1 Padrão de identidade e Qualidade de Produtos	101
4.2 Regulamentação da Rotulagem Nutricional Obrigatória	102
5 Participação na Elaboração de Normas Internacionais	103
5.1 MERCOSUL	103
5.2 CODEX ALIMENTARIUS	104
6 Memorando de Entendimento sobre Circulação de Produtos Alimentícios ANVISA/ANMAT	110
7 Atividades da Câmara Técnica de alimentos e da Comissão de Assessoramento Técnico – Científico em Alimentos Funcionais e Novos Alimentos	111
7.1 Relação dos Ingredientes e Substâncias Avaliadas	113
7.2 Workshop sobre LUTEÍNA e ZEAXANTINA	113

8 Obrigatoriedade da Fortificação com Ferro e Ácido Fólico nas Farinhas de Trigo e de Milho	114
9 Atividades do convênio ANVISA - FINATEC	116
10 Ações de Capacitação Técnica	117
11 Avaliação das Ações e Metas	121
12 Proposta de Trabalho para 2004	122
GERENCIA DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA E SEGURANÇA DE ALIMENTOS - GQ TSA	124
I INTRODUÇÃO	126
1 Planejamento das Ações	126
II Objetivos	126
1 Geral	126
2 Específicos	126
III CONVÊNIO ANVISA / OPAS	127
1. Metas: Planejadas X Realizada	127
1.1 Cursos Regulares	127
1.2 Cursos Realizados pelos Estados	131
2 Informações obtidas através dos questionários de “aplicabilidade do curso de GMP” aplicados nos cursos de HACCP	131
3 Consolidação da avaliação sobre a brecha digital realizada nos cursos de Poços de Caldas, Gramado e Chapada dos Guimarães	137
4 RECOMENDAÇÕES	139
5 Conclusão	142
IV CONVÊNIO ANVISA / SENAI	143
1 Resultados do Convênio	143
2 Acompanhamento e avaliação das Ações	146
3 Conclusão	149
4 Perspectivas Futuras	150
V OUTRAS ATIVIDADES	150

Relatório de Atividades 2003

Gerência de Ações de Ciência e Tecnologia de Alimentos

Brasília, fevereiro de 2004.



Diretor-Presidente
Cláudio Maierovitch P. Henriques

Diretores
Franklin Rubinstein
Luis Carlos Wanderley Lima
Ricardo Oliva
Vitor Hugo Costa Travassos da Rosa

Equipe Técnica:
Gerência de Ações de Ciência e Tecnologia de Alimentos
Gerente
Lucas Medeiros Dantas¹

Alexandre Mugnatto Pacheco
Cintia Ayako Nagano
Daniela Ururahy de Oliveira Correa²
Patricia de Campos Couto

Apoio:
Fabiana Santos Rocha

E-mail: gacta@anvisa.gov.br

¹ Tomou posse em junho/03 (Gerente anterior – Fabiana Reis).

² Técnico admitido na GACTA em junho/2003.

RELATÓRIO DE ATIVIDADES / GACTA - 2003

I. Introdução

Este relatório contém as principais atividades realizadas em 2003 pela Gerência de Ações de Ciência e Tecnologia de Alimentos – GACTA, com uma avaliação comparativa dos resultados obtidos nos três últimos anos em relação aos programas em andamento e demais ações atribuídas para esta gerência.

Em 2003 a Gerência esteve empenhada em desenvolver as ações programáticas de sua área de competência, tendo como premissa básica uma atuação pautada no contexto da análise de risco em relação a matérias específicas no campo da produção/ processamento de alimentos e de novas tecnologias. Uma atenção especial foi dada ao fortalecimento de parcerias com os Estados através das Vigilâncias Estaduais (VISA's) e Laboratórios Centrais de Saúde (LACEN's), na implementação de dois programas de monitoramento para avaliar a qualidade sanitária dos alimentos de origem animal, tanto em relação à presença de resíduos de medicamentos veterinários, quanto ao problema da resistência bacteriana em decorrência do uso de antimicrobianos como aditivos em rações para animais.

A atuação da GACTA ocorreu de forma articulada não apenas com as demais gerências que integram a estrutura de funcionamento da Gerência-Geral de Alimentos (GGALI), mas também com outras áreas afins da ANVISA e instâncias governamentais e da sociedade civil (Ministérios, Laboratórios e Institutos de Pesquisa, Universidades, Associações, etc.). Houve, ainda, a participação da gerência nas discussões de temas específicos tratados no âmbito do CODEX ALIMENTARIUS.

Uma análise comparativa dos resultados obtidos em 2003, em relação aos anos de 2001 e 2002, foi sistematizada seguindo o roteiro abaixo:

- Atualização de Legislação;
- Programas de Monitoramento;
- Geração de conhecimento (capacitação);
- Atendimentos em geral;
- Outras atividades desenvolvidas pela GACTA.

II. Ações Programáticas da GACTA

- Avaliação de Risco de novos usos ou novos aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia;
- Avaliação de Risco de novos usos ou novos aditivos para embalagens em contato com alimentos;
- Pesquisa e controle de resíduos de substâncias químicas em alimentos expostos ao consumo humano;
- Pesquisa e controle da prevalência e da resistência bacteriana em face do uso de antimicrobianos em animais produtores de alimentos;
- Outros estudos e pesquisas para a produção de conhecimento;
- Regulamentação (atualização de legislação, alertas e medidas sanitárias), na área de competência da gerência;
- Participação em foros internacionais, em especial das discussões de Comitês Temáticos do CODEX ALIMENTARIUS;
- Capacitação de agentes do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária.

III. Atividades 2003

I. Atualização de Legislação

Uma evolução dos assuntos sujeitos a regulamentação com a participação desta gerência é apresentada no Quadro1, tendo como origem as propostas submetidas à avaliação pela GACTA.

Em relação a aditivos, em 2003 foram publicados 2 Regulamentos Técnicos, num total de 18 legislações publicadas no período 2001/2003. Some-se ainda a publicação de 1 Medida Sanitária em 2003 e 2 em 2002, perfazendo 21 legislações atualizadas no período acima (média de 7 atualizações por ano). Com isso e tendo em vista que existem 82 Atos regulamentando o assunto (Leis, Decretos, Portarias e Resoluções), significa que houve 26% de atualização no período. Também foram analisados um total de 13 pedidos de inclusão/extensão de uso de aditivos em 2003, com um acumulado de 42 pedidos em três anos, não se verificando diferença significativa na distribuição anual dessa demanda.

Quanto as embalagens que entram em contato com alimentos, em 2003 foi publicado 1 Regulamento Técnico, com um acumulado de 14 legislações publicadas no período 2001/2003 (média de 4,7 atualizações de legislação por ano). Como existem 21 Atos regulamentando o assunto, depreende-se que este esforço implicou em 67% de atualização num período de três anos. Em 2003 ocorreram 8 pedidos de inclusão em listas positivas de aditivos/novas embalagens, com um acumulado de 20 pedidos em três anos, e demanda anual pouco progressiva.

Em 2003 foi publicado um novo Regulamento Técnico sobre microscopia de alimentos, publicado pela Resolução RDC 175/2003 (Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados). Essa discussão levou em torno de cinco anos e significou a inserção de um conceito de risco associado às características microscópicas de alimentos, trazendo para o Sistema Único de Saúde, Vigilâncias Sanitárias e Laboratórios de Saúde Pública, um novo direcionamento para a eficácia de seu papel de gerenciador de risco.

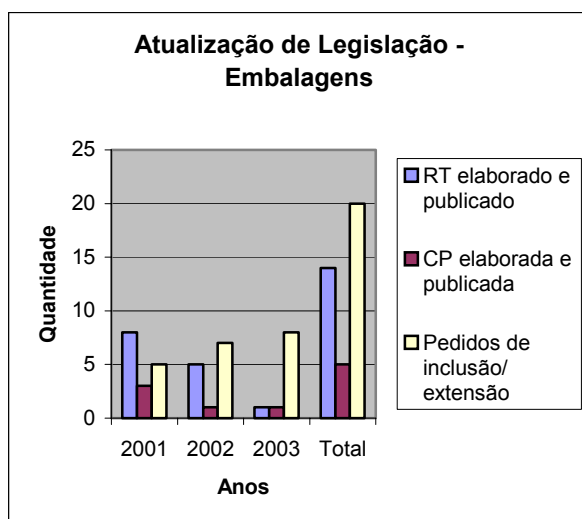
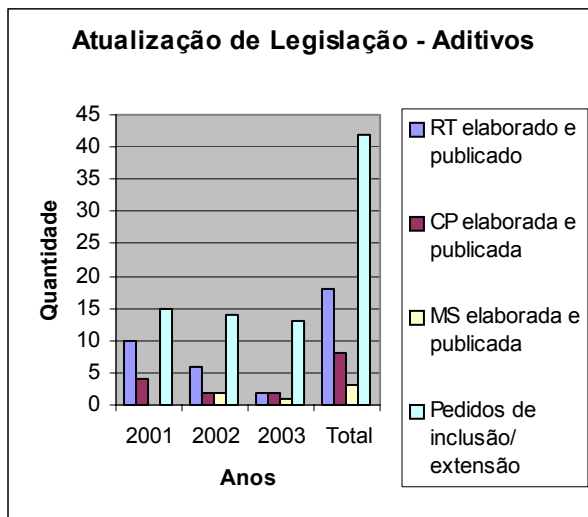
Quadro 1 - Atualização de Legislação

Assunto	Indicador	2001	2002	2003	Total
Aditivos ³	- RT elaborado e publicado	10	6	2	18
	- CP elaborada e publicada	4	2	2	8
	- MS elaborada e publicada	0	2	1	3
	- Pedidos de inclusão/extensão de uso	15	14	13	42
Embalagens ⁴	- RT elaborado e publicado	8	5	1	14
	- CP elaborada e publicada	3	1	1	5
	- Pedidos de inclusão em listas positivas e novas tecnologias	5	7	8	20
Microscopia de alimentos	- RT elaborado e publicado	0	0	1	1
	- CP elaborada e publicada	0	1	0	1
Alimentos irradiados	- RT elaborado e publicado	1	0	0	1

RT - Regulamento Técnico; CP – Consulta Pública; MS – Medida Sanitária

³ Total de 82 Atos regulamentando o assunto “aditivos alimentares”.

⁴ Total de 21 Atos regulamentando o assunto “embalagens que entram em contato com alimentos”.



II. Coordenação de Programas de Monitoramento

Neste campo de atuação, dois programas nacionais estão sob a responsabilidade da GACTA e o estágio de desenvolvimento dos mesmos é apresentado no Quadro2.

a) Programa de Análise de Resíduos de Medicamentos Veterinários em Alimentos (PAMVet)

O segundo ano de atividades do Programa PAMVet foi em 2003 e sua implementação é parte de uma proposta de ação mais ampla quanto a atuação da ANVISA no controle de riscos à saúde humana decorrentes do uso de medicamentos veterinários na cadeia produtiva. Este esforço de avaliar a qualidade sanitária dos alimentos de origem animal quanto à presença de resíduos de medicamentos veterinários foi concentrado na pesquisa de resíduos em leite exposto

ao consumo, com base em amostras colhidas pelas Vigilâncias Sanitárias (VISA's) e analisadas pelos Laboratórios Centrais de Saúde (LACEN's) nos Estados das regiões Sudeste e Sul.

Quanto aos resultados do Programa, e em especial ao perfil de resíduos encontrado, não foi possível concluir todos os exames de laboratório neste segundo ano e um relatório consolidado 2002/2003 será divulgado pela ANVISA no primeiro semestre de 2004. As principais ocorrências do PAMVet em 2003 são as seguintes:

- colheita de amostras de leite nos meses de julho a novembro/03 em supermercados e outros pontos de venda nos estados de abrangência (ES, MG, RJ, SP, PR, SC, RS), prioritariamente de marcas produzidas no próprio estado, com meta de 9 amostras/estado /mês x 7 estados = 315 ao todo;
- no total, foram colhidas 435 amostras em triplicata (138% do programado), correspondente a 67 diferentes marcas de leite produzido do Brasil;
- iniciada a revisão do Manual de Procedimentos objetivando à sua harmonização com as diretrizes de funcionamento de programa similar da ANVISA, o PARA (monitoramento de resíduos de agrotóxicos);
- a análise de resíduos por métodos de triagem continuou sendo realizada apenas para beta-lactâmicos (Benzilpenicilina/ benzilpenicilina procaína, Ampicilina, Amoxicilina, Ceftiofur) e tetraciclina (Tetraciclina/Oxitetraciclina/Clortetraciclina), com envolvimento de todos os laboratórios participantes do Programa;
- enviadas 244 unidades amostrais de leite ao laboratório da CIENTEC/RS para análise de resíduos de sulfonamidas;
- enviadas 343 unidades amostrais ao laboratório da FUNED/MG para análise de resíduos dos antiparasitários (abamectina/doramectina/ivermectina);
- as demais moléculas selecionadas (Cloranfenicol, Estrepto/Diidroestreptomicina, Neomicina e Eritromicina), não foram analisadas no aguardo de finalização da validação das respectivas metodologias;
- criação oficial do PAMVet com a publicação da Resolução RDC nº 253, de 16 de setembro de 2003, ficando definido o marco legal deste Programa;
- Consolidação dos convênios com os laboratórios de referência: INCQS/RJ, FUNED/MG e CIENTEC/RS.

Finalmente, deve-se ressaltar que o PAMVet está sendo implementado em estreita articulação com as Vigilâncias Sanitárias e Laboratórios, sob a coordenação técnica do INCQS/FIOCRUZ. Um resultado importante que sua implantação trouxe foi o de permitir de um lado a capacitação dos laboratórios que dão suporte às ações de vigilância sanitárias nos Estados e Municípios, e, de outro, que as VISAs se aprofundassem nesse tipo de avaliação, levando a uma decisão local quanto ao tratamento a ser dado em função dos resultados. Iniciativas voluntárias por parte dos estados merecem atenção especial, como a criação oficial e implantação do PAMVet -Paraná em 2003, representando um importante avanço para o Programa em âmbito nacional, que tem o desafio de continuar essas análises com um maior envolvimento do setor produtivo, visando reforçar as boas práticas veterinárias como medida das mais eficazes para evitar a concentração de resíduos nos alimentos de origem animal.

- b) Programa Nacional de Monitoramento da Prevalência e da Resistência Bacteriana em Frango - Salmonella e Enterococcus (PREBAF).

O PREBAF está sendo coordenado em conjunto pela GACTA e GICRA, e da mesma forma como vem ocorrendo com o PAMVet, o mesmo está sendo concebido em parceria com as VISAs e LACEN's. Sua abrangência se deu em 14 Estados (Alagoas, Amapá, Ceará, Distrito Federal, Espírito Santo, Goiás, Minas Gerais, Mato Grosso do Sul, Paraná, Rio de Janeiro, Rio Grande do Norte, Rio Grande do Sul, Santa Catarina e São Paulo - Capital e Ribeirão Preto), e a coordenação técnica é do INCQS/FIOCRUZ.

Com o objetivo contribuir para reduzir os níveis de contaminação microbiológica em alimentos de origem animal no Brasil e para a luta contra a emergência e a propagação de resistência antimicrobiana, vista como uma ameaça crescente e séria para a saúde pública, o Programa irá determinar e avaliar a prevalência, a contagem e o perfil de sensibilidade a antimicrobianos de cepas de *Salmonella spp.*, e o perfil de sensibilidade a antimicrobianos de cepas de *Enterococcus* isoladas em carcaças de frango expostas ao consumo. Será verificado, ainda, se os dizeres de rotulagem do produto atendem às exigências legais, com destaque à Resolução RDC ANVISA nº 13/01.

As VISA's irão coletar um total de 2.700 unidades de carcaças de frango congelado no período de 18 meses (média de 10 amostras/estado/mês), na modalidade de "análise de orientação", especificando-se como motivo da colheita o PREBAF.

A agenda de trabalho para implantação deste Programa estava prevista para 2003, mas não foi possível superar alguns problemas apresentados de ordem burocrática, como o repasse de recursos para o INCQS visando a aquisição de reagentes e meios de cultura e sua distribuição aos LACEN's envolvidos. Embora tenha havido a transferência, para 2004, do início da colheita de amostras de frango e respectivas análises microbiológicas, deve-se ressaltar que todos os preparativos para sua implantação ocorreram em 2003, incluindo:

- Definição das metodologias de análise e elaboração dos Procedimentos Operacionais Padrão (POP's)
- Elaboração do Manual de Procedimentos (1ª edição)
- Treinamento de Laboratórios e Vigilâncias Sanitárias Estaduais (14 UF's)
- Publicação de Convênios (FIOTEC/FIOCRUZ, IAL).

Quadro 2 – Situação dos Programas de Monitoramento

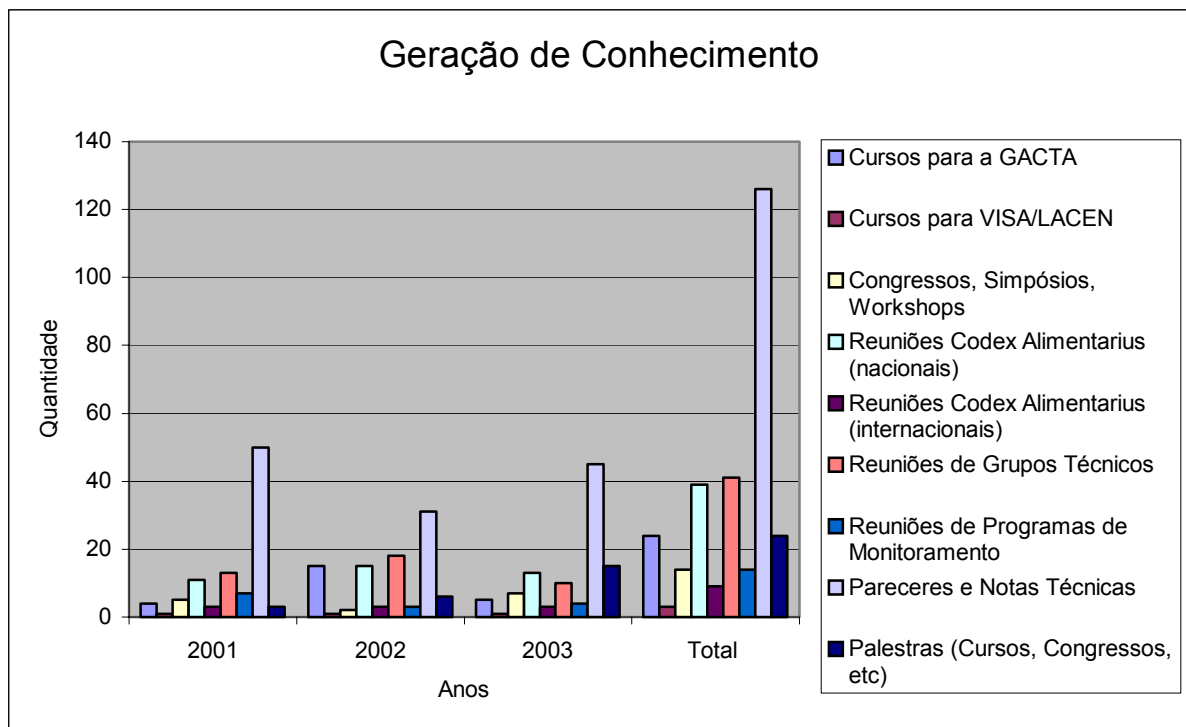
Programa/Indicador	2001	2002	2003
1) Programa de Análise de Resíduos de Medicamentos Veterinários em Alimentos (PAMVet – Leite Bovino):			
- Desenho e aprovação do Programa			
- Elaboração do Manual de Procedimentos (1ª edição)			
- Elaboração do Manual de Procedimentos (2ª edição - revisão)			
- Treinamento de Laboratórios e Vigilâncias Sanitárias Estaduais			
- Repasse de recursos (Convênios INCQS, FUNED, CINTEC)			
- Criação oficial do PAMVet (Resolução RDC nº 253, de 16/09/2003)			
- Nº de Estados de abrangência	-	7	7
- Nº de amostras de leite colhidas e analisadas	-	313	435
2) Programa Nacional de Monitoramento da Prevalência e da Resistência Bacteriana em Frango (Salmonella e Enterococcus):			
- Esboço do Programa			
- Revisão, adequação e aprovação do Programa (14 Estados)			
- Definição das metodologias de análise			
- Elaboração do Manual de Procedimentos (1ª edição)			
- Elaboração dos Procedimentos Operacionais Padrão (POP's)			
- Treinamento de Laboratórios e Vigilâncias Sanitárias Estaduais (14 UF's)			
- Publicação de Convênios (FIOTEC/FIOCRUZ, IAL)			
- Implantação (em 2004 será iniciada a colheita e análise de amostras)	-	-	-

III. Geração de conhecimento

Um demonstrativo sobre os vários eventos relacionados com a geração de conhecimento é apresentado no Quadro 3. Observa-se que em 2003 a GACTA participou de 5 cursos externos, promoveu 1 curso para VISAs e LACEN's, participou de 7 Congressos/ Simpósios/Workshops, promoveu e/ou participou de 30 reuniões (CODEX ALIMENTARIUS, Programas de Monitoramento, outros), emitiu 45 pareceres técnicos/notas técnicas e deu 15 palestras em cursos, congressos, etc.. Os principais temas tratados foram: Estudos de dieta e/ou exposição dietética, Análise de Risco, Boas Práticas de Fabricação/Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle, Auditoria, Aditivos e Embalagem para alimentos, Agrotóxicos, Irradiação de Alimentos, entre outros. Em relação aos cursos, cabe chamar a atenção que dois técnicos da GACTA concluíram o I Curso de Especialização em Toxicologia Aplicável à Vigilância Sanitária, promovido pela ANVISA em parceria com a FIOCRUZ - ENSP e UnB.

Quadro 3 - Geração de conhecimento

Indicador	2001	2002	2003	Total (2001/03)
1) Cursos com participação de técnicos da GACTA				
- N° de cursos	4	15	5	24
2) Cursos para VISAs e Laboratórios (LACEN's):				
- N° de cursos	1	1	1	3
- N° de participantes (LACEN's)	4	5	15	24
- N° de participantes (VISA's)	0	0	14	14
3) Congressos, Simpósios, Workshops				
- N° de eventos com participação da GACTA	5	2	7	14
4) Reuniões				
- CODEX ALIMENTARIUS (reuniões preparatórias internas)	11	15	13	39
- CODEX ALIMENTARIUS (reuniões plenárias internacionais)	3	3	3	9
- Grupos Técnicos específicos	13	18	10	41
- Programas de Monitoramento	7	3	4	14
5) Pareceres e notas técnicas	50	31	45	126
6) Palestras em Cursos, Congressos e outros Eventos	3	6	15	24



IV. Participações da GACTA (Câmara Técnica, Comissão, Grupo de Trabalho)

- a) Comissão de Assessoramento do Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos - PARA, mantendo uma estreita articulação com a GGTOX;
- b) Grupo de Trabalho designado pela Portaria/MAPA nº. 808, de 6 de novembro de 2003, por solicitação do Ministério Público, para analisar os riscos à saúde representado pelo uso dos seguintes antimicrobianos utilizados como aditivos em ração para animais: *Carbadox*, *Olaquinox*, *Bacitracina de Zinco*, *Espiramicina*, *Virginamicina* e *Fosfato de Tilosina*;
- c) Câmara Setorial da Cadeia Produtiva de Leite e Derivados, criada por Resolução do MAPA (um representante da GACTA representa o Ministério da Saúde neste foro);
- d) Grupo de Trabalho/ANVISA sobre “Vaca Louca” (encefalopatia espongiforme bovina);

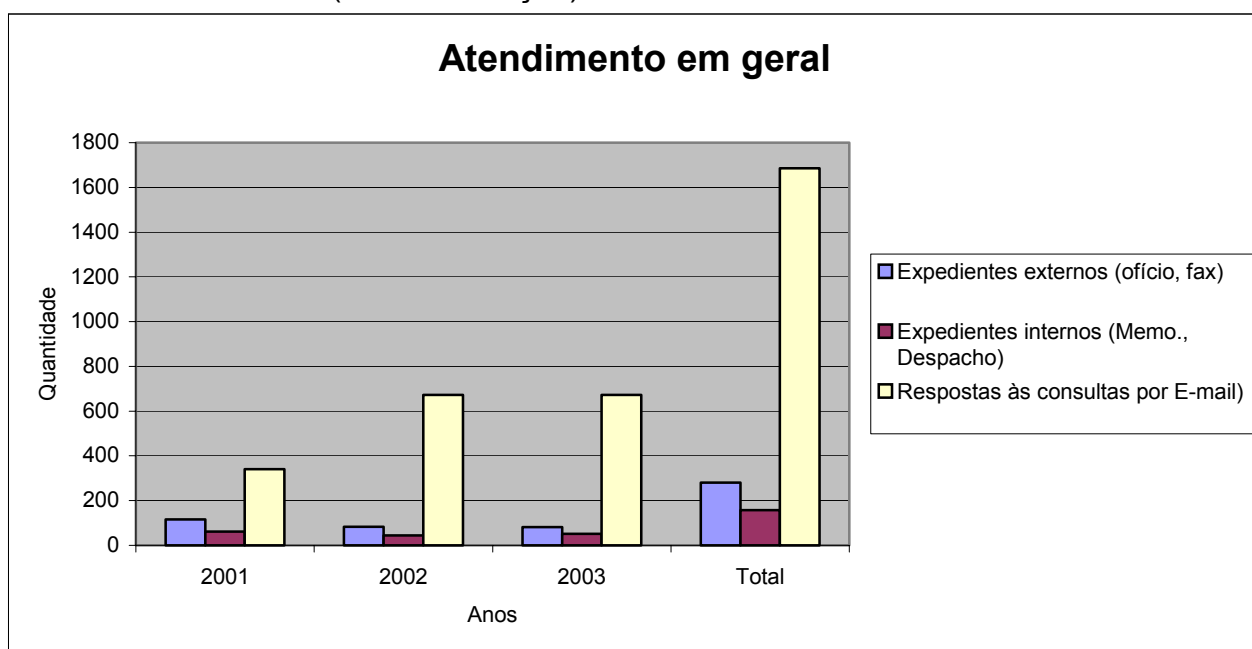
V. Atendimentos em geral

Em 2003 foram expedidos 81 expedientes externos (ofício, fax), 52 expedientes internos (memorando, despacho), atendidas 673 consultas da sociedade por e-mail, e, neste último item de atendimento, foi mantida a mesma performance de 2002, embora representando da ordem de 100% de aumento da demanda em relação a 2001. Deve-se registrar ainda, como parte do atendimento da gerência, que sete audiências foram concedidas a representantes do setor produtivo, especificamente para tratar de pedidos de aditivos e embalagens para alimentos (Quadro4).

Quadro 4 – Atendimentos em geral

Indicador	2001	2002	2003	Total (2001/03)
- Expedientes externos (ofício, fax)	116	83	81	280
- Expedientes internos (Memo, Despacho)	61	45	52	158
- Respostas às consultas por E-mail	340	672	673	1685
- Agendamentos (audiências à empresas, por solicitação)	*	*	7	-

* Dados não tabulados (sem informação).



VI. Outras atividades desenvolvidas pela GACTA

- Realizou uma análise e avaliação de dados toxicológicos sobre antimicrobianos utilizados como aditivos em alimentos para animais, cujo parecer culminou com uma solicitação da ANVISA ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), para suspensão temporária

da comercialização e uso de seis substâncias Carbadox, Olaquinox, Bacitracina de Zinco, Espiramicina, Virginiamicina e Fosfato de Tilosina), utilizadas com fins profiláticos ou como promotores de crescimento e ganho de peso em animais produtores de alimentos;

- procedeu a análise dos resultados de vigilância de surtos de Salmoneloses com implicação no consumo de ovos (Relatório recebido da Secretaria de Saúde/SP-CIP/CVE), e elaborou, em conjunto com a GICRA e GPESP, uma proposta de Consulta Pública - Regulamento Técnico para Instruções de Uso, Preparo e Conservação na Rotulagem de Ovos, a ser discutida com o MAPA.

IV. Ações e Metas para 2004

Para o próximo ano de atividades, a GACTA dará seqüência às ações que foram desenvolvidas em 2003, e ampliará seu escopo de atuação com foco nas questões de avaliação de risco em relação aos assuntos de competência da gerência, dando ênfase ao avanço da implementação dos dois programas nacionais de monitoramento e controle de medicamentos veterinários em alimentos expostos ao consumo (resíduos e resistência bacteriana), bem como à capacitação técnica, à articulação e cooperação técnico-científica interina e externa, e ao desenvolvimento de pesquisas para avaliar a exposição da população a fatores de risco associados ao consumo de alimentos. Tais ações e metas são apresentadas, de forma sistematizada, no quadro abaixo.

AÇÕES	METAS
- Avaliação de risco de novos usos ou novos aditivos alimentares e aditivos para embalagens que entram em contato com alimentos.	- Avaliar e dar parecer em 80% dos pedidos que entrarem em 2004; - Reunião dos dois Grupos de Trabalho específicos - 5 reuniões, cada um; - Elaborar normas e procedimentos para avaliação de risco (aditivos e embalagens); - Atualizar a legislação, se necessário.
- Controle de resíduos de medicamentos veterinários – PAMVet (abrangência em 7 Estados).	- Coordenar a implementação do 3º ano do PAMVet; - Apresentar o relatório do primeiro e segundo anos do PAMVet (2002/03); - Propor Convênio com o Instituto Adolfo Lutz (IAL) para o desenvolvimento e validação de metodologias de análise, de pelo menos Neomicina e Estrepto/Diidroestreptomicina; - Treinar laboratórios na utilização de novos Kits de análise de triagem, em fase de testes no INCQS; - Reunião geral dos coordenadores estaduais e coordenador técnico - 4 reuniões com VISAs, LACEN's e INCQS;

	<ul style="list-style-type: none"> - Propor regulamentação nacional sobre o estabelecimento de limites máximos de resíduos (LMR) de medicamentos veterinários em alimentos.
<ul style="list-style-type: none"> - Controle da prevalência e da resistência bacteriana – Salmonella e Enterococcus (abrangência em 14 Estados). 	<ul style="list-style-type: none"> - Coordenar a implementação do Programa Nacional de Monitoramento da Prevalência e da Resistência Bacteriana em Frango - PREBAF; - Iniciar a fase de colheita de amostras do PREBAF no 1º semestre de 2004; - Acompanhar a execução dos Convênios com o IAL e FIOCRUZ/IOC sobre o PREBAF; - Reunião geral dos coordenadores estaduais e coordenador técnico do PREBAF – 2 reuniões com VISAs, LACEN's, INCQS, IOC, IAL.
<ul style="list-style-type: none"> - Participação nas discussões do CODEX ALIMENTARIUS e Mercosul 	<ul style="list-style-type: none"> - 36ª reunião plenária do Comitê do CODEX sobre Aditivos Alimentares e Contaminantes – CCFAC (março/04); - 36ª reunião plenária do Comitê do CODEX sobre Resíduos de Pesticidas – CCPR (abril/04); - 15ª reunião plenária do Comitê do CODEX sobre Resíduos de Medicamentos Veterinários em Alimentos – CCRVDF (setembro/04); - Participação em 21 reuniões preparatórias do CODEX ALIMENTARIUS; - 1ª reunião da Comissão de Alimentos/SGT3 - Mercosul (março/04);
<ul style="list-style-type: none"> - Aplicação de regulamento técnico 	<ul style="list-style-type: none"> - Curso sobre a RDC nº175/03 (matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana), com envolvimento de LACEN's de 27 Estados.
<ul style="list-style-type: none"> - Outras ações 	<ul style="list-style-type: none"> - Participação nas discussões do Ministério da Saúde na Pesquisa Nacional sobre Demografia e Saúde da Mulher e da Criança – PNDS, para acompanhar as discussões sobre o assunto, em especial na definição da amostragem e metodologia sobre teor de iodo no sal e implementação de uma pesquisa nacional de consumo alimentar. e elaboração dos manuais para supervisores; - Acompanhar os assuntos relativos a resíduos de agrotóxicos em alimentos, incluindo o PARA, em estreita cooperação com a GGTOX; - Continuar participando do Grupo de Trabalho sobre antimicrobianos como aditivos para ração animal (Carbadox, Olaquinox, Bacitracina de Zinco, Espiramicina, Virginiamicina e Fosfato de Tilosina), com foco na proibição destas moléculas no Brasil; - Continuar participando da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva de Leite e Derivados; - Avançar na proposta de Consulta Pública - Regulamento Técnico para Instruções de Uso, Preparo e Conservação na Rotulagem de Ovos; - Iniciar uma discussão técnico-científica com o propósito de analisar um projeto de pesquisa, em nível de consumo, para gerar dados sobre os riscos à saúde decorrentes do consumo de alimentos submetidos a óleos de fritura.

Relatório de Atividades 2003

Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos

Brasília, fevereiro de 2004



Diretor-Presidente
Cláudio Maierovitch P. Henriques

Diretores
Franklin Rubinstein
Luis Carlos Wanderley Lima
Ricardo Oliva
Vitor Hugo Costa Travassos da Rosa

Equipe Técnica

Gerente de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos
Ana Virgínia de Almeida Figueiredo

Gerente-Substituta de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos
Reginalice Maria da Graça Bueno Saab

Andrea Regina de Oliveira Silva
Ângela Karinne Fagundes de Castro
Laura Misk de Faria Brant
Rosane Maria Franklin Pinto
Stanislau Parreira Cardozo

Apoio Administrativo
José Lopes de Oliveira Filho

E-mail: gicra@anvisa.gov.br

1 - INTRODUÇÃO

No ano de 2003, a Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos – GICRA esteve empenhada em dar prosseguimento aos Programas em andamento e consolidar suas atribuições, com o seguinte espectro de atuação: a) atendimento à demanda técnico-científico-administrativa oriunda das vigilâncias sanitárias estaduais, de órgãos pares do poder público, de entidades representativas da sociedade e prestar informações diretamente a consumidores; b) proposição de regulamentos técnicos complementares à legislação sanitária em vigor; c) colaboração e participação em reuniões técnicas, de caráter periódico e eventual, em fóruns nacionais e internacionais; d) treinamento e capacitação de multiplicadores, nas unidades federadas, nas áreas de conhecimento de interesse e implementação do plano de melhoria gerado no redesenho do processo “Controle de Desempenho das Organizações de Alimentos” executado pela Gerência.

2 – ESTRUTURA DO RELATÓRIO

O presente relatório está subdividido em seis áreas de atuação, a saber:

- programas, no qual há toda uma estrutura pré-definida com intuito de se alcançar resultados de forma planejada;
- apuração de irregularidades sanitárias, são ações imediatas voltadas para investigar problemas de qualidade e ou de identidade presentes em produtos alimentícios comercializados e coibir práticas que possam trazer prejuízos à saúde da população;
- regulamentações, são regras para a processamento de produtos alimentícios sujeitos ao regime de vigilância sanitária;
- ações de capacitação técnica, são ações voltadas para qualificar os profissionais de vigilância sanitária;
- projeto de melhoria de gestão, no qual há uma síntese das atividades voltadas para o aprimoramento do processo de trabalho.

3 – PROGRAMAS

3.1 - Programa Nacional de Inspeção Sanitária de Alimentos - Palmito em conserva

3.1.1 - Apresentação

O Programa Nacional de Inspeção de Alimentos – Palmito em Conserva, coordenado pela ANVISA, foi criado em decorrência dos surtos de botulismo alimentares ocorridos no Estado de São Paulo entre meados de 1997 e 1999 e instituído na Resolução - RDC nº 18, de 19.11.99, tornando obrigatória a inspeção sanitária com aplicação do Roteiro de Inspeção e o recadastramento em estabelecimentos produtores, distribuidores e importadores de palmito em conserva. Este instrumento de avaliação abrange aspectos sanitários e etapas críticas do processamento, que visam garantir a qualidade sanitária do produto final.

No início do Programa foram inspecionados todos os estabelecimentos por equipes compostas por técnicos da ANVISA e dos serviços de vigilância sanitária capacitados em cursos de Boas Práticas de Fabricação e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle e Práticas Específicas de Fabricação de Conservas de Alimentos Acidificados. Foram recadastrados os estabelecimentos que se adequaram às exigências estabelecidas na Resolução - RDC nº 18/99 e foi procedido o cancelamento do registro e proibição da comercialização dos produtos dos demais.

Posteriormente, as inspeções sanitárias nos estabelecimentos passaram a ser executadas anualmente pelos serviços de vigilância sanitária e os Roteiros de Inspeção encaminhados à ANVISA para acompanhamento do Programa.

3.1.2 - Resultados

3.1.2.1 - Resultados das Inspeções Sanitárias

No ano de 2003, os serviços de vigilância sanitária inspecionaram, com aplicação do Roteiro de Inspeção, 167 estabelecimentos produtores de palmito em conserva, 4 distribuidoras, conforme **Quadro 1**. Além desses estabelecimentos, foram inspecionados 8 unidades fabris para petição de registro do produto que estão situados nos seguintes estados: Bahia (2), Minas Gerais (2) e Santa Catarina (4).

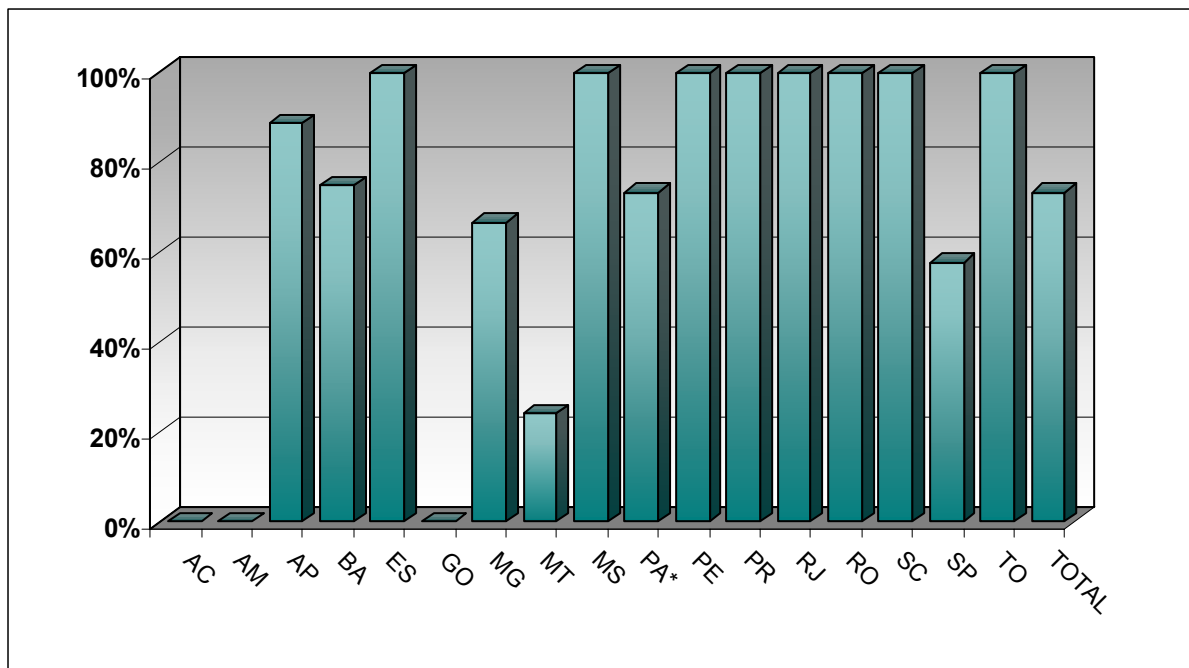
Quadro 1 – DISTRIBUIÇÃO DOS ESTABELECEMENTOS PRODUTORES DE PALMITO EM CONSERVA POR UNIDADE FEDERADA E INSPEÇÃO SANITÁRIAS REALIZADAS EM 2003

UF	Nº de Estabelecimentos com Registro	Nº de Unidades Fabris	Nº de Inspeções por Estado	% Inspeções por Estado
AC	3	3	0	0%
AM	2	2	0	0%
AP	7	9	8	89%
BA	8	8	6	75%
ES	1	1	1	100%
GO	4	4	0	0%
MG	3	3	2	67%
MT	25	25	6	24%
MS	1	1	1	100%
PA*	65	83	61	73%
PE	3	3	3	100%
PR	12	12	12	100%
RJ	1	1	1	100%
RO	13	13	13	100%
SC	44	44	44	100%
SP	19	19	11	58%
TO	2	2	2	100%
Total	213	233	171	73%

(*) Estão incluídos estabelecimentos distribuidores.

Fonte: ANVISA/ Vigilâncias Sanitárias das Unidades Federadas.

Das 17 unidades federadas que possuem estabelecimentos produtores de palmito em conserva, 3 delas não foram enviaram os Roteiros de Inspeção: Acre, Amazonas e Goiás. Os 77 estabelecimentos produtores de palmito em conserva distribuídos entre os Estados do Espírito Santo, Mato Grosso do Sul, Pernambuco, Paraná, Rio de Janeiro, Rondônia, Santa Catarina e Tocantins foram inspecionados em sua totalidade, conforme disposto no **Quadro 1** e ilustrado na **Figura 1**.

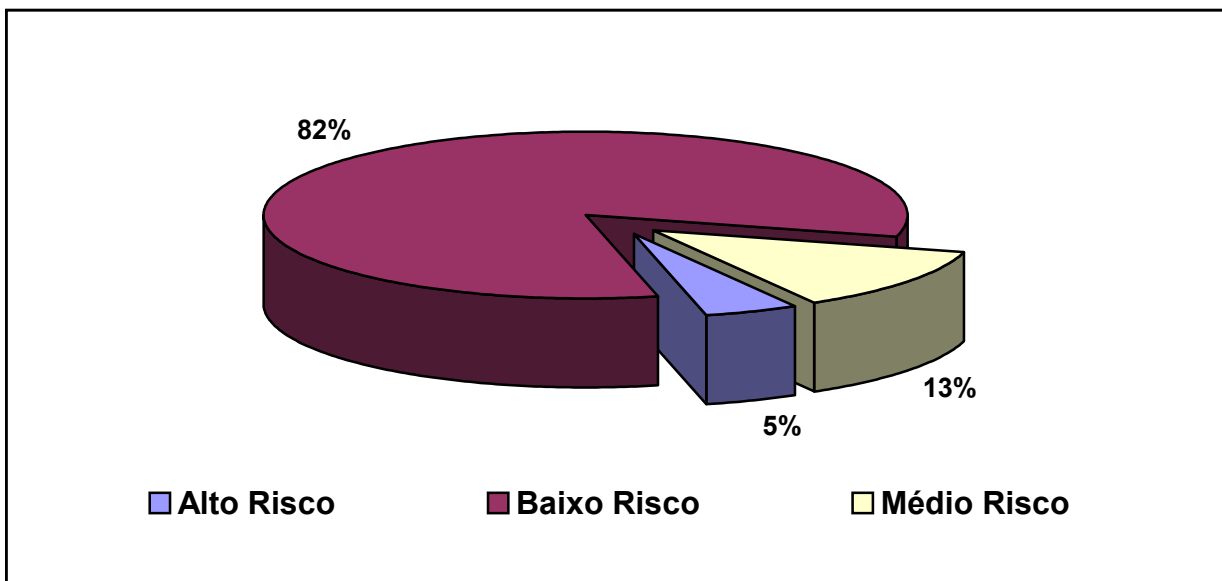


Fonte: ANVISA/ Vigilâncias Sanitárias das Unidades Federadas.

Figura 1 – Percentual de cobertura de inspeções em estabelecimentos produtores de palmito em conserva por unidades federadas – Ano 2003.

No Roteiro de Inspeção, os estabelecimentos produtores e distribuidores são classificados de acordo com os critérios de baixo, médio e alto risco. Um total de 13 estabelecimentos produtores, dos estados do Amapá (3), Bahia (3), Mato Grosso (1), Paraná (1), Santa Catarina (3) e São Paulo (2), foram classificados como médio risco. Os 5 estabelecimentos classificados como alto risco foram autuados pelos respectivos serviços de vigilância sanitária, sendo estes distribuídos nos estados do Amapá (1), Mato Grosso (2), Rondônia (1) e São Paulo (1). A **Figura 2** ilustra a distribuição dos estabelecimentos produtores e distribuidores de palmito em conserva quanto à classificação dos critérios de risco.

Em 23 estabelecimentos visitados, em que as atividades estavam desativadas, paralisadas por falta de matéria-prima ou em condições precárias de funcionamento, não foi aplicado o Roteiro de Inspeção, conforme **Figura 3**. Os estabelecimentos que apresentaram irregularidades foram autuados para adequação pelas autoridades sanitárias competentes. Dos 171 estabelecimentos inspecionados e com registro para palmito em conserva, 18 encontravam-se desativados.



Fonte: ANVISA/ Vigilâncias Sanitárias das Unidades Federadas.

Figura 2 – Distribuição da classificação dos estabelecimentos produtores de palmito em conserva inspecionados – Ano 2003.

Fonte: ANVISA/ Vigilâncias Sanitárias das Unidades Federadas.

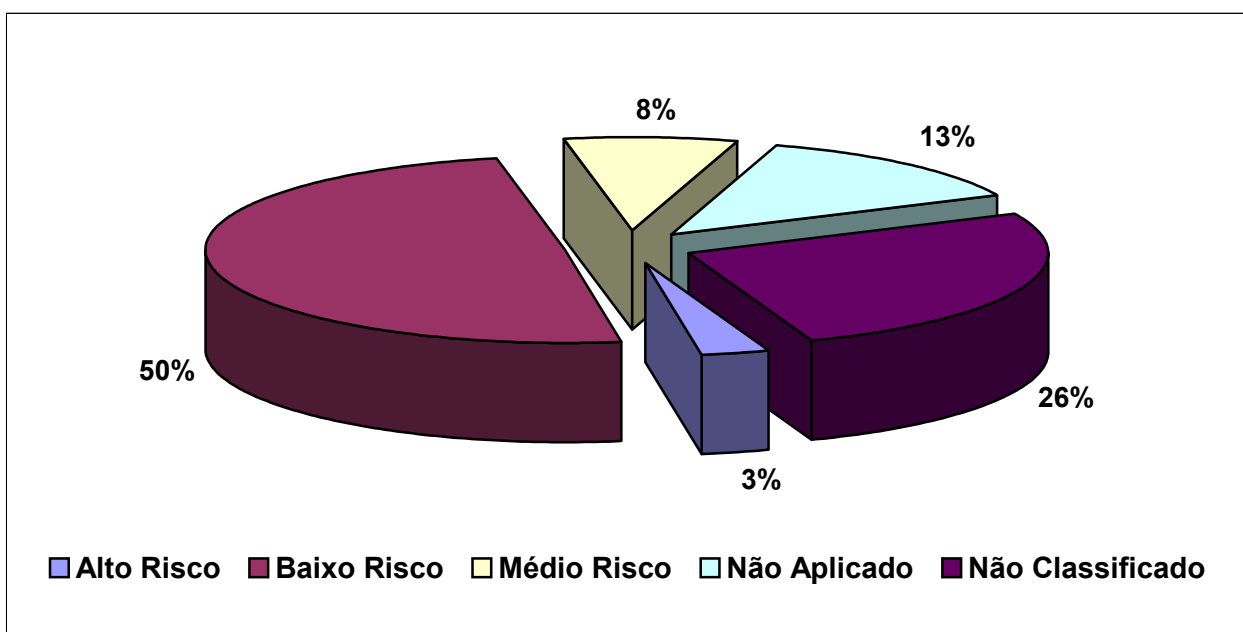
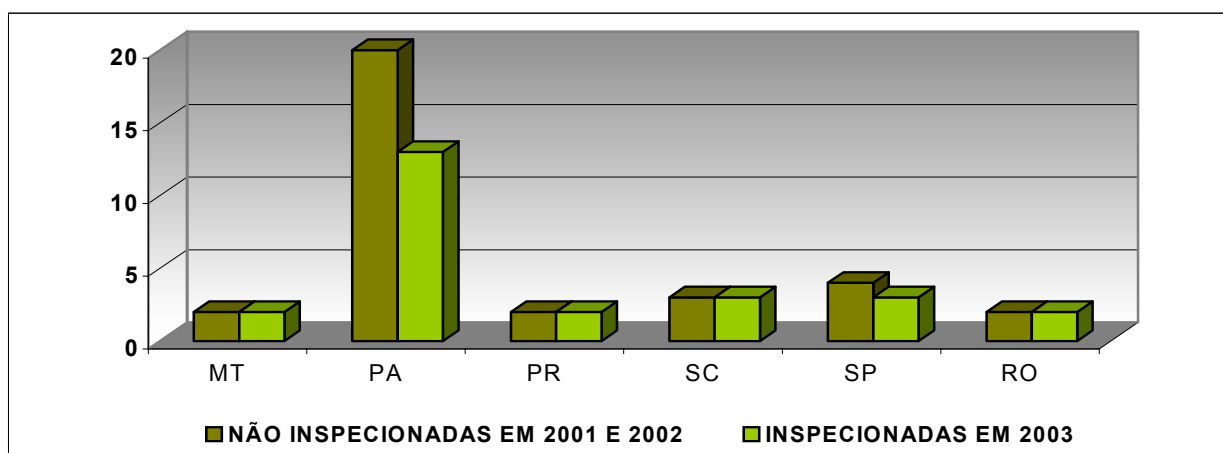


Figura 3 – Distribuição da aplicação do roteiro de inspeção em estabelecimentos produtores de palmito em conserva vistoriados – Ano 2003.

Em 2003, do total de estabelecimentos produtores e distribuidores de palmito em conserva foram recebidos 73% dos Roteiros de Inspeção, sendo que 43% foram encaminhados devidamente classificados de acordo com os critérios de risco e 19% deles não continham classificação.

Dos 31 estabelecimentos não inspecionados em 2001 e 2002, desses 8 continuam sem informação quanto à adequação das unidades fabris aos requisitos sanitários, conforme **Figura 4**. Do total de pendentes, sete estão localizadas no Estado do Pará e um em São Paulo.



Fonte: ANVISA/ Vigilâncias Sanitárias das Unidades Federadas.

Figura 4 – Situação dos estabelecimentos produtores de palmito não inspecionados em 2001 e 2002.

3.1.2.2 - Resultados das Ações Fiscais

Durante o ano de 2003, foram geradas 5 notificações para estabelecimentos produtores localizados em São Paulo (3) e Pará (2), provenientes de denúncias encaminhadas pelos serviços de vigilância sanitária sobre a comercialização irregular de palmito em conserva sem a devida regularização das marcas na ANVISA. Além disso, um único estabelecimento localizado no Pará foi notificado duas vezes para revalidação de registro.

Foram publicadas 5 resoluções referentes ao produto palmito em conserva, sendo 4 delas determinando apreensão e um interdição. Dos produtos que foram determinada a apreensão, três não apresentavam registro no Ministério da Saúde, e o outro apresentou pH acima do limite máximo permitido na Resolução – RDC n° 17, de 19.11.99. O produto que teve sua interdição determinada não confirmou o resultado da análise na contraprova, sendo publicada sua desinterdição.

3.1.2.3 - Reunião com as Entidades Representativas do Setor – Palmito em Conserva

Os representantes dos serviços de vigilância sanitária dos Estados de São Paulo, Mato Grosso, Pará e Paraná, responsáveis pelas inspeções nos estabelecimentos produtores e distribuidores de palmito em conserva e entidades do setor regulado participaram de duas reuniões na sede da ANVISA no ano de 2003.

A 1ª reunião, realizada em 19.02.02, foi uma audiência pública visando consolidar as sugestões recebidas sobre a Consulta Pública nº 106, de 23.12.02, que dispõe sobre alteração da capacidade das embalagens metálicas do produto palmito em conserva e a Consulta Pública ANVISA nº 109, de 23.12.02, que determina a obrigatoriedade de identificação do fabricante do produto, palmito em conserva, litografada na parte lateral da tampa metálica da embalagem de vidro do produto e elaboração, implementação e manutenção de Procedimentos Operacionais Padronizados – POP's para acidificação e tratamento térmico. Foram publicadas as versões definitivas em 14.04.03 por meio das Resoluções - RDC nº 80 e 81, respectivamente. Outro tema discutido foi o importante papel do setor regulado para coibir a comercialização do produto palmito em conserva clandestino para evitar o surgimento de novos casos de botulismo alimentar.

As entidades representativas do setor participaram da 2ª reunião, em 21.10.03, onde foram discutidos os resultados das reuniões regionais, convocadas pelos serviços de vigilância sanitária dos Estados de São Paulo, Mato Grosso, Pará e Paraná, que destacaram a participação de outros órgãos governamentais que estão se mobilizando em conjunto com os serviços de vigilância sanitária para coibir a produção e comercialização de produtos irregulares. Os representantes do setor regulado solicitaram a prorrogação do prazo para adequação ao artigo 1º da Resolução - RDC nº 81/03, que resultou na publicação da Resolução - RDC nº 334, de 21.11.03, que concedeu o prazo até 19.01.04 para cumprimento do uso de litografia para a identificação do fabricante na lateral da tampa metálica das embalagens de vidro.

3.1.3 – Conclusão

Considerando que as ações desenvolvidas pelos serviços de vigilância sanitária para o Programa Nacional envolvem inspeção sanitária nos

estabelecimentos produtores, distribuidores e importadores e que para controle do Programa Nacional esses órgãos devem encaminhar os Roteiros de Inspeção à ANVISA, constata-se que a falta de regularidade de envio dos Roteiros é um dos principais entraves na coordenação do Programa.

Dos 233 estabelecimentos produtores do produto palmito em conserva não foram recebidos 9 Roteiros de Inspeção referentes aos estabelecimentos localizados nos estados do Acre, Amazonas e Goiás.

Dos 171 Roteiros de Inspeção recebidos, 26% não estavam classificados quanto aos critérios de risco, dificultando a avaliação do risco do universo de estabelecimentos que possuem registro para o produto palmito em conserva.

Do total de Roteiros de Inspeção classificados com base nos critérios de risco, 58% dos estabelecimentos foram classificados como baixo e médio risco e 3% como alto risco. Embora os estabelecimentos classificados de alto e médio risco tenham sido autuados pelas autoridades sanitárias, não foram recebidos novos Roteiros de Inspeção com o devido atendimento à legislação.

Conclui-se que estratégias devem ser criadas para que todos os estabelecimentos produtores e distribuidores sejam inspecionados em sua totalidade no próximo ano, priorizando os Estados do Mato Grosso, Pará, Paraná e São Paulo que detêm a maior concentração de estabelecimentos e avaliando a adequação desses quanto ao uso de litografia com a identificação do fabricante na lateral da tampa metálica e à elaboração, implementação e manutenção dos Procedimentos Operacionais Padronizados para acidificação e tratamento térmico. A pactuação no Termo de Ajuste e Metas – TAM da realização de 100% das inspeções nos estabelecimentos produtores de palmito em conserva contribui para consecução dos objetivos do Programa.

Quanto aos 8 estabelecimentos localizados nos Estados do Pará (7) e São Paulo (1), que não foram inspecionados nos últimos 3 anos, considera-se que esforços deverão ser envidados para que os mesmos sejam inspecionados ainda no primeiro trimestre de 2004.

As ações fiscais geradas no ano de 2003 foram provenientes de denúncias encaminhadas pelos serviços de vigilância sanitária, onde o produto palmito em conserva estava sem registro neste órgão. Apenas uma apreensão envolveu produto com pH acima do limite máximo permitido.

Destaca-se que o impacto das novas medidas referentes à adequação aos termos da Resolução - RDC ANVISA nº 81/03 a serem implementadas pelos estabelecimentos produtores e ainda à capacitação dos técnicos dos serviços de vigilância sanitária serão avaliadas no corrente ano.

3.2 - Programa Nacional de Inspeção Sanitária dos Estabelecimentos Beneficiadores de Sal destinado ao Consumo Humano⁵

3.2.1 - Apresentação

O Programa Nacional de Inspeção Sanitária dos Estabelecimentos Beneficiadores de Sal destinado ao Consumo Humano iniciou-se em maio de 2000 com o objetivo de submeter à inspeção sanitária a totalidade dos estabelecimentos beneficiadores desse tipo de alimento e verificar a iodação do sal. Para tanto, foi publicada a Resolução - RDC ANVISA nº 28, de 28 de março de 2000 que estabelece um roteiro de inspeção específico que abrange, entre outros aspectos sanitários, a iodação do sal.

Caso fosse constatado na primeira inspeção sanitária que o estabelecimento não atendia de imediato a todos os itens constantes do roteiro de inspeção, era concedido um prazo de adequação equivalente a cento e oitenta dias após a primeira inspeção. Entretanto, os estabelecimentos que iniciaram sua produção após a publicação da Resolução - RDC ANVISA nº28/01, deveriam atender de imediato a todos os itens do roteiro de inspeção.

Ao conjunto de primeiras inspeções realizadas nos estabelecimentos beneficiadores de sal deu-se o nome de Primeira Etapa do Programa Nacional, por consequência, o conjunto de inspeções realizadas após o decurso do prazo de adequação foi denominado de Segunda Etapa do Programa Nacional. Concomitantemente à realização da inspeção sanitária, determinou-se que seriam colhidas amostras dos produtos beneficiados nos estabelecimentos inspecionados para fins de análise fiscal.

⁵ Os resultados apresentados no presente relatório referem-se exclusivamente ao ano de 2003 e, portanto, não fornecem a visão global deste Programa Nacional.

3.2.2- Resultados

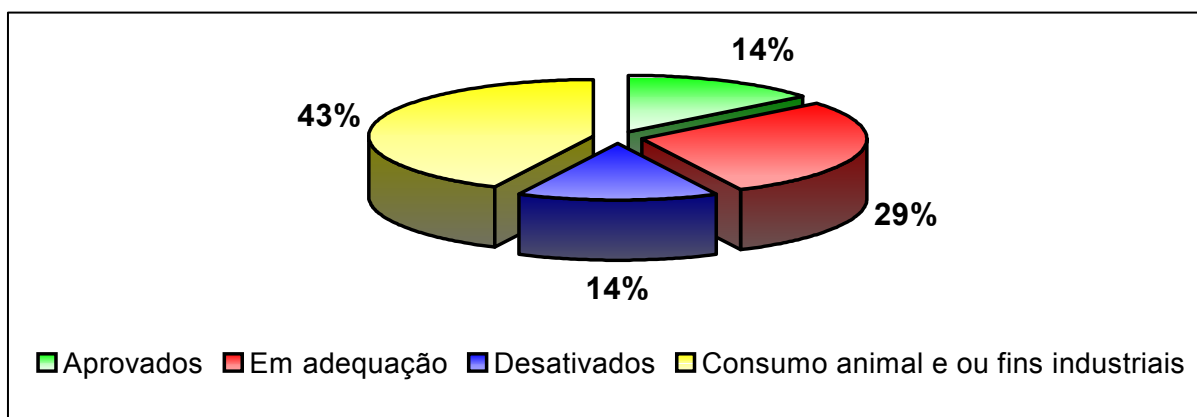
3.2.2.1- Resultados das Inspeções Sanitárias – 1ª Etapa

No ano de 2003, os serviços de vigilância sanitária visitaram 7 estabelecimentos, dentre os quais 3 efetivamente beneficiavam sal destinado ao consumo humano. Destes, somente 1 foi aprovado na primeira inspeção; aos outros 2 foi concedido prazo para adequação. Dos 4 estabelecimentos remanescentes, 1 encontrava-se desativado, 3 beneficiavam sal para fins industriais e ou destinado ao consumo animal conforme demonstrado no Quadro 2 e ilustrado na Figura 5.

Quadro 2 - RESULTADO DA PRIMEIRA ETAPA DO PROGRAMA NACIONAL DE INSPEÇÃO SANITÁRIA EM ESTABELECIMENTOS BENEFICIADORES DE SAL DESTINADO AO CONSUMO HUMANO – ANO 2003

UF	Desativados	Beneficiamento de sal			Total
		Consumo animal e ou fins industriais	Aprovados	Em adequação	
CE	--	2	--	--	2
RN	1	1	1	2	5
Total	1	3	1	2	7

Fonte: ANVISA/ Vigilâncias Sanitárias das Unidades Federadas.



Fonte: ANVISA/ Vigilâncias Sanitárias das Unidades Federadas.

Figura 5 - Resultado da primeira etapa do Programa Nacional de Inspeção Sanitária em Estabelecimentos Beneficiadores de Sal destinado ao Consumo Humano – Ano 2003.

3.2.2.2- Resultados das Inspeções Sanitárias – 2ª Etapa

No ano de 2003, foram realizadas 49 inspeções sanitárias em estabelecimentos na Segunda Etapa do Programa, sendo 27 conclusivas e 22 não-conclusivas. Dentre os estabelecimentos cujas inspeções foram conclusivas, 11 foram classificados como aprovados, 7 como reprovados e 9 encontravam-se desativados, conforme demonstrado no Quadro 3 e ilustrado pela Figura 6. Dos estabelecimentos cujas inspeções foram não-conclusivas, 2 encontravam-se fechados temporariamente. Aos 20 restantes foi concedido prazo para adequação, sendo que deste total, 18 receberam Auto de Infração.

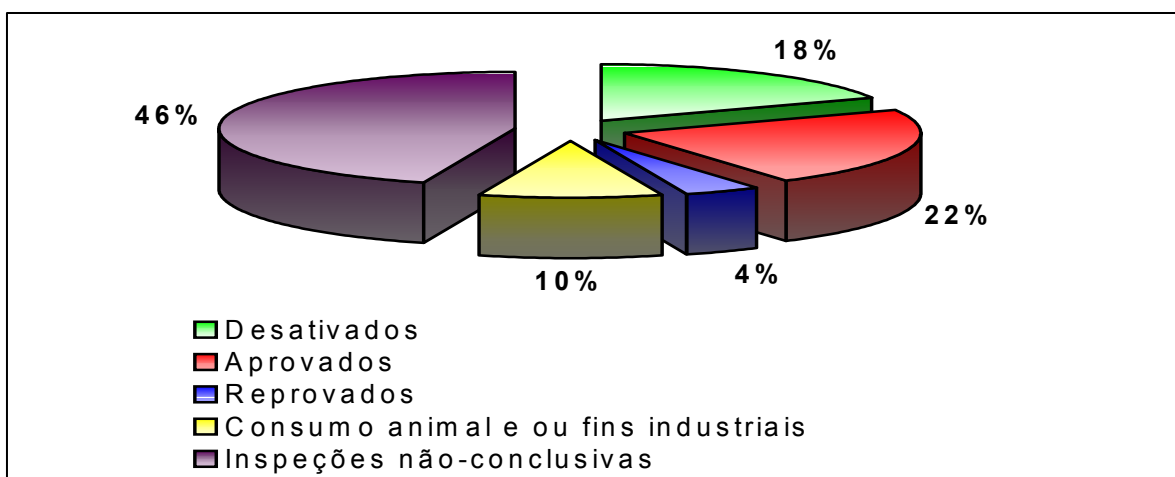
Ao final do ano 2003, continuam pendentes de inspeção sanitária conclusiva 65 estabelecimentos, conforme Quadro 4. Esse número é formado pelo somatório de estabelecimentos que foram inspecionados sem um resultado conclusivo adicionados daqueles que deveriam ter sido inspecionados e não foram.

Para efeito do Programa Nacional, atualmente o universo de estabelecimentos que beneficiam sal destinado ao consumo humano, incluindo os dados da primeira e segunda etapa deste Programa, resume-se a 86 empresas.

Quadro 3- RESULTADO DA SEGUNDA ETAPA DO PROGRAMA NACIONAL DE INSPEÇÃO SANITÁRIA EM ESTABELECIAMENTOS BENEFICIADORES DE SAL DESTINADO AO CONSUMO HUMANO – ANO 2003

UF	Inspeções Conclusivas				Inspeções não-conclusivas	Total de Inspeções
	Desativados	Aprovados	Reprovados	Beneficiamento de Sal para Consumo Animal e ou Fins Industriais		
CE	02	--	--	--	--	02
PI	--	--	--	05	--	05
RJ	--	01	02	--	--	03
RN	07	10	--	--	21	38
SC	--	--	--	--	01	01
Total	09	11	02	05	22	49

Fonte: ANVISA/ Vigilâncias Sanitárias das Unidades Federadas.



Fonte: ANVISA/ Vigilâncias Sanitárias das Unidades Federadas.

Figura 6 - **Relação entre inspeções conclusivas e não-conclusivas na segunda etapa do Programa Nacional de Inspeção Sanitária em Estabelecimentos Beneficiadores de Sal – Ano 2003.**

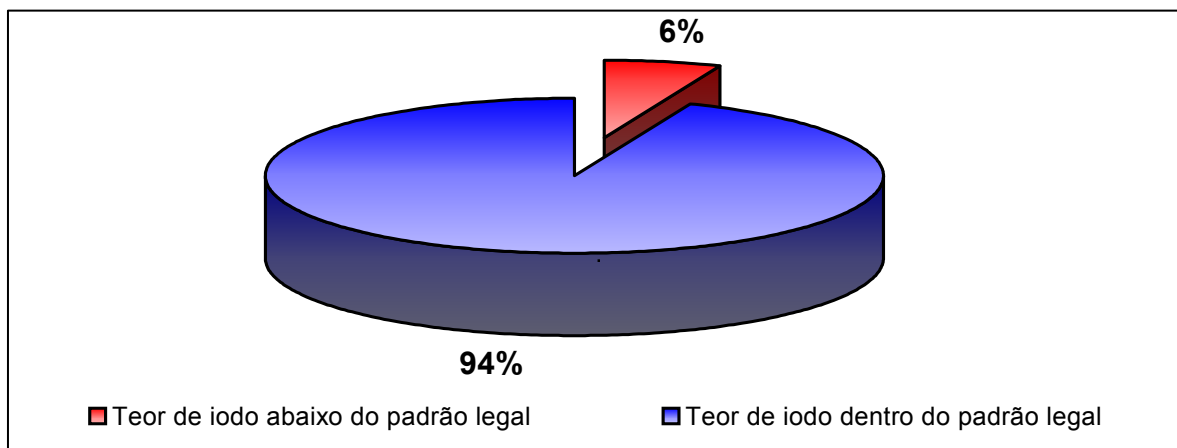
Quadro 4 - ESTABELECIMENTOS BENEFICIADORES DE SAL DESTINADO AO CONSUMO HUMANO EM ATIVIDADE OU PENDENTES CONFORME ANDAMENTO DO PROGRAMA NACIONAL DE INSPEÇÃO SANITÁRIA – ANO 2003

UF	Ind. Pendentes 1º Etapa	Ind. Aprovadas 1º Etapa	Ind. Pendentes 2º Etapa	Ind. Aprovadas 2º Etapa	Total
CE	00	--	08	00	08
MG	01	--	03	--	04
PA	02	--	--	--	02
PE	01	--	--	--	01
PI	00	--	00	00	00
PR	02	--	02	01	05
RJ	02	--	00	01	03
RN	01	02	23	11	37
RS	01	--	00	03	04
SC	02	--	01	00	03
SP	06	--	10	03	19
Total	18	02	47	19	86

Fonte: ANVISA/ Vigilâncias Sanitárias das Unidades Federadas.

3.2.2.3 – Resultados das Análises Fiscais

O serviço de vigilância sanitária do Rio Grande do Norte foi o único a enviar os resultados de análises fiscais de teor de iodo em amostras de sal. Do total de 100 amostras analisadas, 94% apresentaram teor de iodo dentro dos padrões legais, conforme ilustrado na Figura 7.



Fonte: ANVISA/ Vigilância Sanitária do Rio Grande do Norte.

Figura 7 - *Distribuição do resultado analítico quanto ao teor de iodo das amostras de sal analisadas durante a segunda etapa do Programa Nacional – Ano 2003.*

3- Conclusões

Desde o início do programa, observou-se que as inspeções sanitárias realizadas nos estabelecimentos, cujo prazo de adequação já havia se esgotado, não apresentavam resultados conclusivos nos termos previstos na Resolução. Devido a esse fato, muito embora um número expressivo de inspeções tenha sido realizado anualmente, não se percebia uma alteração significativa no volume de empresas pendentes de conclusão. Para complementar o cenário encontrado no início de 2003, os produtos da categoria sal apresentaram o maior percentual de condenação por parâmetro sanitário na 2ª Etapa do Programa Nacional de Monitoramento da Qualidade Sanitária dos Alimentos.

Diante desse contexto, em 10 de julho de 2003, foi realizada uma reunião com os órgãos de vigilância sanitária considerados de maior peso para o Programa com o objetivo de avaliar o seu andamento e discutir as estratégias necessárias para viabilizar sua finalização.

Participaram da reunião o Diretor responsável pela área de alimentos da ANVISA, o Gerente-Geral de Alimentos, representantes da Gerência de Inspeção e

Controle de Riscos de Alimentos, da Coordenação-Geral de Política de Alimentação e Nutrição do Ministério da Saúde e dos órgãos de vigilância sanitária do Ceará, Piauí, Rio de Janeiro, Rio Grande do Norte e São Paulo.

Na referida reunião, foi consenso a necessidade de finalização do Programa Nacional no ano de 2003. Para viabilização da proposta, foram analisados relatórios com as pendências de inspeção e, posteriormente, acordadas datas de finalização do Programa em cada estado envolvido. Ficou determinado que os serviços de vigilância sanitária deveriam priorizar os estabelecimentos que apresentaram consecutivos resultados condenatórios nos laudos de análise fiscal.

Estabeleceu-se ainda que não seria prorrogado o prazo de adequação à Resolução - RDC ANVISA nº28/00, sendo acordado que os serviços de vigilância sanitária deveriam proceder com a reprovação dos estabelecimentos que não cumprirem ao disposto na legislação.

A despeito do acordado, quando analisados os dados apresentados no item 3.2.2.2 observa-se ainda um quantitativo de 65 estabelecimentos pendentes de inspeção sanitária conclusiva. Este panorama pode ser explicado em parte à impossibilidade de inspeção dos estabelecimentos pendentes e em parte pela continuidade da prática de extensão do prazo de adequação regulamentado, por parte dos órgãos de vigilância sanitária estaduais.

Portanto, a meta de finalização desse Programa Nacional em 2003, nos moldes pré-estabelecidos, não foi atingida. De toda forma houve um avanço significativo no andamento do Programa em relação ao ano de 2002, levando-se em consideração o aumento do número de inspeções conclusivas.

Considerando os diversos fatores que impediram a finalização do Programa conforme o seu delineamento inicial, foram pactuadas no Termo de Ajuste e Metas inspeções anuais na totalidade de estabelecimentos produtores de sal destinados ao consumo humano. Face à implementação dessa nova estratégia, o Programa Nacional de Inspeção Sanitária em Estabelecimentos Beneficiadores de Sal destinado ao Consumo Humano foi dado por encerrado.

3.3 - Programa Nacional de Monitoramento da Qualidade Sanitária de Alimentos

3.3.1- Apresentação

A Oficina de Trabalho Sobre Ações em Segurança Alimentar realizada no Rio de Janeiro, em 10 a 11/04/03, deu início à terceira etapa do Programa Nacional de Monitoramento da Qualidade Sanitária de Alimentos- PNMQSA. Em seguida, ocorreram reuniões em Maceió-AL, de 24 a 25/04/03, em Goiânia-GO, de 05 a 06/05/03 e em Manaus-AM, de 08 a 09/05/03, onde estiveram presentes os representantes dos órgãos de vigilância sanitária estadual e distrital, dos Laboratórios Centrais de Saúde Pública-LACENs e do INCQS/FIOCRUZ.

Anteriormente à reunião inicial, foi solicitado às Vigilâncias Sanitárias Estaduais que encaminhassem sugestões sobre as categorias de alimentos que mereceriam ser monitoradas nesta próxima etapa. Após a consolidação dos dados enviados, da apresentação da proposta a todos os participantes, foram selecionadas para esta fase 8 (oito) categorias de alimentos, das quais, 6 (seis) referem-se aos produtos com obrigatoriedade de registro: Fórmulas Infantis, Alimentos Infantis à Base de Cereais, Sobremesas para Dietas com Restrição de Açúcares, Queijo Minas Frescal, Gelo, Hambúrguer Congelado e Charque Embalado e apenas 1 (uma) trata-se de produto dispensado de registro: Fubá. Ademais, 3 (três) categorias são da competência do Ministério da Agricultura, da Pecuária e do Abastecimento quanto à concessão do registro e inspeção do estabelecimento produtor.

Conforme pactuado, o Programa Nacional de Monitoramento da Qualidade Sanitária de Alimentos teve início em maio de 2003 com término programado para 31 de janeiro de 2004. As planilhas com resultados satisfatórios e aquelas com resultados condenatórios, assim como as cópias dos laudos de resultados condenatórios, seriam encaminhadas bimestralmente para a Gerência de Inspeção e Controle de Riscos - ANVISA, até 31 de março de 2004.

Cabe destacar que os princípios deste Programa são baseados na avaliação do padrão sanitário por meio dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos, contaminantes e dos dizeres de rotulagem dos produtos alimentícios, conforme apresentado no **Quadro 5**. A execução do Programa coube aos órgãos de vigilância sanitária que ficaram encarregadas de coletar o quantitativo mensal de amostras e submete-las à análise, conforme disposto no **Quadro 6**.

Quadro 5 - RELAÇÃO DAS CATEGORIAS DE ALIMENTOS A SEREM MONITORADAS PARÂMETROS ANALISADOS E LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS PERTINENTES – ANO 2003

Categorias de Alimentos	Parâmetros	Legislações Sanitárias
Fórmulas Infantis	MB: Coliformes a 35°C e a 45°C, <i>Estafilococos</i> , <i>Bacillus cereus</i> e <i>Salmonella</i> . Rotulagem.	Portaria SVS/MS nº 977, de 05/12/98, Portaria SVS/MS nº 29, de 13/01/98, Resolução-RDC ANVISA nº 222, de 05/08/02, Resolução-RDC ANVISA nº 12, de 02/01/01, Portaria nº 2051/GM/MS, de 08/11/01 e Resolução-RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02.
Alimentos infantis à base de cereais	MB: Coliformes a 35°C e a 45°C, <i>Estafilococos</i> ; <i>Bacillus cereus</i> e <i>Salmonella</i> . Rotulagem.	Portaria SVS/MS nº 36, de 13/01/98, Portaria SVS/MS nº 29, de 13/01/98 Resolução-RDC ANVISA nº 222, de 05/08/02, Resolução-RDC ANVISA nº 12, de 02/01/01, Portaria nº 2051/GM/MS, de 08/11/01 e Resolução-RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02.
Charque Embalado	MB: Coliformes a 45°C, <i>Estafilococos</i> e <i>Salmonella</i> e FQ: Nitrito e Nitrato Rotulagem	Decreto nº 30.691, de 29-03-52 – RIISPOA, Resolução-RDC ANVISA nº 12, de 02/01/01, Portaria SVS/MS nº 1004, de 11/12/98, Portaria nº 1.002, de 11/12/98 e Resolução-RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02.
Fubá	MB: <i>Coliformes a 45°C</i> , <i>Salmonella</i> , <i>Bacillus cereus</i> e Pesquisa de Aflatoxinas e Rotulagem.	Resolução-RDC ANVISA nº 12, de 02/01/01, Resolução CNNPA nº 12/78, de 24/07/78 e Resolução-RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02.
Gelo	MB: Coliformes Totais e Coliformes Termotolerantes, <i>Escherichia Coli</i> Rotulagem	Portaria MS nº 1469, de 29/12/00, Resolução-RDC Resolução CNNPA nº 12/78, de 24/07/78, Resolução-RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02.
Hambúrguer congelado	MB: Coliformes a 45°C, <i>Salmonella</i> , <i>Estafilococos</i> e Clostrídios Sulfito Redutores Rotulagem	Instrução Normativa nº 20 SDA/MAA, de 31/07/00, Anexo IV, Resolução-RDC ANVISA nº 12, de 02/01/01, Portaria nº 1.002, de 11/12/98 e Portaria SVS/MS nº 1004, de 11/12/98 e Resolução-RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02.
Queijo Minas Frescal	MB: Coliformes a 45°C, <i>Estafilococos</i> , <i>Salmonella</i> , <i>Listeria Monocytogenes</i> Rotulagem	Portaria MAPA nº 352, de 04/09/97 Resolução-RDC ANVISA nº 12, de 02/01/01 Resolução-RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02.
Sobremesas p/ dietas c/restr. açúcar	MB: <i>Bacillus cereus</i> , Coliformes a 45°C e <i>Salmonella</i> , FQ: determinação de açúcares Rotulagem	Resolução CNNPA nº 12/78, de 24/07/78, Portaria SVS/MS nº 29, de 13/01/98, Resolução-RDC ANVISA nº 12, de 02/01/01 e Resolução-RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02.

Legenda: MB- Microbiológico e FQ - Físico-químico.

Fonte: ANVISA, Vigilâncias Sanitárias e Laboratórios de Saúde Pública dos Estados e do Distrito Federal.

Quadro 6 - QUANTITATIVO MENSAL DE AMOSTRAS A SEREM ANALISADAS POR CATEGORIA E POR UNIDADE FEDERADA – ANO 2003

Região	UF	Categoria de Alimentos								Total por UF	Total por Região
		Fórmulas Infantis	Aliment. Infant. à Base de Cereais	Sobrem p Dietas com Rest. de Açúcares	Queijo Minas Frescal	Fubá	Gelo	Hambúrguer Congelado	Charque Embalado		
Sul	PR	2	2	2	1	2	2	2	2	15	50
	SC	3	3	5	1	3	5	3	3	26	
	RS	1	1	2	1	1	1	1	1	9	
Sudeste	RJ	3	3	5	2	2	7	5	3	30	80
	SP	1	1	2	1	*	5	2	2	14	
	MG	2	2	3	5	5	1	3	2	23	
	ES	1	1	2	2	2	2	2	1	13	
Nordeste	AL	2	2	2	1	2	2	2	2	15	140
	BA	2	2	2	1	2	2	2	1	14	
	SE	2	2	2	1	3	3	2	1	16	
	PE	2	2	2	1	2	2	2	2	15	
	CE	5	5	5	3	5	3	5	3	34	
	MA	1	1	1	1	1	1	2	1	9	
	PI	1	1	1	1	1	1	1	1	8	
	PB	2	2	2	1	4	0	2	1	14	
	RN	2	2	2	1	2	2	2	2	15	
Centrooeste	DF	2	2	3	4	4	4	3	3	25	85
	GO	4	3	2	5	4	2	3	2	25	
	MT	2	2	2	5	3	2	2	2	20	
	MS	1	1	1	3	3	1	2	3	15	
Norte	AC	1	2	2	1	1	1	2	2	12	88
	AM	2	2	4	2	2	1	2	2	17	
	AP	1	1	1	1	1	1	1	1	8	
	PA	3	2	2	3	2	2	3	3	20	
	RO	0	0	0	0	1	0	0	1	2	
	RR	2	2	2	0	2	0	2	2	12	
	TO	3	3	1	3	2	4	1	0	17	
Total		53	52	60	51	62	57	59	49	443	443

Fonte: ANVISA, Vigilâncias Sanitárias e Laboratórios de Saúde Pública dos Estados e do Distrito Federal.

3.3.2- Resultados

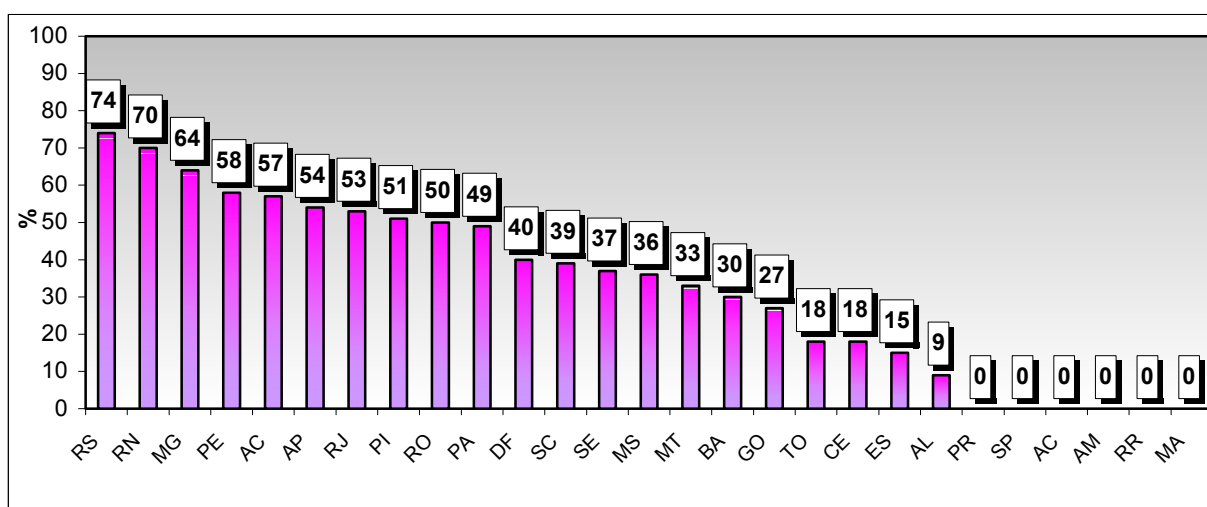
Planejou-se que seriam colhidas e analisadas 3987 amostras para esta terceira etapa do Programa. Contudo, foram realizadas 1238 amostras (resultado consolidado até a data de conclusão desse relatório). Este dado significa que houve

cumprimento de 31% da meta acordada com as unidades federadas quanto ao número de amostras a serem analisadas, segundo apresentado no **Quadro 7**.

As planilhas do PNMQSA referentes à consolidação dos resultados laboratoriais satisfatórios e dos resultados laboratoriais condenatórios definitivos foram encaminhadas pelos seguintes Estados: SC, RS, RJ, MG, ES, AL, BA, PE, CE, PI, RN, SE, DF, GO, MS, MT, AP, PA, RO, e TO. Este quantitativo corresponde a 74% do total de unidades da federação, incluindo o Distrito Federal.

Nenhum Estado, até o presente momento, efetuou o cumprimento da meta referente ao quantitativo acordado de amostras que seriam analisadas nesta terceira etapa. Os Estados que apresentaram percentuais acima de 50% da meta foram: RS (74%), RN (70%), MG (64%), PE (58%), AC (57%), AP (54%), RJ (53%), PI (51%), conforme exibido no **Quadro 7** e na **Figura 8**.

Cabe frisar que houve estados que não enviaram dados do Programa até esta data, sendo eles: PR, SP, AC, AM, RR, MA e PB. Além disso, os órgãos de vigilância sanitária da Paraíba solicitou à ANVISA financiamento para desenvolvimento do Programa, entretanto o mesmo não foi concedido o que resultou na ausência da participação deste Estado nesta terceira etapa. Ressalta-se que os laboratórios, de forma geral, relataram sobre as dificuldades encontradas devido à falta de pessoal para o desenvolvimento do PNMQSA, em virtude do término das bolsas do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico- CNPq e solicitaram o apoio da ANVISA. Porém, este assunto extrapola a competência da área de alimentos.



Fonte: ANVISA, Vigilâncias Sanitárias e Laboratórios de Saúde Pública dos Estados e do Distrito Federal.

Figura 8 - Percentual de cumprimento das metas pelos Estados- Ano 2003.

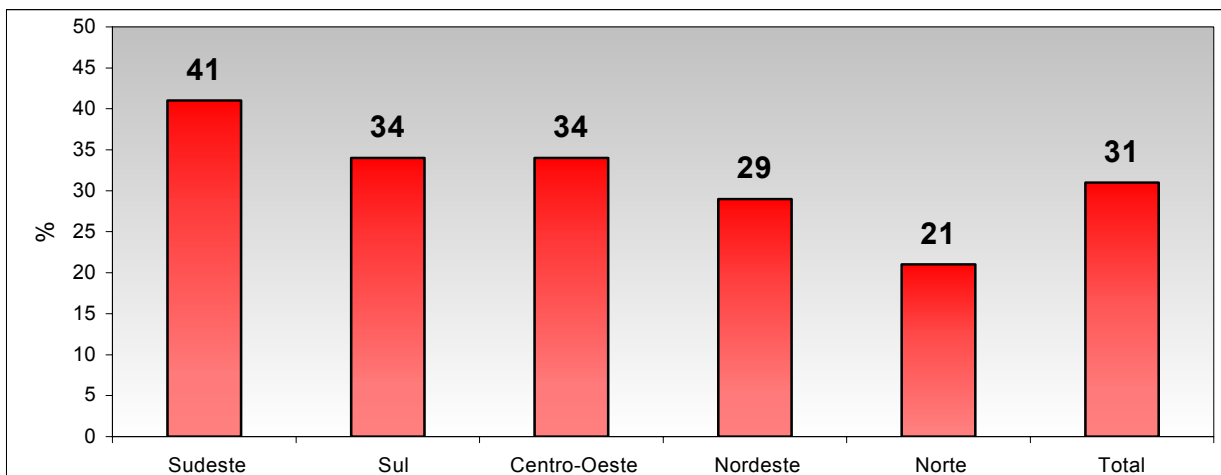
Quadro 7 - QUANTITATIVO DE AMOSTRAS ACORDADAS E REALIZADAS POR CATEGORIA DE ALIMENTO, DE ACORDO COM A REGIÃO E UNIDADE FEDERADA – ANO 2003

UF	Fórmulas Infantis		Alim. Infantis Cereais		Sobrem. Restr de Açúcar		Queijo Minas Frescal		Fubá		Gelo		Hambúrguer		Charque		Total de amostras e % de cumprimento das metas		
	AC	AR	AC	AR	AC	AR	AC	AR	AC	AR	AC	AR	AC	AR	AC	AR	ACT	ART	%
DF	18	8	18	6	27	4	36	20	36	23	36	5	27	11	27	12	225	89	40
GO	36	26	27	13	18	0	45	11	36	0	18	2	27	8	18	0	225	60	27
MT	18	8	18	10	18	8	45	15	27	3	18	4	18	6	18	6	180	60	33
MS	9	3	9	3	9	0	27	7	27	17	9	2	18	10	27	6	135	48	36
CO	81	45	72	32	72	12	153	53	126	43	81	13	90	35	90	24	765	257	34
PR	18	0	18	0	18	0	9	0	18	0	18	0	18	0	18	0	135	0	0
RS	9	7	9	7	18	13	9	6	9	6	9	8	9	6	9	7	81	60	74
SC	27	15	27	14	45	17	9	4	27	6	45	14	27	15	27	7	234	92	39
S	54	22	54	21	81	30	27	10	54	12	72	22	54	21	54	14	450	152	34
ES	9	1	9	12	18	0	18	0	18	3	18	2	18	0	9	0	117	18	15
MG	18	7	18	11	27	39	45	19	45	31	9	0	27	14	18	12	207	133	64
RJ	27	15	27	26	45	21	18	14	18	11	63	16	45	28	27	13	270	144	53
SP	9	0	9	0	18	0	9	0	0	0	45	0	18	0	18	0	126	0	0
SE	63	23	63	49	108	60	90	33	81	45	135	18	108	42	72	25	720	295	41
AC	9	0	18	0	18	0	9	0	9	0	9	0	18	0	18	0	108	0	0
AM	18	0	18	0	36	0	18	0	18	0	9	0	18	0	18	0	153	0	0
AP	9	7	9	3	9	6	9	6	9	4	9	0	9	7	9	6	72	39	54
PA	27	13	18	15	18	2	27	14	18	11	18	5	27	20	27	8	180	88	49
RO	0	0	0	0	0	0	0	0	9	7	0	0	0	0	9	2	18	9	50
RR	18	0	18	0	18	0	0	0	18	0	0	0	18	0	18	0	108	0	0
TO	27	20	27	8	9	0	27	0	18	0	36	0	9	0	0	0	153	28	18
N	108	40	108	26	108	8	90	20	99	22	81	5	99	27	99	16	792	164	21
AL	18	0	18	4	18	0	9	0	18	0	18	0	18	0	18	8	135	12	9
BA	18	5	18	1	18	0	9	0	18	3	18	8	18	9	9	12	126	38	30
CE	45	10	45	7	45	0	27	6	45	11	27	6	45	10	27	6	306	56	18
MA	9	0	9	0	18	0	9	0	9	0	9	0	18	0	9	0	90	0	0
PB	18	0	18	0	9	0	9	0	36	0	0	0	18	0	9	0	117	0	0
PE	18	12	18	11	18	10	9	5	18	14	18	9	18	8	18	10	135	79	59
PI	9	4	9	6	9	5	9	4	9	6	9	4	9	4	9	4	72	37	51
RN	18	20	18	18	18	7	9	4	18	15	18	9	18	18	18	3	135	94	70
SE	18	2	18	6	18	6	9	4	27	21	27	6	18	8	9	1	144	54	38
NE	171	53	171	53	171	28	99	23	198	70	144	42	180	57	126	44	1260	370	29
TOTAL	477	183	468	181	540	138	459	139	558	192	513	100	531	182	441	123	3987	1238	31

Legenda: (AC) Amostras Acordadas; (AR) Amostras Realizadas; (ACT) Total de Amostras Acordadas; (ART) Total de Amostras Realizadas; (S) Região Sul; (SE) Região Sudeste; (NE) Região Nordeste; (CO) Região Centroeste; (N) Região Norte.

Fonte: ANVISA, Vigilâncias Sanitárias e Laboratórios de Saúde Pública dos Estados e do Distrito Federal.

O percentual de cumprimento das metas por região foi assim distribuído: Sudeste (41%), Sul (34%), Centro-Oeste (34%), Nordeste (29%), Norte (21%), conforme disposto no **Quadro 7** e na **Figura 9**.



Fonte: ANVISA, Vigilâncias Sanitárias e Laboratórios de Saúde Pública dos Estados e do Distrito Federal.

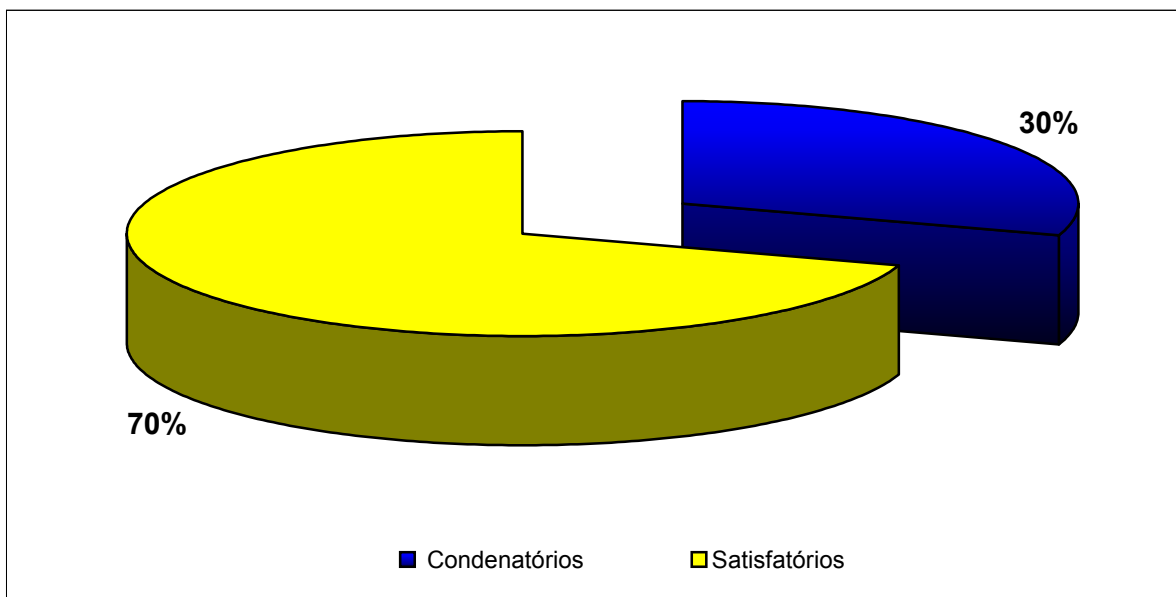
Figura 9 - Percentual de cumprimento da meta relativa à quantidade de amostras acordadas por região do Brasil - Ano 2003.

Do total de 1238 amostras analisadas, 70% (867) apresentaram resultados laboratoriais satisfatórios para rotulagem e padrão sanitário, conforme retrata a **Figura 10**. Das amostras com resultados condenatórios, que correspondem a 30% (371), verificou-se que 82% (306) apresentaram rotulagem em desacordo, 11% (40) continham irregularidades quanto ao padrão sanitário e 7% (25) não atendiam nem ao padrão sanitário e nem à rotulagem, concomitantemente, segundo exibido na **Figura 11**.

Os seguintes quantitativos amostrais foram acordados para as categorias de produtos, em ordem decrescente: Fubá (558), Sobremesas para Dietas com Restrição de Açúcares (540), Hambúrguer Congelado (531), Gelo (513), Fórmulas Infantis (477), Alimentos Infantis à Base de Cereais (468), Queijo Minas Frescal (513) e Charque Embalado (441).

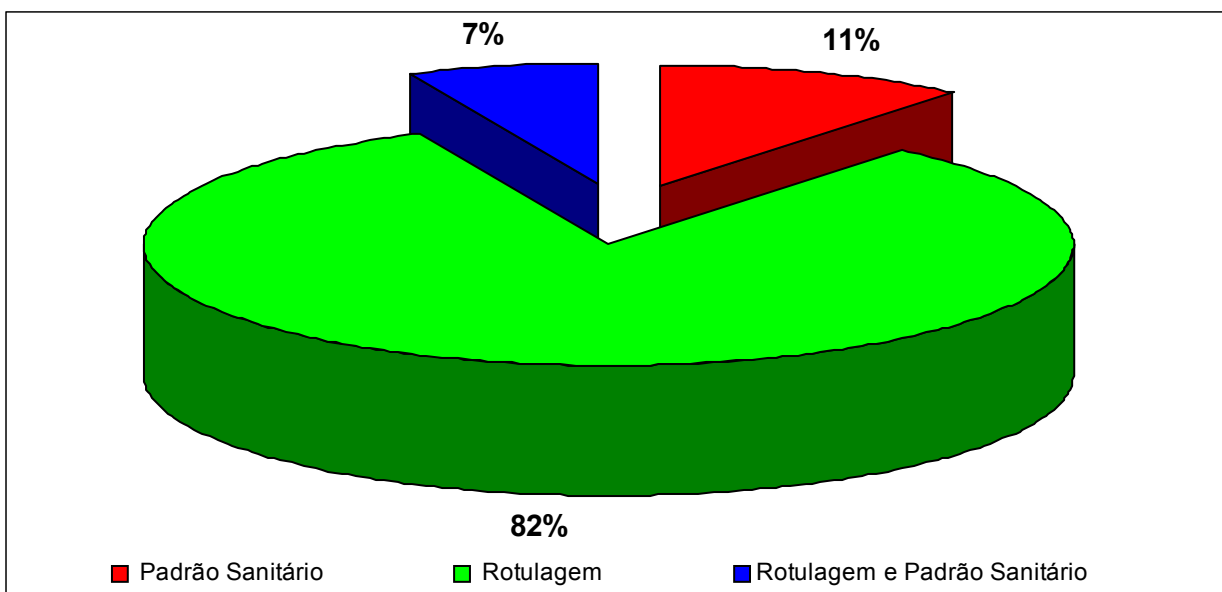
Todavia, as categorias de alimentos com maior número de amostras colhidas foram: Fubá (192), Fórmulas Infantis (183), Hambúrguer Congelado (182), Alimentos Infantis à Base de Cereais (181), Queijo Minas Frescal (139), Sobremesas para Dietas com Restrição de Açúcares (138), Charque Embalado (123) e Gelo (100), conforme exposto na **Figura 12** e no **Quadro 7**.

Conforme relatos, houve dificuldades para encontrar alguns alimentos no comércio. No caso, em especial, da categoria de Fórmulas Infantis, não houve grande diversidade de marcas dos alimentos colhidos, devido ao fato de existir um número reduzido de fabricantes deste produto.



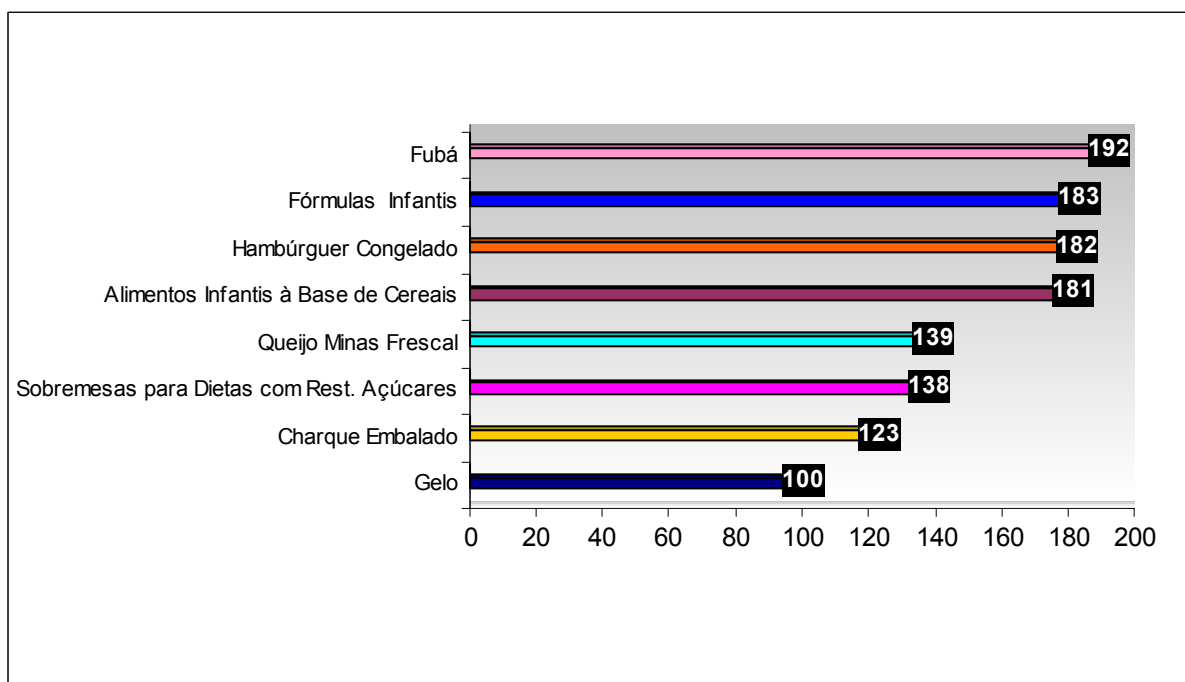
Fonte: ANVISA, Vigilâncias Sanitárias e Laboratórios de Saúde Pública dos Estados e do Distrito Federal.

Figura 10 - Percentual dos resultados laboratoriais condenatórios e satisfatórios referentes às categorias de alimentos - Ano 2003.



Fonte: ANVISA, Vigilâncias Sanitárias e Laboratórios de Saúde Pública dos Estados e do Distrito Federal.

Figura 11 – Distribuição dos resultados condenatórios por motivos de condenação referentes às categorias de alimentos - Ano 2003.



Fonte: ANVISA, Vigilâncias Sanitárias e Laboratórios de Saúde Pública dos Estados e do Distrito Federal.

Figura 12 - Quantitativo de amostras por categorias de alimentos analisadas – Ano 2003.

Além disso, a VISA/RS solicitou redução do quantitativo acordado de amostras e explicou que o dimensionamento proposto foi em função da quantidade de indústrias existentes no Estado e das marcas disponíveis no mercado. O LACEN/RN relatou que o órgão de vigilância sanitária do Estado teve dificuldades de encontrar, no mercado, o produto Charque Embalado, sendo assim, decidiu-se reduzir o número de amostras que seriam colhidas deste alimento.

Evidenciou-se confusão na identificação dos alimentos: Fórmulas Infantis e Alimentos Infantis a Base de Cereais, visto que foram colhidos produtos que não pertenciam a estas categorias de alimentos, como por exemplo, leite em pó, bebida láctea, etc. Da mesma forma, no caso das Sobremesas p/ Dietas com Rest. Açúcares, consideradas DIET, foram realizadas colheitas de sobremesas LIGHT, como se fossem desta categoria.

Com referência aos quantitativos de amostras colhidas dos alimentos, observa-se na **Figura 13**, que as categorias: Alimentos Infantis a Base de Cereais (39%) e Fórmulas Infantis (38%) aproximaram-se mais do número acordado para colheita de amostras destes produtos. No entanto, deve-se ressaltar que outros alimentos, não pertencentes a esta categoria foram colhidos pelas VISA's, como sendo desta categoria. Evidentemente que, à época da consolidação das

informações, nos casos em que foi possível constatar que não se tratava de alimento daquela categoria, este não foi considerado na contagem dos dados.

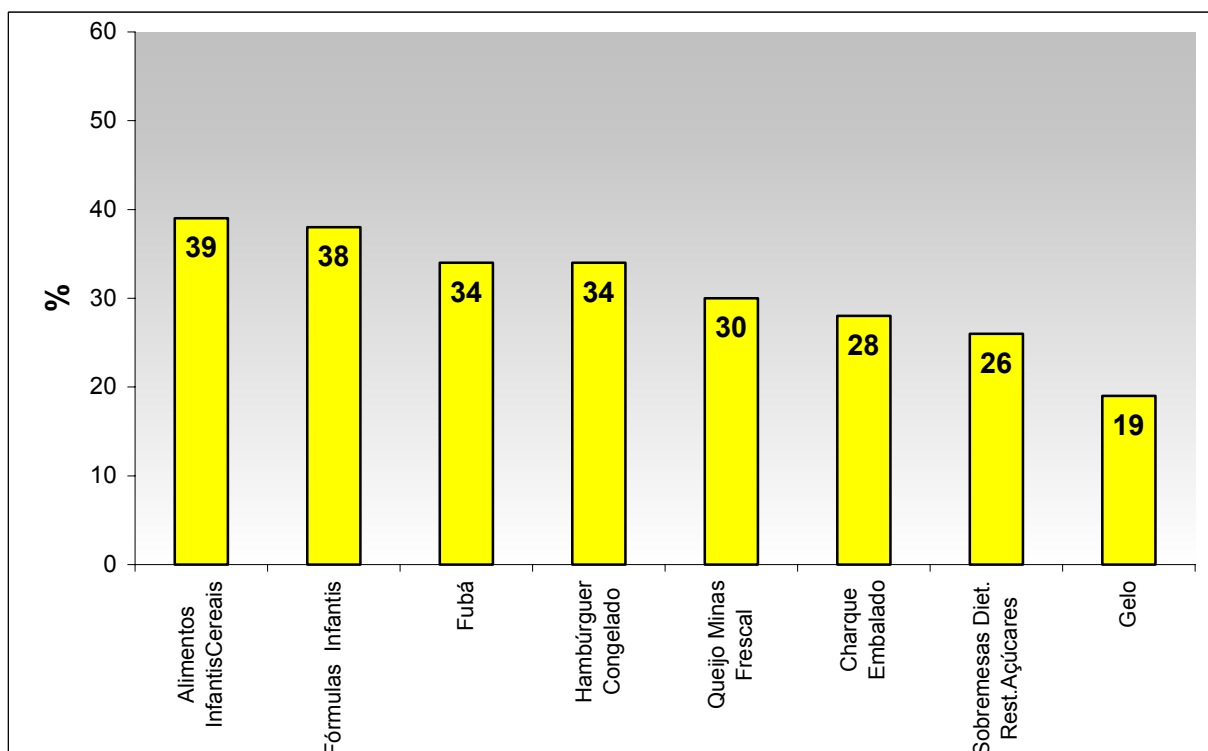
Além do mais, este fato demonstra que os órgãos de vigilância sanitária tem dificuldades na interpretação das legislações que regulamentam os alimentos infantis, embora tenha sido enviado para todos os órgãos de vigilâncias sanitárias estaduais e Laboratórios Oficiais de Saúde Pública, uma Lista de Verificação, elaborado pela Gerência de Produtos Especiais, contendo os itens a serem observados para a análise de rotulagem de cada uma das oito categorias de alimentos eleitas para a terceira fase do Programa.

É oportuno destacar que um dos propósitos de se incluir as categorias: Alimentos Infantis a Base de Cereais e Fórmulas Infantis nesta 3ª fase do Programa foi verificar se estes alimentos atendiam à legislação sanitária- Resolução - RDC nº 222, de 05/08/02, que trata da Promoção Comercial de Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância. Entretanto, no momento, há dificuldades de se obter um diagnóstico a respeito, visto que vários laudos condenatórios quanto à rotulagem desses alimentos não foram enviados.

Em relação ao Gelo (19%), que obteve o menor índice de cumprimento da meta acordada para esta categoria, verificou-se a existência de comercialização do produto, por parte de algumas empresas, sem o devido registro do mesmo Ministério da Saúde. A VISA/AP informou que não existe empresa no Estado que produza gelo registrado no Ministério da Saúde. Ressalta-se que este órgão de vigilância havia planejado colher amostra deste alimento, no entanto, não foi viável a colheita do mesmo, pela razão exposta.

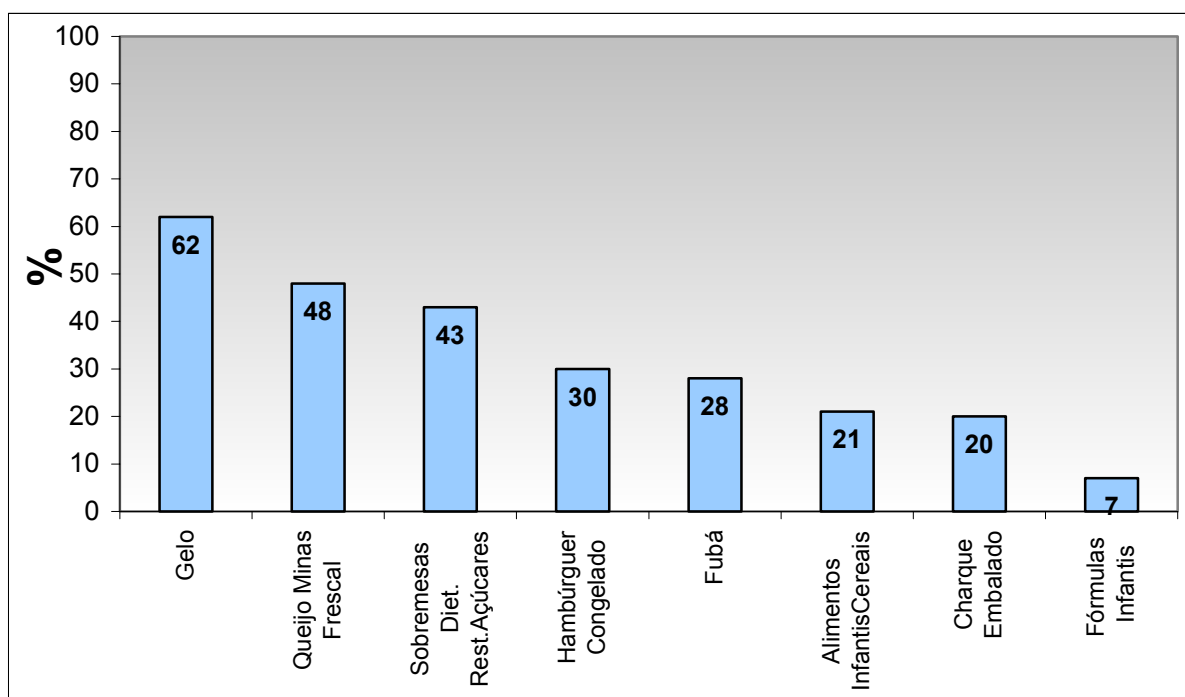
Destaca-se também que o órgão de vigilância sanitária do Pará encontrou três (3) amostras de gelo no mercado, sem o nº de registro no Ministério da Saúde. As empresas responsáveis pela fabricação do gelo são do próprio Estado e foram notificadas pelo referido órgão de vigilância. Neste caso, as amostras de gelo apresentaram apenas irregularidades de rotulagem.

As categorias de alimentos que apresentaram os maiores índices de resultados condenatórios foram: Gelo (62%), Queijo Minas Frescal (48%), Sobremesas para Dietas com Restrição de Açúcares (43%) Hambúrguer Congelado (30%), conforme exposto na **Figura 14**.



Fonte: ANVISA, Vigilâncias Sanitárias e Laboratórios de Saúde Pública dos Estados e do Distrito Federal.

Figura 13 - Percentual de cumprimento da meta relativa à quantidade de amostras acordadas por categoria de alimentos - Ano 2003.



Fonte: ANVISA, Vigilâncias Sanitárias e Laboratórios de Saúde Pública dos Estados e do Distrito Federal.

Figura 14 - Percentual de resultados condenatórios por categoria de alimentos - Ano 2003.

Ao avaliar o total de amostras analisadas por categoria de alimentos, pode-se observar que as categorias que apresentaram os maiores índices de resultados condenatórios, exclusivamente por padrão sanitário, foram: Queijo Minas Frescal (22%) e Gelo (6%), conforme exposto na **Figura 15**.

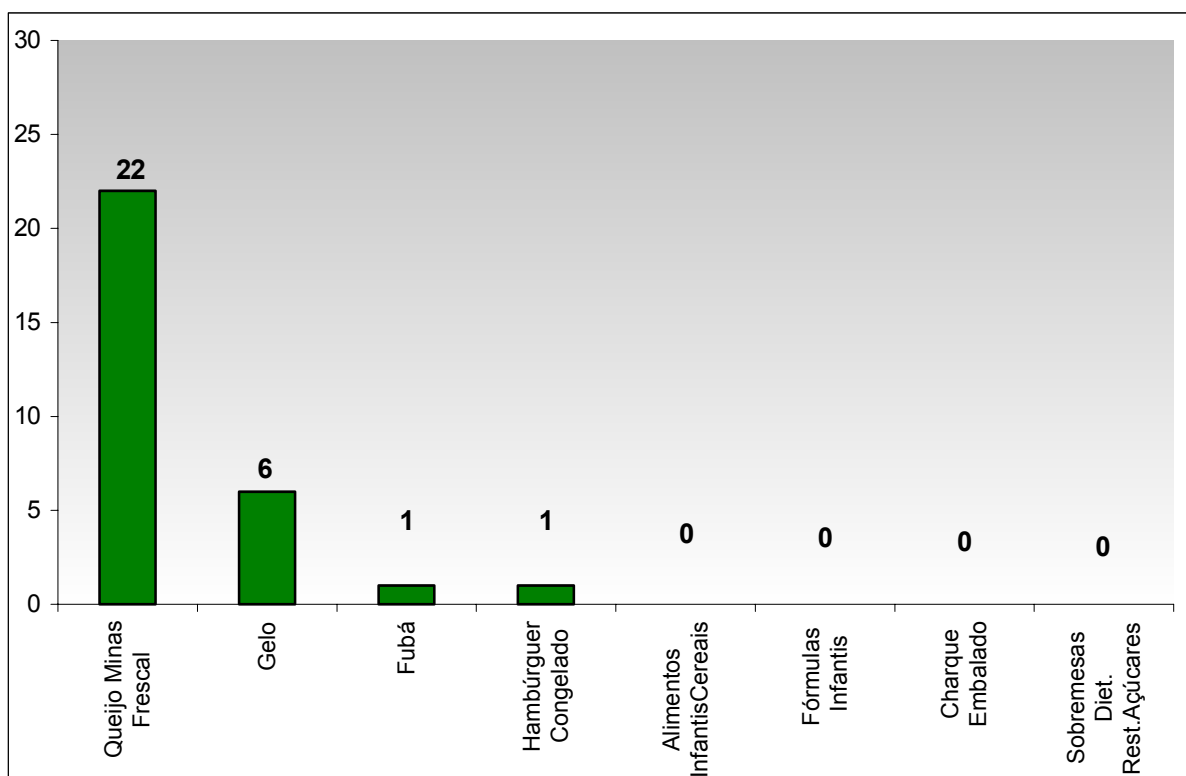
Todavia, as categorias que apresentaram os maiores índices de resultados condenatórios por padrão sanitário, independentemente de terem sido identificados outros tipos de irregularidades, foram: Queijo Minas Frescal (35%) e Gelo (7%), de acordo com o disposto na **Figura 16**.

As principais irregularidades sanitárias encontradas nas categorias de alimentos analisadas estão dispostas na **Figura 17**. O Queijo Minas Frescal foi a categoria com maiores índices de irregularidades sanitárias e aquela com maior diversidade de parâmetros microbiológicos em desacordo: *Coliformes* (8), *Coliformes a 45°C* (3), *Coliformes a 45° C* e *Escherichia coli* (3), *Coliformes a 45°C*, *Escherichia coli* e estafilococus coagulase positiva (3), estafilococus coagulase positiva (7) e *Enterococcus* (1). No caso do Gelo, os seguintes parâmetros microbiológicos apresentaram-se em desacordo: *Coliformes a 45° C* (3) e *Coliformes a 45° C* e *Escherichia coli* (1). Em três amostras de Hambúrguer Congelado foi evidenciada a presença de *Salmonella* (3).

Três amostras de Fubá apresentaram irregularidades quanto à pesquisa de aflatoxinas e em outras três observou-se contaminação por metais. Também houve contaminação por metais em uma amostra da categoria de Fórmulas Infantis.

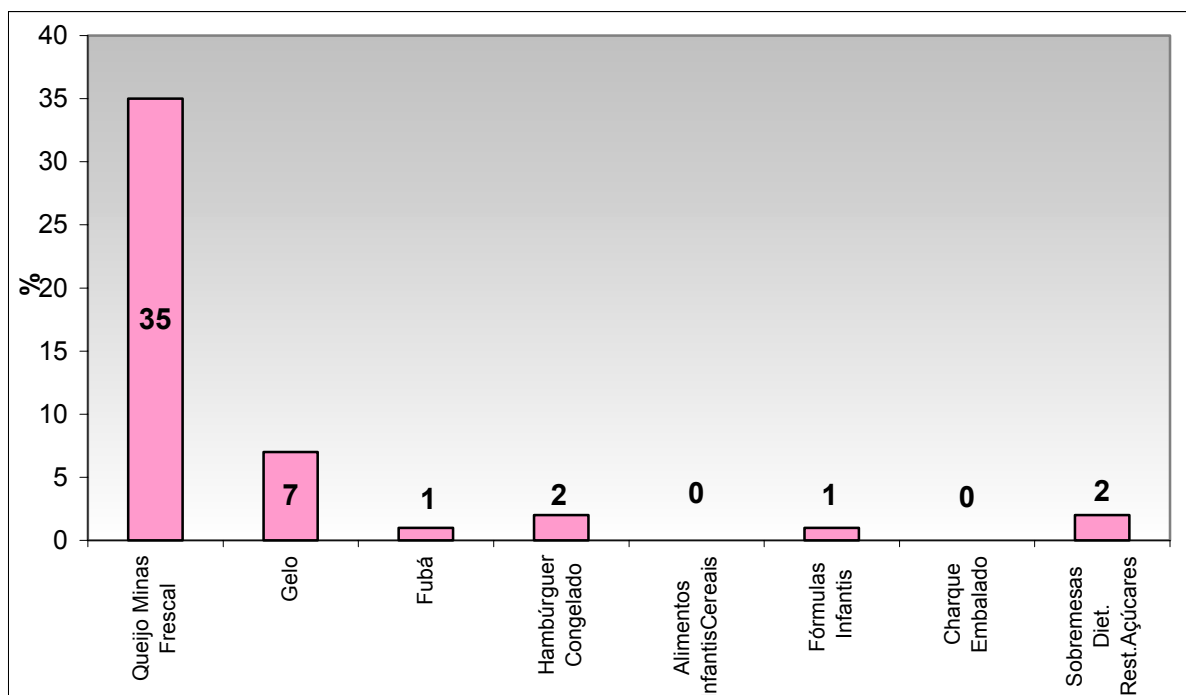
No caso das Sobremesas para Dietas com Restrição de Açúcares, três amostras não atenderam ao teor de açúcar preconizado na legislação sanitária para esta categoria de alimentos.

Quanto às demais amostras que apresentaram resultados em desacordo quanto ao padrão sanitário, não foi possível identificar os motivos da condenação, haja vista que não foram enviados os laudos condenatórios pertinentes.



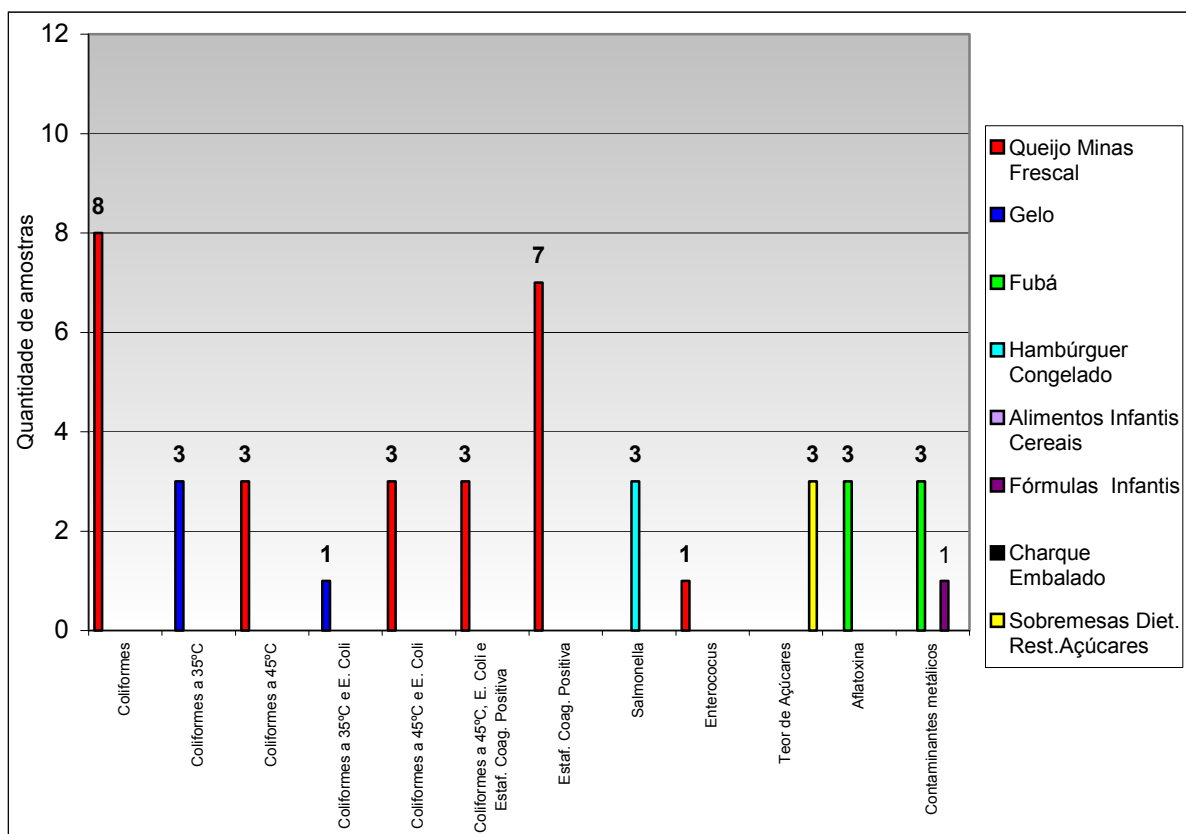
Fonte: ANVISA, Vigilâncias Sanitárias e Laboratórios de Saúde Pública dos Estados e do Distrito Federal.

Figura 15 - Percentual de amostras condenatórias exclusivamente por padrão sanitário baseado no total de amostras analisadas de cada categoria de alimentos - Ano 2003.



Fonte: ANVISA, Vigilâncias Sanitárias e Laboratórios de Saúde Pública dos Estados e do Distrito Federal.

Figura 16 - Percentual de amostras condenatórias por padrão sanitário baseado no total de amostras analisadas de cada categoria de alimentos - Ano 2003.

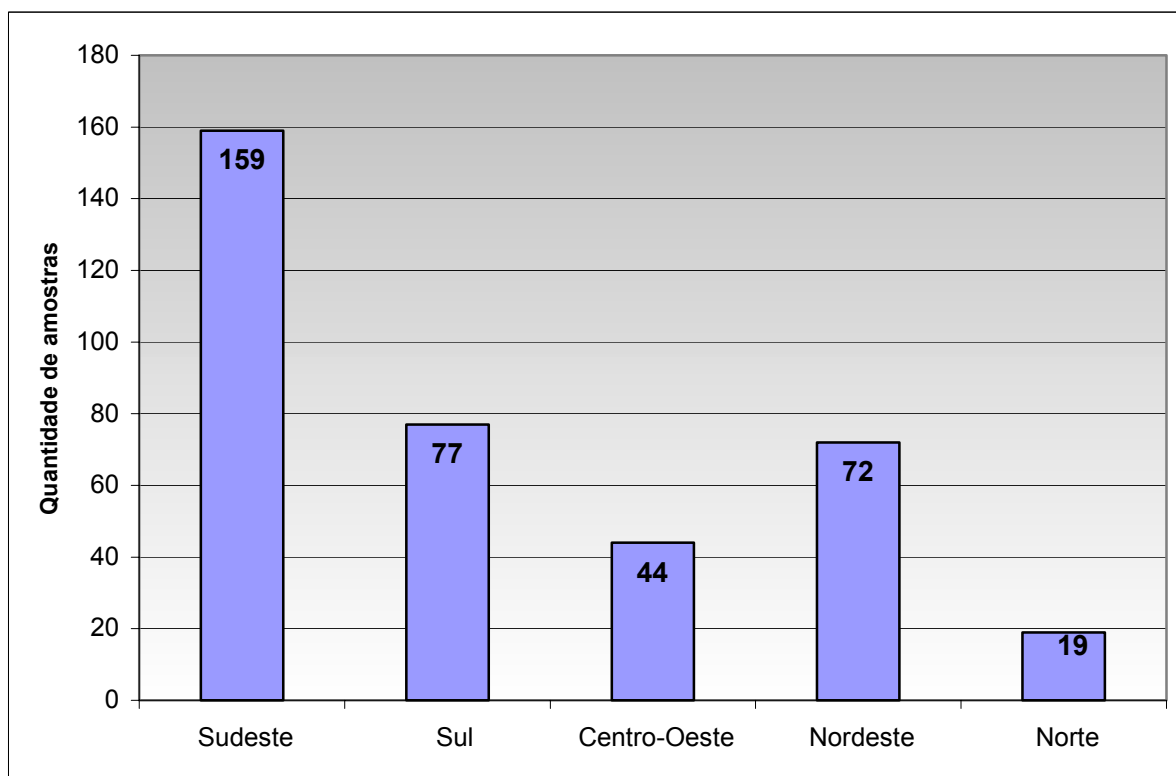


Fonte: ANVISA, Vigilâncias Sanitárias e Laboratórios de Saúde Pública dos Estados e do Distrito Federal.

Figura 17 - Principais irregularidades sanitárias por categoria de alimentos - Ano 2003.

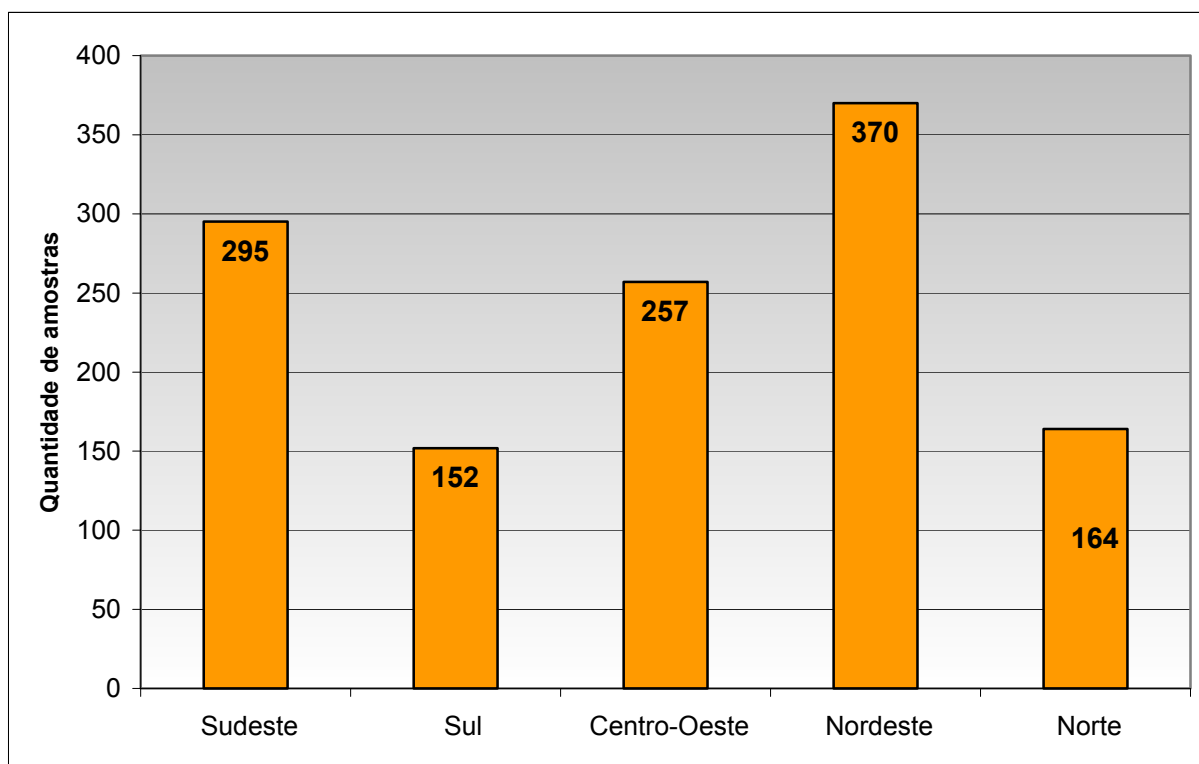
Os resultados condenatórios das amostras por região do país estão indicados na **Figura 18**, evidenciando que a Região Sudeste apresentou o maior número de amostras condenatórias, 159 amostras com resultados condenatórios (incluindo rotulagem e padrão sanitário) e representando 77% do total de amostras com resultados condenatórios. As demais regiões apresentaram o seguinte quantitativo e percentual, respectivamente: Região Norte, 99 amostras, equivalentes a 17%; Região Centro-Oeste, 15 amostras que correspondem a 3% e as Regiões Sul e Nordeste, 10 amostras cada que representam 2% dos laudos condenatórios.

Vale destacar que embora a Região Sudeste tenha apresentado elevado de número de amostras com resultados condenatórios, esta não foi a região que apresentou o maior número de amostras analisadas das categorias de alimentos selecionadas, sendo que o maior quantitativo coube à Região Nordeste, de acordo com a **Figura 19**.



Fonte: ANVISA, Vigilâncias Sanitárias e Laboratórios de Saúde Pública dos Estados e do Distrito Federal.

Figura 18 - Quantidade de amostras condenatórias por região do país - Ano 2003



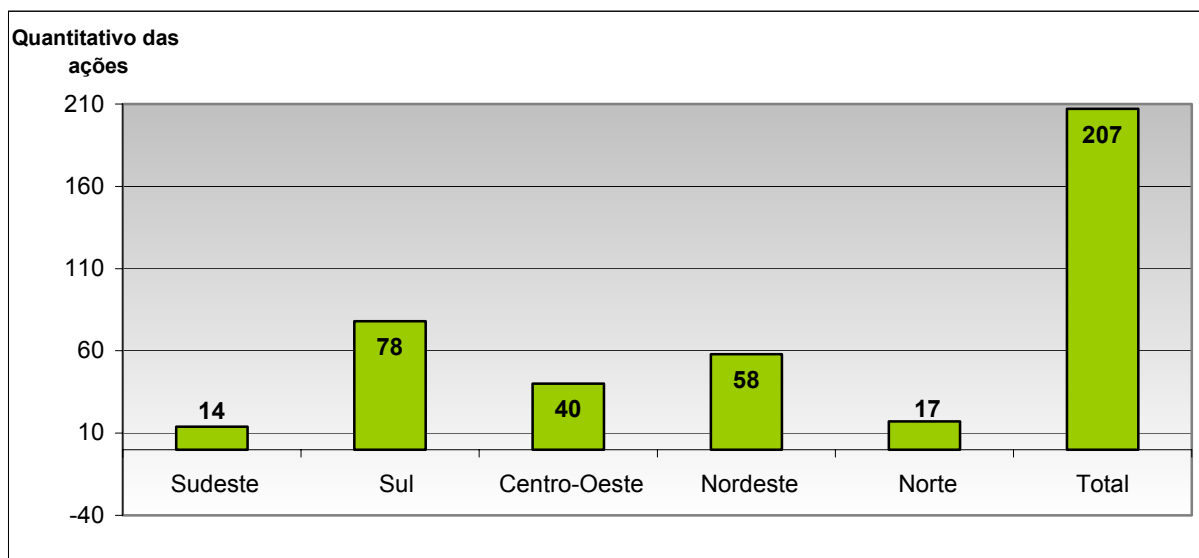
Fonte: ANVISA, Vigilâncias Sanitárias e Laboratórios de Saúde Pública dos Estados e do Distrito Federal.

Figura 19 - Quantidade de amostras analisadas por região do país - Ano 2003.

De acordo com o disposto no **Quadro 8**, dentre as ações fiscais executadas pelos órgãos de vigilâncias sanitárias estaduais, exclusivamente, temos: 122 “Notificações ao Fabricante” (incluindo o “Envio do laudo para a empresa”) e, em segundo lugar, “Envio de relatório para a VISA competente”(39). Ao analisar o conjunto das ações fiscais, temos o total de 207 ações efetuadas, o que representa que 56% dos laudos condenatórios desencadearam ações fiscais. Deve-se considerar que alguns estados não utilizaram as novas planilhas acordadas para a 3ª etapa do Programa e não preencheram o campo relativo às ações fiscais realizadas. Cabe ressaltar que 6 (seis) Estados não enviaram dados até o momento e a Paraíba não está participando do Programa, nesta fase.

Além do mais, verifica-se que as categorias de alimentos que geraram maior número de ações foram: Gelo (52), Queijo Minas Frescal (48) e Hambúrguer Congelado (31). Este resultado demonstra que as autoridades sanitárias têm direcionado suas ações em decorrência do risco, visto que estas categorias apresentaram os maiores percentuais de laudos condenatórios quanto ao padrão sanitário.

Conforme demonstra a **Figura 20**, a Região Sul realizou, até o momento, o maior número de ações fiscais.



Fonte: ANVISA, Vigilâncias Sanitárias e Laboratórios de Saúde Pública dos Estados e do Distrito Federal.

Figura 20 - Quantidade de ações fiscais executadas por região do país - Ano 2003.

Quadro nº 8 - QUANTITATIVO DAS AÇÕES FISCAIS REALIZADAS PELOS ÓRGÃOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA EM DECORRÊNCIA DOS LAUDOS CONDENATÓRIOS – Ano 2003

Categorias	Notificações ao fabricante	Processo Administrativo	Laudo encaminhado para a empresa	Envio de relatório para a VISA competente	Envio de relatório para o Ministério da Agricultura	Notificação ao fabricante e comunicação ao comércio e à VISA.	Notificação ao fabricante e comunicação ao comércio.	Notificação ao fabricante e comunicação à VISA municipal	Notificação e envio para a Secretaria de Agricultura	Produto apreendido	Total
Queijo Minas Frescal	16	3	6	7	12	1	1			2	48
Gelo	24		12	10		2	2	2			52
Fubá	11	1	1	5		1					19
Hambúrguer Congelado	7	1	10	5		4	2		3		31
Alimentos Infantis Cereais	10		8	5		2					20
Fórmulas Infantis	3			1							4
Charque Embalado	1		5	3	2		2				13
Sobrem. Diet. Rest.Açúcar	2		6	8		2	2				20
TOTAL	74	4	48	39	14	12	9	2	3	2	207

3.3.3 – Conclusão

Das categorias analisadas, considerando todos os parâmetros, foi observado que a categoria: Gelo (62%) apresentou maior percentual de resultado condenatório, seguido pelas categorias: Queijo Minas Frescal (48%) e Sobremesas para Dietas com Restrição de Açúcares (43%)

Do total de laudos condenatórios, incluindo todas as categorias de alimentos, observa-se que 82% apresentaram resultados condenatórios exclusivamente por rotulagem.

Do total de laudos condenatórios de cada categoria, as que apresentaram maiores índices de condenação, exclusivamente por rotulagem, foram: Gelo (55%), Sobremesas para Dietas com Restrição de Açúcares (41%) e Hambúrguer Congelado (28%).

Dessa forma, conclui-se que a principal irregularidade detectada por esse Programa foi o alto índice de condenação dos produtos alimentícios por rotulagem.

Do total de laudos condenatórios, incluindo todas as categorias de alimentos, observa-se que 11% apresentaram resultados condenatórios exclusivamente por parâmetros sanitários.

Das categorias com resultados condenatórios por padrão sanitário, as que apresentaram maiores percentuais de condenação, exclusivamente por parâmetro sanitário, foram: Queijo Minas Frescal (22%) e Gelo (6%).

Do total de laudos condenatórios, incluindo todas as categorias de alimentos, observa-se que 7% apresentaram resultados condenatórios por padrão sanitário e rotulagem concomitantemente.

Do total de laudos condenatórios de cada categoria, a que apresentou maior percentual de condenação, por padrão sanitário e rotulagem, concomitantemente foi: Queijo Minas Frescal (14%).

As categorias de Alimentos Infantis à Base de Cereais e Charque Embalado não apresentaram resultados condenatórios por padrão sanitário.

O **Quadro 9** retrata a dimensão do Programa na 1º, 2º e 3º etapa, informa sobre o cumprimento das metas pelos estados e os tipos de irregularidades mais freqüentes. É certo que, nesta análise, deve-se levar em consideração que as categorias de alimentos são distintas em cada etapa. Porém, os dados demonstram que a rotulagem inadequada tem sido fator predominante.

Os principais entraves ao Programa se repetem, isto é, são os mesmos ocorridos na 1º e 2º etapa: envio de planilhas com preenchimento incorreto, dados satisfatórios inseridos na planilha de resultados condenatórios, laudos repetidos, envio dos resultados condenatórios definitivos sem os respectivos laudos condenatórios, encaminhamento das amostras feito de modo desordenado em vez de ser feito bimestralmente (conforme acordado), ausência de informações relativa à legislação sanitária correspondente à categoria analisada, entre outros.

Algumas empresas têm discordado do laudo insatisfatório, emitido por alguns laboratórios, referente ao produto Hambúrguer Congelado. Na opinião destas, este alimento não deve atender à Resolução CNNPA nº 35/77, a qual exige a seguinte advertência: “uma vez degelado, este produto não deverá ser novamente congelado. Entretanto, foi orientado a todas as VISAs para que fosse feita a análise deste produto segundo a Resolução CNNPA nº 35/77, conforme consta nas Memórias de Reunião do PNMQSA.

Com referência às categorias de alimentos da área de competência do Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento-MAPA, Queijo Minas Frescal, Hambúrguer Congelado e Charque Embalado, que representaram 37,5% do total das categorias monitoradas, foram encaminhadas cópias dos laudos ao referido Ministério para adoção de ações cabíveis.

Quadro nº 9- SÍNTESE DOS RESULTADOS DO PROGRAMA DA 1º, 2º E 3º ETAPA – ANO 2003

Dados do Programa	1º Etapa	2º Etapa	3º Etapa
Quantidade de categorias de alimentos monitoradas.	6	10	8
Quantitativo total de amostras acordadas	7212	5824	3987
Quantidade de amostras de alimentos realizadas.	5648	4312	1238
Percentual de atendimento da meta	78%	74%	31%
Percentual de amostras com resultados satisfatórios	66%	82%	70%
Percentual de amostras com resultados condenatórios	34%	18%	30%
Percentual de amostras com resultados condenatórios definitivos exclusivamente por padrão sanitário	41%	4%	7%
Percentual de amostras com resultados condenatórios definitivos exclusivamente por rotulagem	45%	88%	82%
Percentual de amostras com resultados condenatórios definitivos por padrão sanitário e rotulagem	8%	4%	11%
Outros	6%	4%	0%

Fonte: ANVISA, Vigilâncias Sanitárias e Laboratórios de Saúde Pública dos Estados e do Distrito Federal.

3.4 - Programa Nacional de Monitoramento da Prevalência e da Resistência Bacteriana em Frangos

Considerando que o Programa Nacional de Monitoramento de *Salmonella spp.* em Carcaças de Frango Congelado, coordenado pela GICRA, apresentava várias interfaces com o Programa Nacional de Vigilância e Monitoramento de Resistência Bacteriana em Alimentos de Origem Animal exposto ao Consumo-Carne de Frango, desenvolvido pela GACTA, houve a reformulação dos programas culminando em uma proposta técnica que corresponde ao Programa Nacional de Monitoramento da Prevalência e da Resistência Bacteriana em Frangos - PREBAF.

Ao longo das discussões conduzidas com o objetivo de elaboração da proposta comum, julgou-se oportuno a criação de um novo procedimento operacional dirigido primordialmente aos serviços de vigilância sanitária e que abordasse a colheita de amostras e as medidas de intervenção. O novo documento foi então intitulado como “Procedimento Operacional de Colheita de Amostras e Medidas de Intervenção”.

No ano de 2003 foi organizada uma reunião com o objetivo de apresentar formalmente o Programa, incluindo seus objetivos, metodologia e medidas de intervenção, às partes envolvidas na implantação. O evento foi realizado em 31.10.03, na sede do Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde – INCQS, contando com a participação de representantes desse Instituto, da GGALI, do Instituto Adolfo Lutz - IAL, do Instituto Oswaldo Cruz - IOC e dos LACEN's e VISA's das 13 unidades federadas participantes do Programa (AL, AP, CE, DF, ES, MG, MS, PR, RJ, RN, RS, SC e SP).

Embora o relatório do ano de 2002 tenha apresentado a perspectiva de início do Programa no segundo semestre de 2003, esse cenário não se consolidou em face a entraves de ordem administrativo-financeira. Um importante entrave a ser mencionado refere-se a dificuldades na liberação de verbas para o INCQS, entidade que responderá pela compra centralizada do material de consumo a ser utilizado pelos LACENs. Ainda as perspectivas para 2004 se renovam ante a publicação, ainda no ano de 2003, dos convênios com o IOC e com o IAL.

3.5 - Programa de Análise de Produtos do INMETRO em parceria com a GGALI/ANVISA

3.5.1 - Apresentação

Desde 1996 o INMETRO vem desenvolvendo o Programa de Análise de Produtos que tem como principal objetivo manter os consumidores informados a respeito da conformidade legal de produtos e serviços disponíveis à população. Esse Programa pretende ainda, dentro de um contexto de macro-objetivos, promover a construção de uma consciência dos consumidores quanto a seus direitos e deveres ao mesmo tempo em que possibilita um aumento da competitividade industrial e uma melhoria contínua da qualidade desses produtos e serviços.

Entre as diretrizes do Programa foi estabelecido que os produtos e serviços a serem selecionados devem ser utilizados intensiva e extensivamente pela população e ou impactar na segurança dos consumidores e do meio-ambiente. Em decorrência dessa linha de atuação, constatou-se que aproximadamente 50% dos produtos selecionados no Programa eram regulamentados e fiscalizados pelo Ministério da Saúde.

Diante desse cenário, foi estabelecido, no ano de 2001, uma parceria entre o INMETRO e a Gerência-Geral de Alimentos - GGALI. Nos termos do acordo, a GGALI faria o acompanhamento técnico do Programa, desde a definição dos produtos alimentícios que poderiam ser analisados até a avaliação dos resultados.

Como desdobramento dessa parceria, a Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos esteve envolvida nas fases do Programa que contemplaram os seguintes alimentos: condimentos preparados, café e queijo ralado. Em relação ao ano de 2003, a GICRA contribuiu com a avaliação dos resultados relacionados aos alimentos com informação nutricional obrigatória e complementar e aos azeites.

3.5.2 - Alimentos com informação nutricional obrigatória e complementar

3.5.2.1 - Resultados

Em agosto de 2003, esta Gerência recebeu do INMETRO 42 rótulos de produtos para análise no que tange à informação nutricional obrigatória e complementar. Cada rótulo estava acompanhado de laudo analítico expedido por laboratório não-oficial contendo a análise centesimal dos respectivos produtos.

Os 42 rótulos recebidos estão distribuídos entre as categorias de alimentos assim representadas: cereais em barra, macarrão, biscoitos, torrada, chocolate, maionese, goiabada, margarina, requeijão cremoso, iogurte e refrigerante. A **Figura 21** ilustra a distribuição das amostras entre as categorias listadas.

Para efeito desse relatório, será dada ênfase na análise da regularidade dos rótulos em relação à informação nutricional obrigatória, informação nutricional complementar e dizeres de rotulagem obrigatórios. Nessa análise, foram consideradas primordialmente as seguintes legislações: Decreto-Lei nº 986/69, Portaria SVS/MS nº 27/98, Resolução - RDC ANVISA nº 40/01 e Resolução - RDC ANVISA nº 259/02.

No anexo constante do item 3.5.2.3 encontra-se o resumo dos resultados obtidos, sendo apresentados em função das irregularidades observadas e das categorias de alimentos analisadas.

a) Informação Nutricional Obrigatória

Para avaliação da informação nutricional obrigatória foram utilizados como referência os laudos expedidos pelo laboratório não-oficial.

Entre as 42 tabelas de informação nutricional analisadas, 32 apresentaram não-conformidades em relação aos dispositivos legais. Essas não-conformidades observadas foram categorizadas em 03 grupamentos principais: diferença entre o valor declarado e o resultado analítico superior à tolerância legalmente prevista (20%), irregularidades no cálculo dos Valores Diários e ou no arredondamento dos valores declarados e, por fim, ausência da declaração da quantidade total de açúcares (obrigatória quando o produto apresenta informação complementar com relação à quantidade ou tipo do carboidrato).

Conforme observado na Figura 22, a não-conformidade com maior percentual de ocorrência está representada pela diferença entre o valor declarado e o resultado analítico superior à tolerância legalmente prevista.

Analisando mais detalhadamente os casos nos quais foi observada diferença entre o valor declarado e o resultado analítico superior à tolerância estabelecida, pôde-se observar que o nutriente mais envolvido com essa não-conformidade foi a Gordura (a distribuição entre os demais nutrientes e o valor calórico está ilustrado na **Figura 23**).

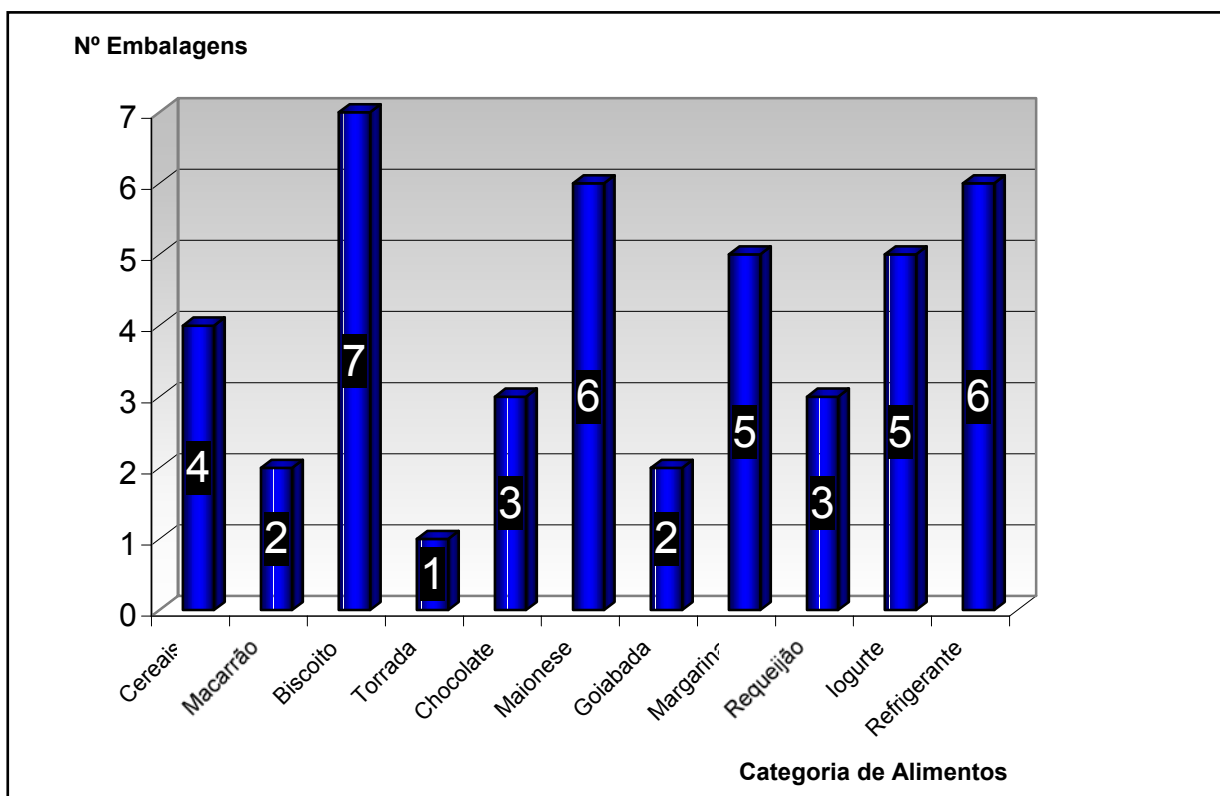


Figura 21 - Distribuição das unidades de embalagem recebidas entre as categorias de alimentos – Ano 2003.

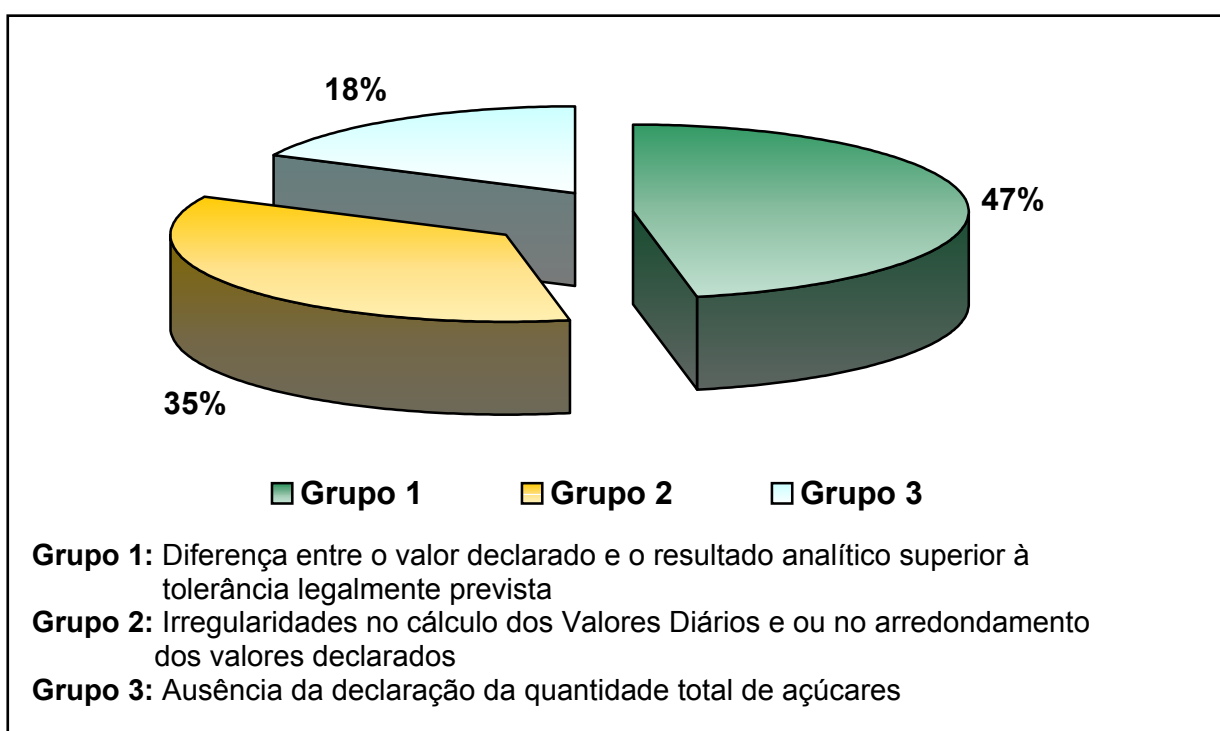


Figura 22 - Distribuição dos produtos com problemas na tabela de informação nutricional entre os grupamentos de não-conformidade – Ano 2003.

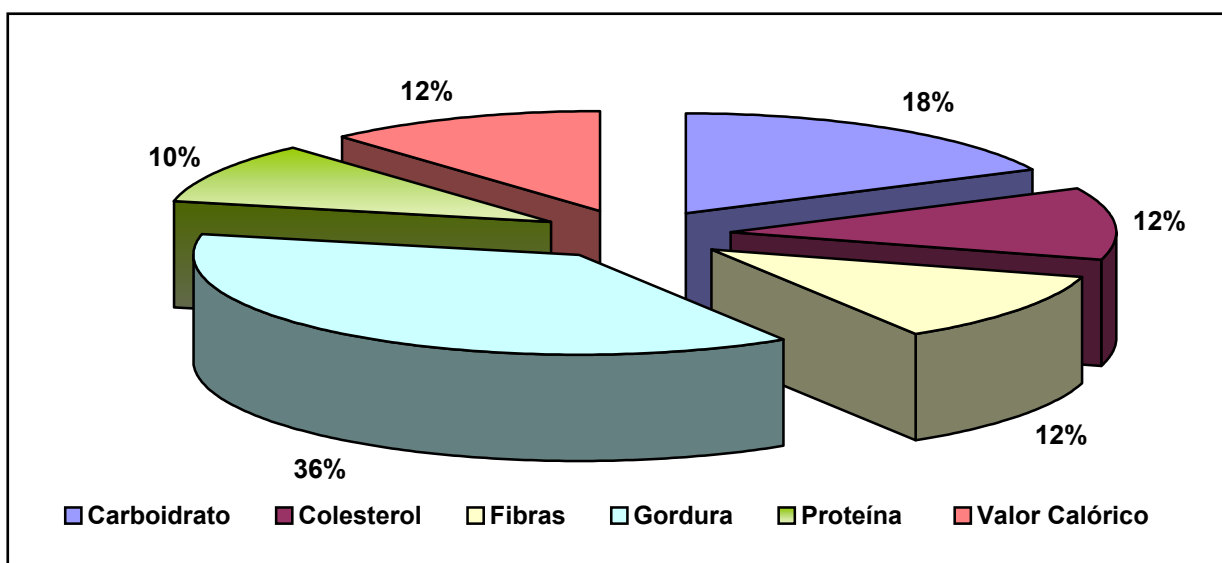


Figura 23 - Distribuição dos produtos com não-conformidade na tabela de informação nutricional entre os nutrientes e o valor calórico – Ano 2003.

b) Informação Nutricional Complementar

Entre os 42 rótulos analisados, 18 não atenderam aos requisitos legais estabelecidos na Portaria SVS/MS nº 27/98. Das sete informações nutricionais encontradas, 4 foram utilizadas, em um ou mais produtos, sem atendimento aos requisitos legais, sendo elas representadas pelas expressões: “Alto teor de proteínas”, “*Light*”, “Sem colesterol” e “Sem adição de açúcar”. A **Figura 24** permite visualizar a frequência em que cada expressão foi utilizada de forma irregular.

Conforme observado na **Figura 24**, a expressão “*Light*” foi a informação nutricional complementar mais frequentemente associada a irregularidades. De modo geral, essa expressão foi utilizada na forma comparativa, sendo o problema mais comum a falta de declaração da redução na quantidade do valor energético e ou do conteúdo do nutriente quando comparado o produto com a informação complementar em relação ao alimento convencional. No que se refere à expressão “*Light*”, outro problema observado foi a omissão do nutriente (ou do valor calórico) associado à informação nutricional complementar.

As três informações nutricionais complementares que não apresentaram irregularidades no uso são representadas pelas seguintes expressões: “Alto teor de fibras”, “Contém ômega 3 e ômega 6” e “Rico em vitaminas e minerais”. Em um rótulo estava sendo utilizada uma informação nutricional complementar não regulamentada, a saber: “Sem adição de gordura”.

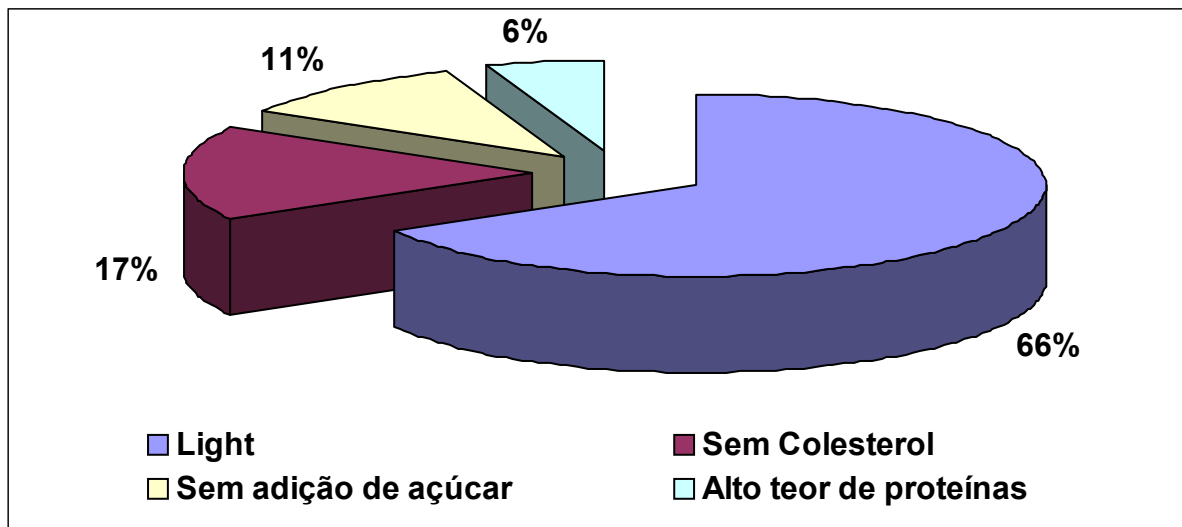


Figura 24 - Frequência das informações nutricionais complementares entre os produtos identificados com irregularidades no rótulo – Ano 2003.

c) Dizeres de Rotulagem Obrigatórios

Entre os 42 rótulos analisados, 10 não atenderam aos requisitos legais relacionados aos dizeres de rotulagem obrigatórios regulamentados pela Resolução - RDC ANVISA nº 259/02. Em um dos rótulos foi observada a presença de expressão “Auxilia em Dietas – Sem gordura” que pode induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação natureza ou qualidade do alimento, conforme disposto no item 3.1 da referida Resolução.

3.5.2.2 – Conclusão

Do universo de produtos analisados foi detectada com maior frequência problemas na informação nutricional obrigatória (76% dos casos), sendo seguida por irregularidades na informação nutricional complementar (43% dos casos). Com menor prevalência (24% dos casos), foram observados produtos com ausência de um dos dizeres de rotulagem obrigatórios e ou sua declaração de forma incorreta.

As empresas responsáveis pelos produtos que apresentaram irregularidades na rotulagem foram notificadas por esta Gerência. Até o final do ano de 2003, das 33 empresas notificadas, 21 (64%) apresentaram defesa e ou comunicaram a regularização dos produtos.

3.5.2.3 – Anexo

DISTRIBUIÇÃO DAS IRREGULARIDADES OBSERVADAS ENTRE AS CATEGORIAS DE ALIMENTOS ANALISADAS

CATEGORIA	IRREGULARIDADE	ESPECIFICAÇÃO DA IRREGULARIDADE
1 - CEREAIS EM BARRA	Informação nutricional obrigatória	Diferença entre o valor declarado e o resultado analítico superior à tolerância legalmente prevista (20%).
2 – MACARRÃO	Informação nutricional obrigatória	Diferença entre o valor declarado e o resultado analítico superior à tolerância legalmente prevista (20%). Irregularidades no cálculo dos Valores Diários e ou no arredondamento dos valores declarados.
	Informação nutricional complementar	Omissão do nutriente (ou do valor calórico) associado à informação nutricional complementar “light”.
3 – BISCOITO	Informação nutricional obrigatória	Diferença entre o valor declarado e o resultado analítico superior à tolerância legalmente prevista (20%). Irregularidades no cálculo dos Valores Diários e ou no arredondamento dos valores declarados.
	Informação nutricional complementar	Omissão do nutriente (ou do valor calórico) associado à informação nutricional complementar “light”.
4- TORRADA	Informação nutricional obrigatória	Diferença entre o valor declarado e o resultado analítico superior à tolerância legalmente prevista (20%). Ausência da declaração da quantidade total de açúcares (obrigatória quando o produto apresenta informação complementar com relação à quantidade ou tipo do carboidrato).
	Informação nutricional complementar	Omissão do nutriente (ou do valor calórico) associado à informação nutricional complementar “light”.
5 – CHOCOLATE	Informação nutricional obrigatória	Diferença entre o valor declarado e o resultado analítico superior à tolerância legalmente prevista (20%).
		Ausência da declaração da quantidade total de açúcares (obrigatória quando o produto apresenta informação complementar com relação à quantidade ou tipo do carboidrato).
		Irregularidades no cálculo dos Valores Diários e ou no arredondamento dos valores declarados.
6 – MAIONESE	Informação nutricional obrigatória	Diferença entre o valor declarado e o resultado analítico superior à tolerância legalmente prevista (20%).
7 – MARGARINA	Informação nutricional complementar	Uso de informação nutricional complementar comparativa sem declaração da redução na quantidade do valor energético e ou do conteúdo do nutriente.

CATEGORIA	IRREGULARIDADE	ESPECIFICAÇÃO DA IRREGULARIDADE
8 – GOIABADA	Informação nutricional obrigatória	Diferença entre o valor declarado e o resultado analítico superior à tolerância legalmente prevista (20%).
		Ausência da declaração da quantidade total de açúcares (obrigatória quando o produto apresenta informação complementar com relação à quantidade ou tipo do carboidrato).
		Irregularidades no cálculo dos Valores Diários e ou no arredondamento dos valores declarados.
	Informação nutricional obrigatória	Diferença entre o valor declarado e o resultado analítico superior à tolerância legalmente prevista (20%).
9 - REQUEIJÃO CREMOSO	Informação nutricional complementar	Uso de informação nutricional complementar comparativa sem declaração da redução na quantidade do valor energético e ou do conteúdo do nutriente.
10 – IOGURTE	Informação nutricional obrigatória	Diferença entre o valor declarado e o resultado analítico superior à tolerância legalmente prevista (20%). Irregularidades no cálculo dos Valores Diários e ou no arredondamento dos valores declarados.
	Informação nutricional complementar	Uso de informação nutricional complementar comparativa sem declaração da redução na quantidade do valor energético e ou do conteúdo do nutriente.
11- REFRIGERANTE	Informação nutricional obrigatória	Diferença entre o valor declarado e o resultado analítico superior à tolerância legalmente prevista (20%). Irregularidades no cálculo dos Valores Diários e ou no arredondamento dos valores declarados.
	Informação nutricional complementar	Ausência da declaração da quantidade total de açúcares (obrigatória quando o produto apresenta informação complementar com relação à quantidade ou tipo do carboidrato).

3.5.3 Azeite de Oliva

3.5.3.1 – Resultados

O Instituto Nacional de Metrologia e Qualidade Industrial - INMETRO solicitou à Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos-GICRA subsídios para interpretação dos resultados das análises realizadas em amostras de azeite de oliva, no sentido de informar se houve adulteração nos produtos que apresentaram laudos não conformes com a Resolução nº 482, de 23/09/99 que trata do Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Óleos e Gorduras Vegetais.

Foram analisadas por este Instituto 13 amostras de azeite de oliva. Deste total, conforme disposto no Quadro 10, 7 amostras apresentaram resultados em desacordo com a legislação sanitária, sendo que 2 continham teores de ácidos graxos diferentes dos parâmetros definidos, 3 apresentaram valores de ácidos graxos, índice de refração e índice de iodo não permitidos e 2 possuíam rótulos inadequados. Das irregularidades de rotulagem encontradas, verificou-se a ausência do endereço do importador em uma amostra, e em outra, todas as informações constavam em espanhol, não tendo sido traduzidas para o português.

Em razão deste fato, foi consultada a Coordenadora do Grupo Técnico de Óleos e Gorduras do CODEX ALIMENTARIUS para obtenção de esclarecimentos.

Quadro 10 - RELAÇÃO DOS MOTIVOS DOS RESULTADOS INSATISFATÓRIOS – ANO 2003

Produto	Resultados insatisfatórios			
	Ácidos graxos	Índice de Refração	Índice de Iodo	Rotulagem geral
Amostra A	X			
Amostra B	X			
Amostra C	X	X	X	
Amostra C	X	X	X	
Amostra D	X	X	X	
Amostra E				X
Amostra F				X

3.5.3.2 – Conclusão

Assim, após a avaliação da documentação, o INMETRO foi informado de que teores de ácido linolênico acima de 0,9% (g/100g) podem ser indicativos de adulteração do produto, conforme observado em literatura científica e corroborado por analistas de alimentos. No entanto, embora as amostras não tenham sido analisadas quanto aos parâmetros indicativos de contaminação química e ou microbiológica e mesmo não tendo as análises indicado não-conformidades que comprometam a saúde da população, as empresas foram notificadas para efetuarem a adequação dos parâmetros físico-químicos dos produtos que apresentaram laudos em desacordo, de forma a atender à legislação sanitária.

Por fim, notificou-se as empresas importadoras de azeite de oliva que apresentaram resultados em desacordo, determinado a adoção das medidas necessárias para atendimento à legislação sanitária.

4 – APURAÇÃO DE IRREGULARIDADES SANITÁRIAS

4.1 – Emissão de Notificações

As notificações emitidas por esta Gerência tiveram como objetivo determinar a adequação dos produtos alimentícios à legislação sanitária vigente. No ano de 2003, foi expedido um total de 126 notificações, sendo que 74% tiveram seus procedimentos finalizados, permanecendo o restante em andamento.

Conforme ilustrado na **Figura 25**, 50% das notificações referem-se aos produtos com irregularidades nos dizeres do rótulo. Em seguida, encontram-se as notificações motivadas pela ausência de registro. Os demais casos envolvem, em ordem decrescente do percentual de ocorrência, as seguintes irregularidades: propaganda irregular, padrão sanitário, irregularidade no registro⁶, padrão de identidade e qualidade e cancelamento de registro.

Ao avaliar de forma mais detalhada as irregularidades relativas aos dizeres de rotulagem, conforme **Figura 26**, conclui-se que a maior parte destas está associada às informações obrigatórias, seguidas pelo uso de expressões ou figuras que induzam o consumidor a erro e pelas alegações de propriedades funcionais e ou de saúde.

No que se refere à **Figura 27**, os produtos alimentícios mais freqüentemente alvos de notificação foram: alimento para praticantes de atividade física, balas, alimentos com alegação de propriedade funcional não autorizada ou indicação de uso terapêutico, sobremesas, palmito em conserva e sal. Nota-se que dentre os 06 principais produtos alvo de notificações estão presentes àqueles envolvidos nos programas nacionais de inspeção sanitária - sal e palmito em conserva. Comportamento semelhante ao observado em 2002.

⁶ Para efeito deste Relatório, a irregularidade uso indevido do registro abrange: uso do registro concedido para uma empresa por outra de diferente razão social sem solicitação de alteração de titularidade ou formalização de contrato de terceirização, uso do registro concedido para uma marca que esta sendo utilizada em outra sem regularização da ANVISA e uso do registro concedido para um tipo de produto que esta sendo utilizado em outro de diferente classificação.

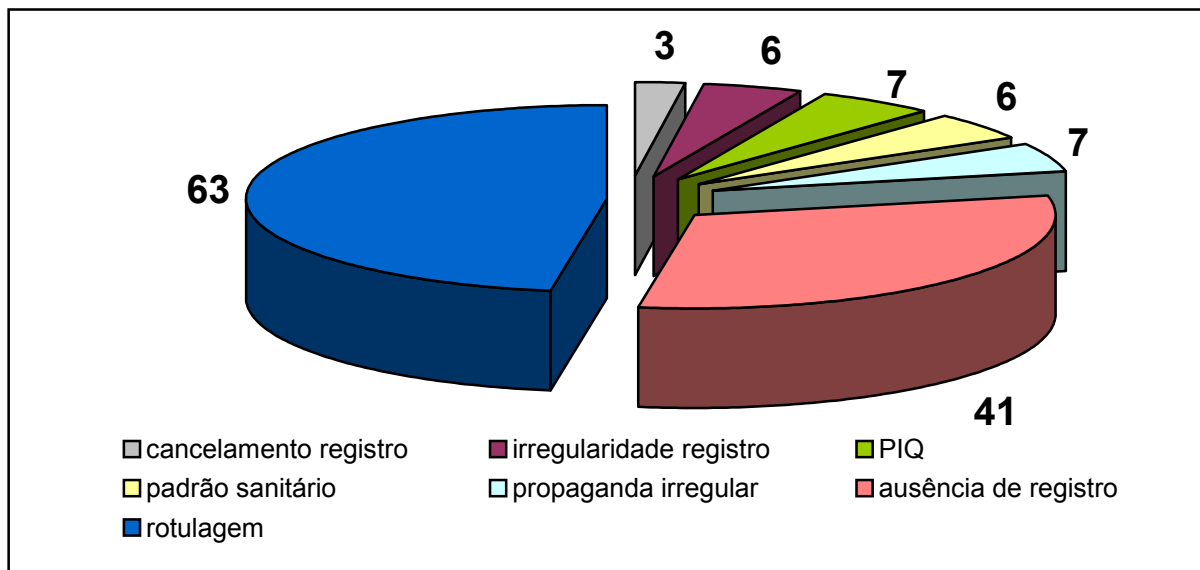


Figura 25 – *Distribuição das notificações entre as principais irregularidades observadas – Ano 2003.*

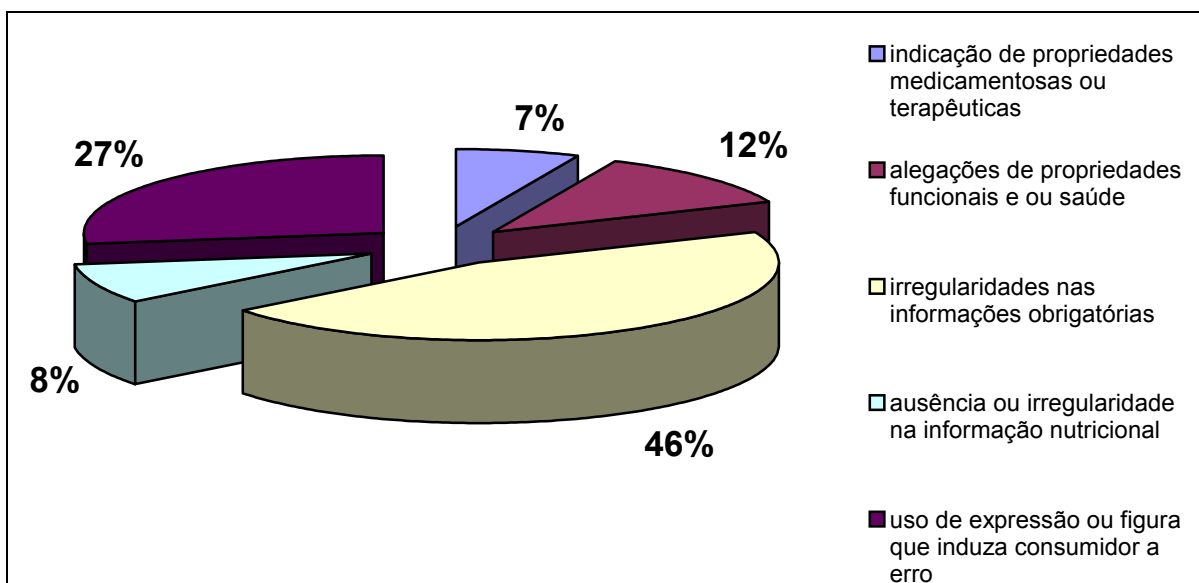


Figura 26 - *Distribuição das notificações com irregularidades nos dizeres de rotulagem – Ano 2003.*

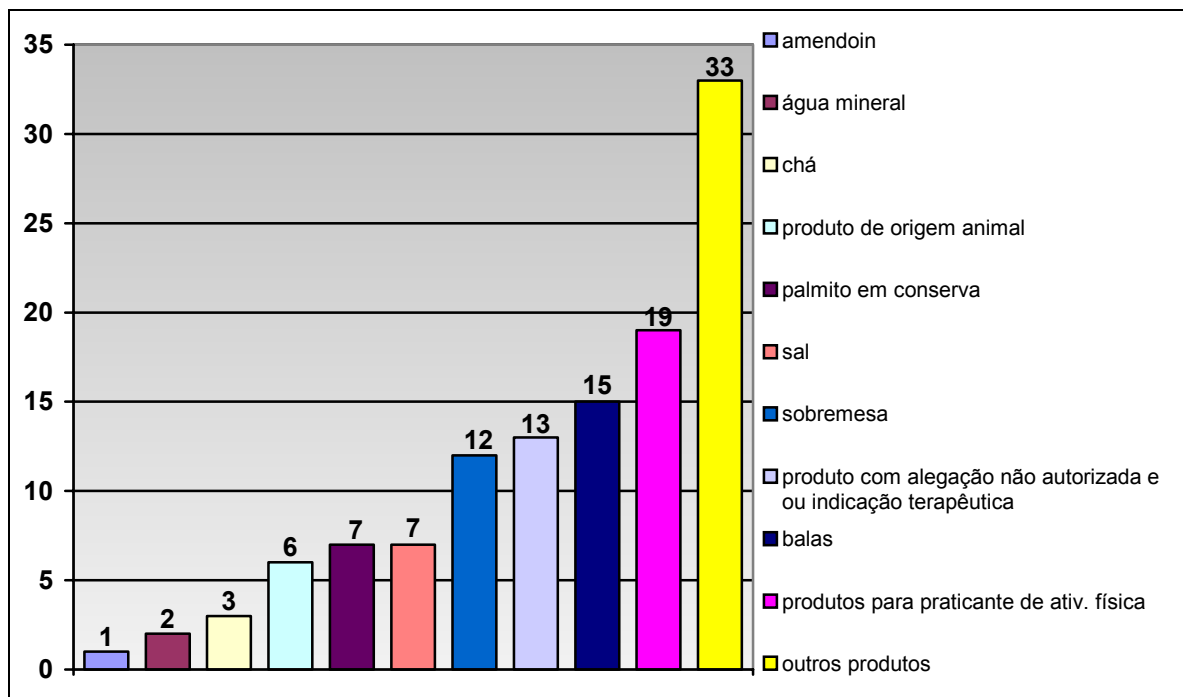


Figura 27 – *Quantidade de notificações por tipo de produtos alimentícios – Ano 2003.*

De acordo com a Figura 28, pode-se observar a distribuição das empresas notificadas pelas regiões geográficas do país, existindo uma concentração de notificações envolvendo produtos comercializados na região sudeste do país. Esta concentração pode ser explicada pelo fato de que a maioria das indústrias alimentícias brasileiras se localiza nesta região.

Ao considerar que algumas notificações são motivadas por denúncias, as mesmas têm caráter investigatório, sendo utilizadas para averiguar a real existência da irregularidade. Por este motivo, somente foram classificadas como procedentes, as notificações cujas irregularidades foram confirmadas pelas Vigilâncias Sanitárias Estaduais. A partir da Figura 29 pode-se observar que a maioria das notificações arquivadas como não procedentes apresentavam irregularidades relacionadas à rotulagem, à ausência ou ao uso indevido de registro.

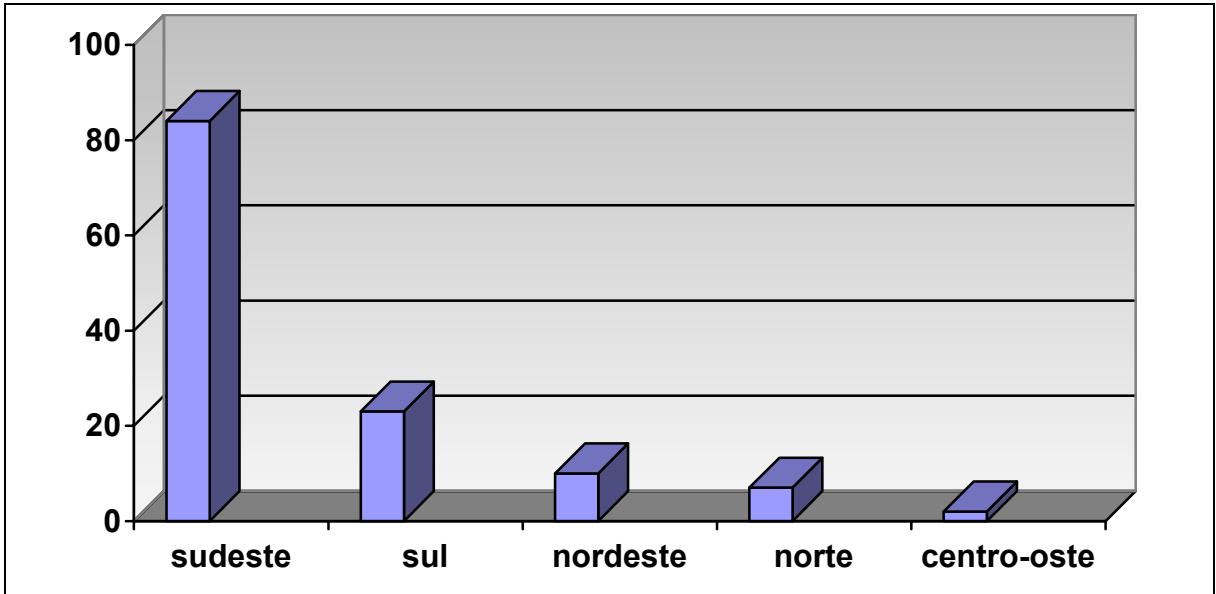


Figura 28 - *Distribuição das empresas notificadas no ano de 2003 pelas regiões geográficas do país*

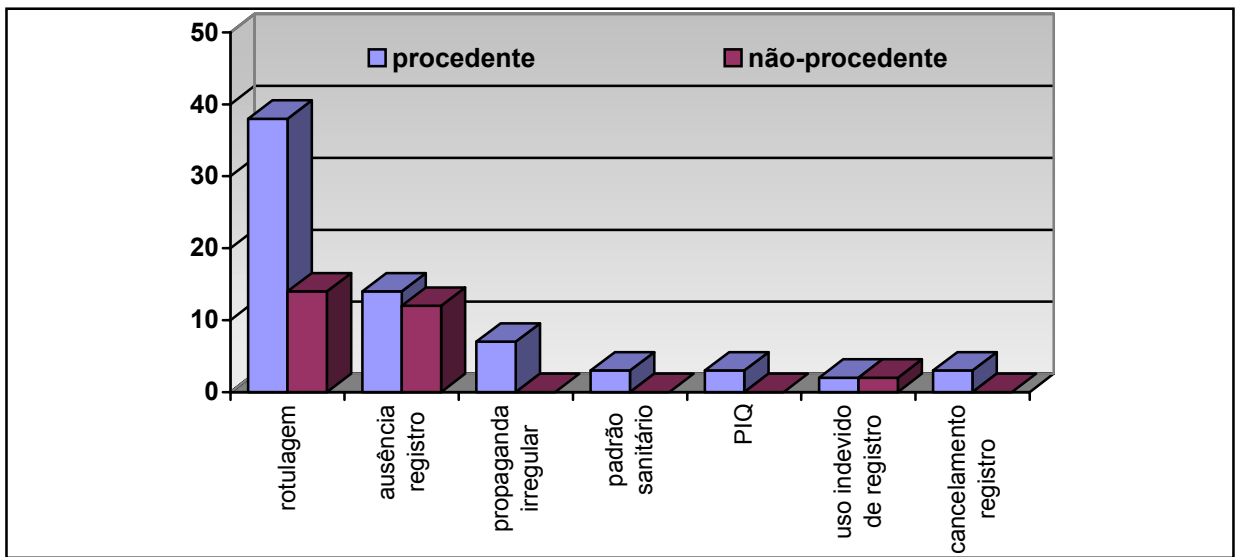


Figura 29 - *Distribuição das notificações arquivadas procedentes e não procedentes –Ano 2003.*

4. 2 - Acompanhamento dos Autos de Infração

A Gerência-Geral de Alimentos emitiu 20 autos de infração em 2003 para apurar irregularidades na comercialização de produtos alimentícios e coube à GICRA verificar o enquadramento legal desses autos e emitir pareceres técnicos sobre as defesas apresentadas pelos autuados.

As principais irregularidades apuradas estão relacionadas no **Quadro 11**.

Quadro 11 - DISTRIBUIÇÃO DOS AUTOS DE INFRAÇÃO POR IRREGULARIDADES E POR PRODUTOS – ANO 2003

Nº Autos de Infração	Irregularidades	Produtos
17	Propriedades terapêuticas	Quitosana, Novos alimentos Cápsulas de vinagre de maçã Composto mel, própolis e malva, suplementos alimentares
01	Sem registro	Diversos, praticantes de atividade física
02	Alegação funcional não aprovada	Leite UHT

4. 3 - Envio de Denúncias às VISA

No que tange a irregularidades sanitárias de produtos alimentícios formalizadas por meio de denúncia, há dois procedimentos instituídos pela Gerência voltados à apuração dos fatos, a saber: ação direta por meio da emissão de notificação e ação conjunta por meio de envio das denúncias aos serviços de vigilância sanitária estaduais e distrital. Quanto ao primeiro procedimento, os resultados das atividades desenvolvidas no ano de 2003 estão comentados no item 4.1 e, em relação ao segundo, os resultados serão tratados neste item.

No ano de 2003, foram expedidos 95 documentos solicitando a colaboração de órgãos de vigilância sanitária para apuração de irregularidades denunciadas a esta Gerência. Desse total de documentos, aproximadamente 32% foi destinado ao Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo; o segundo órgão mais demandado foi representado pela Superintendência de Vigilância Sanitária do Estado de Goiás que recebeu aproximadamente 9% das denúncias encaminhadas.

A distribuição dos documentos expedidos entre os órgãos de vigilância sanitária estaduais e distrital destinatários encontra-se ilustrada na **Figura 30**. Para construção do gráfico, os órgãos estaduais que receberam uma denúncia foram representadas no grupo “Outras”, sendo elas: AL, AM, PI, RR, SE e TO.

Das 95 denúncias encaminhadas aos serviços de vigilância sanitária estaduais e distrital, a Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos obteve retorno sobre as medidas adotadas em aproximadamente 25% dos casos. O **Quadro 12** estabelece uma relação entre o número de denúncias enviadas aos órgãos de vigilância sanitária e o número de respostas recebidas pela GICRA, entretanto deve-se observar que foram especificados apenas aqueles que encaminharam algum retorno sobre as medidas adotadas no âmbito de sua competência.

Quando analisadas as denúncias enviadas aos serviços de vigilância sanitária, pôde-se observar que os produtos alimentícios com maior ocorrência são os melhoradores de farinha, sendo que em segundo lugar encontram-se empatados os alimentos para praticante de atividades físicas e o sal para consumo humano. Cabe ressaltar que a demanda relativa aos melhoradores de farinha foi gerada pelo Ministério Público. A representatividade dos demais produtos envolvidos nas denúncias do ano de 2003 pode ser visualizada na **Figura 31**.

A maioria dos produtos alvo de denúncia apresentavam irregularidades associadas ao registro, conforme demonstrado no **Quadro 13**, estando essas presentes em 27% do total de documentos enviados aos órgãos de vigilância sanitária. Em segundo lugar, quanto ao percentual de ocorrência, observam-se as irregularidades associadas aos dizeres de rotulagem. Os demais casos mais expressivos envolvem, em ordem decrescente do percentual de ocorrência, as seguintes irregularidades: presença de bromato, presença de impurezas, laudos insatisfatórios quanto à qualidade sanitária, utilização de indicação terapêutica e ou alegação de propriedade não aprovada.

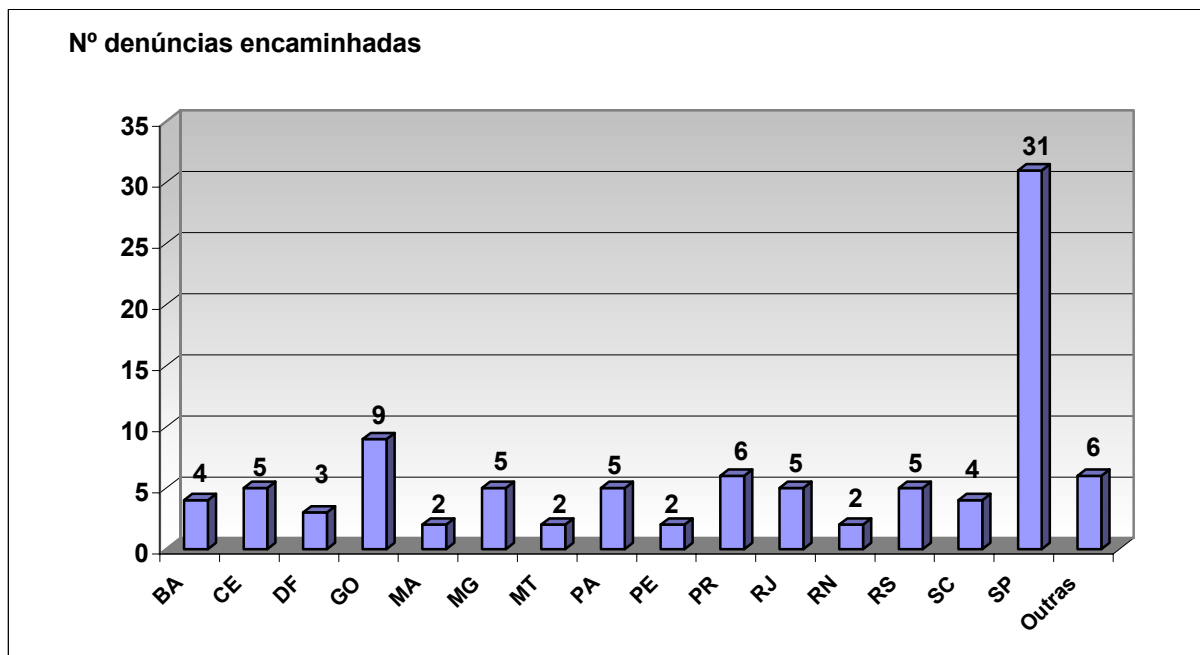


Figura 30 - Distribuição das denúncias para apuração entre os órgãos de vigilância sanitária das unidades federadas – Ano 2003.

Quadro 12 - RELAÇÃO ENTRE O NÚMERO DE DENÚNCIAS ENVIADAS AOS ÓRGÃOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E O NÚMERO DE RESPOSTAS RECEBIDAS PELA GICRA – ANO 2003

UF	Nº DENÚNCIAS ENVIADAS	Nº RESPOSTAS RECEBIDAS	% DE RETORNO
AM	1	1	100
BA	4	1	25
DF	3	1	33
GO	9	6	67
MG	5	2	40
PA	5	2	40
RN	2	1	50
RS	5	2	40
SC	4	1	25
SP	30	7	23

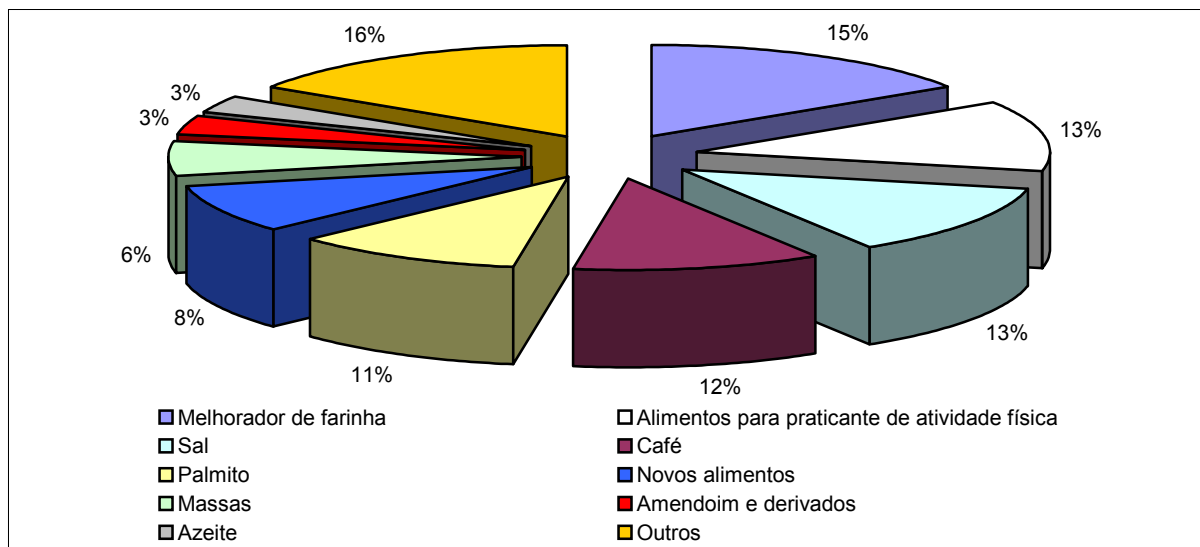


Figura 31 - Distribuição dos produtos alimentícios envolvidos nas denúncias encaminhadas para os serviços de vigilância sanitária das unidades federadas – Ano 2003.

Quadro 13 - PERCENTUAL DE OCORRÊNCIA DAS IRREGULARIDADES IDENTIFICADAS NAS DENÚNCIAS ENCAMINHADAS AOS SERVIÇOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – ANO 2003

IRREGULARIDADE	Nº DE OCORRÊNCIA	% DE OCORRÊNCIA
Ausência de registro	26	27
Problemas nos dizeres de rotulagem	25	26
Presença de bromato	15	16
Presença de impurezas	12	13
Laudos insatisfatórios - qualidade sanitária	6	6
Utilização de indicação terapêutica e ou alegação de propriedade não aprovada	4	4
Outras	7	8

4. 4 - Divulgação das Ações Fiscais

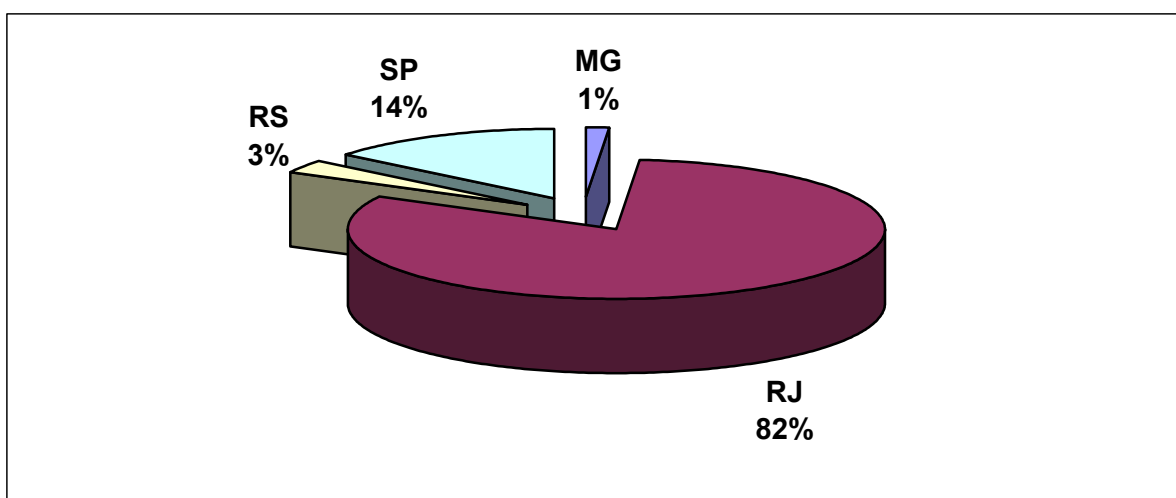
Em meados de agosto de 2003, a Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos reconhecendo a importância das ações fiscais desenvolvidas pelos órgãos de vigilância sanitária dos estados e do Distrito Federal e com o intuito de ampliar os canais de comunicação com a população e ainda proporcionar um intercâmbio entre os órgãos congêneres, estabeleceu o procedimento de divulgar as ações efetuadas por esses órgãos, bem como as medidas de intervenção adotadas em decorrência das irregularidades encontradas nos produtos alimentícios e

estabelecimentos industrializadores de alimentos, no seguinte endereço eletrônico <http://www.anvisa.gov.br/alimentos/acoes/index.htm>.

Em decorrência da falta de padronização das informações foram determinados procedimentos para inclusão e exclusão das ações fiscais no endereço eletrônico da ANVISA, na forma de um Procedimento Operacional Padronizado – POP, além disso, para cadastro das ações, os órgãos de vigilância sanitária dos estados e Distrito Federal devem encaminhar a cópia da publicação do ato no Diário Oficial local.

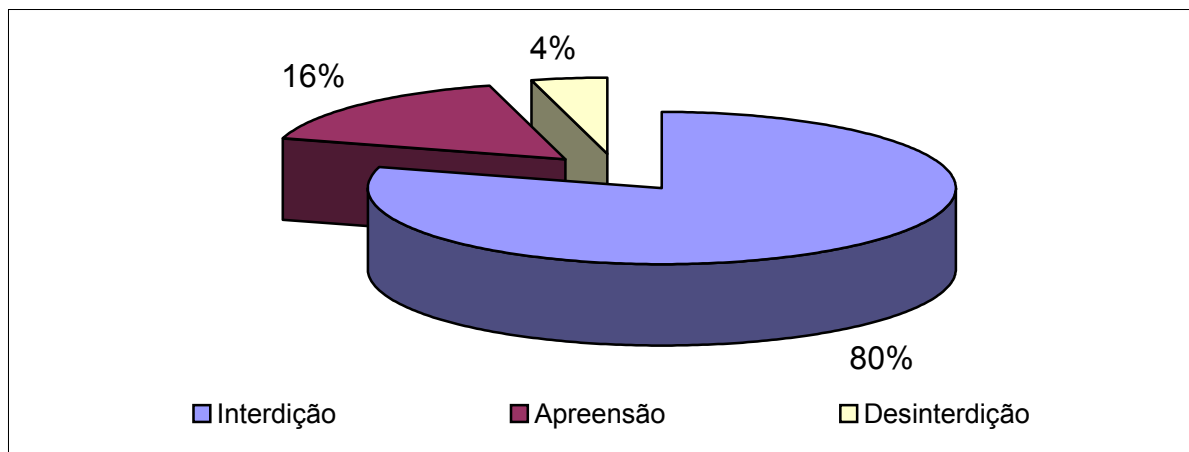
No ano de 2003, foram recebidos 70 atos referentes às ações efetuadas pelos órgãos de vigilância sanitária estaduais, de interdição cautelar de alimentos e interdição de estabelecimentos. Desse total, 57 foram encaminhados pela Coordenadoria de Vigilância Sanitária do Estado do Rio de Janeiro; 10 pelo Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo e 3 pelas Coordenadorias de Vigilância Sanitária de Minas Gerais (2) e do Rio Grande do Sul (1). A distribuição dos atos executados e encaminhados pelos órgãos de vigilância sanitária dos estados encontra-se ilustrada na **Figura 32**.

Dos 70 atos recebidos, 54 desses dispunham sobre a interdição de alimentos e 4 sobre a interdição de estabelecimentos, 12 dispunham sobre apreensão de alimentos e 1 sobre a desinterdição de alimento e 2 sobre a desinterdição de estabelecimentos. A **Figura 33** mostra a distribuição dos atos por tipo de ação fiscal relacionada a produtos e estabelecimentos.



Fonte: ANVISA/ Vigilâncias Sanitárias das Unidades Federadas.

Figura 32 - Percentual de atos enviados à ANVISA por órgão de vigilância sanitária estaduais – Ano 2003.

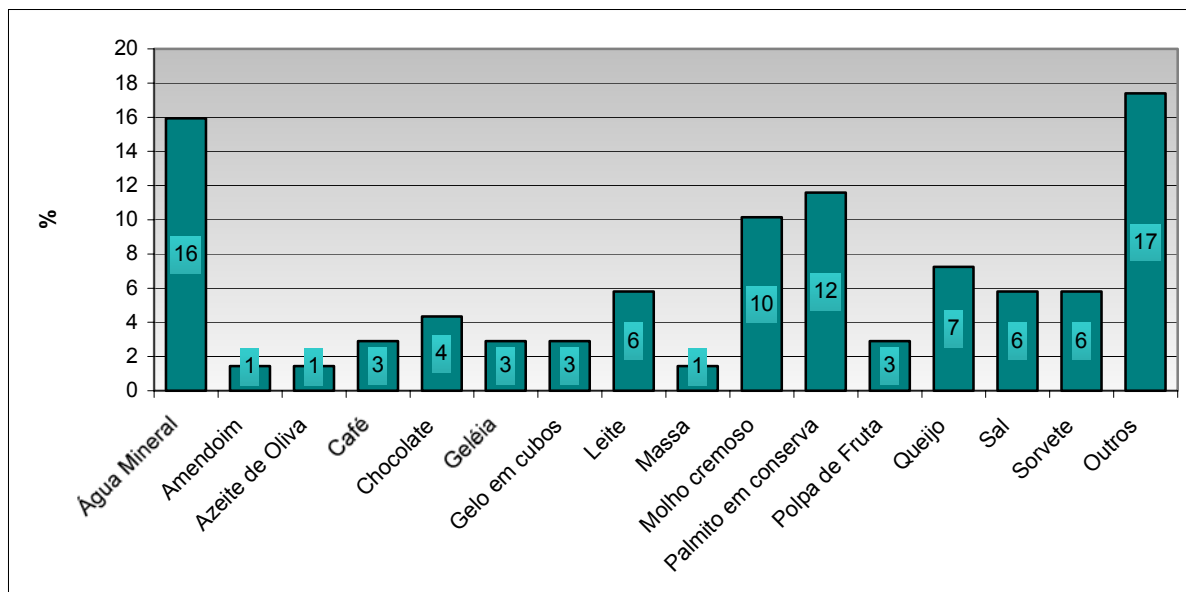


Fonte: ANVISA/ Vigilâncias Sanitárias das Unidades Federadas.

Figura 33 - Distribuição dos atos recebidos pela ANVISA por tipo de ação fiscal desenvolvida – Ano 2003.

Os produtos água mineral (11), palmito em conserva (8) e molho cremoso para sanduíche (7), representam as categorias de produtos que tiveram maior prevalência entre ações fiscais que foram recebidas pela Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos. As demais categorias de produtos estão representadas na **Figura 34**; para construção do gráfico alguns produtos que foram envolvidos em apenas uma medida de intervenção estão agrupados no grupo “Outros”, sendo eles: Alimento à base de soja, Arroz parbolizado, Avacaps com luteína, Composto líquido pronto para consumo à base de cafeína e *pflaffia*, Extrato de tomate, Goma, Mel, Refrigerante, Sardinha em lata com molho de tomate, Torrada integral e Xarope de Groselha.

As 26 categorias de produtos cujas ações fiscais foram divulgadas no endereço eletrônico da ANVISA estão associadas as seguintes irregularidades em relação à legislação sanitária vigente: ausência de padrão de identidade e qualidade, ausência de registro, Boas Práticas de Fabricação, características físico-químicas, características sensoriais e organolépticas, matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde, padrão microbiológico, e rotulagem. O **Quadro 14** estabelece o quantitativo e percentual das irregularidades detectadas nas categorias de produtos alvo de ações fiscais pelas autoridades competentes, onde se verifica que 29% dos produtos interditados apresentaram irregularidades quanto às características físico-químicas, 42% dos produtos apreendidos estavam com irregularidades na rotulagem do produto e 8% dos estabelecimentos interditados apresentaram irregularidades no atendimento às Boas Práticas de Fabricação.



Fonte: ANVISA/ Vigilâncias Sanitárias das Unidades Federadas.

Figura 34 – Percentual de ocorrência das categorias de alimentos envolvidas nas ações fiscais – Ano 2003.

Quadro 14 - PERCENTUAL DE OCORRÊNCIA DAS IRREGULARIDADES IDENTIFICADAS NAS AÇÕES FISCAIS RECEBIDAS DOS SERVIÇOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – ANO 2003

IRREGULARIDADE EM PRODUTOS E ESTABELECIMENTOS	Nº DE OCORRÊNCIA			% DE OCORRÊNCIA		
	Interdição	Apreensão	Desinterdição	Interdição	Apreensão	Desinterdição
Ausência de Padrão de Identidade e Qualidade	1	--	--	1	--	--
Ausência de registro	8	--	--	11	--	--
Características físico-químicas	20	--	1	29	--	33
Características sensoriais e organolépticas	9	--	--	13	--	--
Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde	9	2	--	13	29	--
Padrão microbiológico	11	2	--	16	29	--
Rotulagem	6	3	--	9	42	--
Boas Práticas de Fabricação	6	--	2	8	--	67

Fonte: ANVISA/ Vigilâncias Sanitárias das Unidades Federadas.

5 – REGULAMENTAÇÕES

5.1 – Resolução - RDC ANVISA nº 80, de 14 de abril de 2003

Em decorrência do dispositivo constante no artigo 1º da Resolução - RDC ANVISA nº 52, de 05 de junho de 2000, que prevê alterações nas capacidades das embalagens de vidro ou metálicas do produto palmito em conserva diferentes das aprovadas, desde que comprovadas a sua viabilidade técnica por estudos científicos, o Sindicato da Indústria de Estamparia de Metais do Estado de São Paulo encaminhou estudo elaborado pelo Instituto de Tecnologia de Alimentos/ITAL determinando a quantidade de vácuo de 254 mmHg para as embalagens metálicas com capacidade de 0,5 kg para o produto palmito em conserva, visando a aprovação de nova capacidade.

Em 23 de dezembro de 2002 foi publicada, por meio da Consulta Pública ANVISA nº 106, proposta sobre alteração da capacidade das embalagens metálicas do produto palmito em conserva. Nos quarenta e cinco dias em que esteve em consulta pública foram encaminhadas 3 sugestões ratificando as alterações propostas, provenientes de instituição de pesquisa e representantes do setor produtivo.

A versão definitiva foi publicada por meio da Resolução - RDC ANVISA nº 80, de 14 de abril de 2003, que entrou em vigor na data de sua publicação.

5.2 – Resolução - RDC ANVISA nº 81, de 14 de abril de 2003

Em razão de diversas denúncias encaminhadas pelas entidades representativas do setor fabricante de palmito em conserva e dos órgãos de vigilância sanitária estaduais, que executam inspeção sanitária nos estabelecimentos industrializadores de palmito em conserva, relatando a utilização de tampografia em substituição à litografia para impressão dos dizeres de rotulagem do produto, foram adotadas algumas providências no sentido de apurar a veracidade das informações e estabelecer estratégias para coibi-la.

Dentre essas providências e outras deliberações acordadas em reunião com os setores envolvidos com o produto palmito em conserva foi proposta elaboração de consulta pública, alterando o artigo 7º da Resolução - RDC ANVISA nº 18, de 19 de novembro de 1999, incluindo o uso da litografia com identificação do fabricante também na parte lateral da tampa metálica das embalagens de vidro.

Além disso, em razão da aprovação da Resolução - RDC ANVISA n° 275, de 21 de outubro de 2002, que estabeleceu a obrigatoriedade de implementação dos Procedimentos Operacionais Padronizados para os estabelecimentos industrializadores de alimentos, bem como da Resolução - RDC ANVISA n° 352, de 23 de dezembro de 2002, que dispõe sobre Regulamento Técnico para Estabelecimentos Industrializadores de Frutas e Hortaliças em Conserva, onde constam dispositivos para controlar o processamento do produto nas etapas críticas de acidificação e tratamento térmico, considerou-se que essas medidas deveriam ser estendidas também ao produto palmito em conserva.

Em 23 de dezembro de 2002 foi publicada, por meio da Consulta Pública ANVISA n° 109 proposta sobre a obrigatoriedade de identificação do fabricante do produto palmito em conserva, litografada na lateral da tampa metálica da embalagem de vidro do produto palmito em conserva e elaboração, implementação e manutenção de Procedimentos Operacionais Padronizados para acidificação e tratamento térmico do referido produto. Nos quarenta e cinco dias em que esteve em consulta pública foram encaminhadas 4 sugestões, provenientes de instituição de ensino e pesquisa, laboratórios de saúde pública e serviços de vigilância sanitária estaduais sendo 3 delas acatadas parcialmente.

A versão definitiva foi publicada por meio da Resolução - RDC ANVISA n° 81, de 14 de abril de 2003, que determinou prazo de 180 dias para adequação ao regulamento. Em reunião realizada em 21 de outubro de 2003 com o setor produtivo, foi solicitada a prorrogação deste prazo por 90 dias, para adequação da identificação do fabricante litografada na lateral da tampa metálica sendo então publicada a Resolução - RDC ANVISA n° 344, de 21 de novembro de 2003, concedendo até 19 de janeiro de 2004 para cumprimento.

5.3 – Resolução-RDC ANVISA n° 130, de 26 de maio de 2003

A proposta de revisão dos teores de iodo a serem adicionados no sal destinado ao consumo humano teve como principal motivação os resultados obtidos no Projeto Thyromobil que apontaram uma ingestão excessiva desse micronutriente entre o grupo populacional selecionado no país. Neste contexto, a Coordenação-Geral de Política de Alimentação e Nutrição do Ministério da Saúde solicitou à GGALI que submetesse à consulta pública uma nova faixa de iodação. A solicitação foi atendida e, após finalizado o prazo de sugestões e críticas, não havendo posição

contrária à faixa proposta, foi publicada a Resolução - RDC ANVISA nº 32/03, que estabelecia prazo de noventa dias para os estabelecimentos beneficiadores de sal adequarem os seus produtos aos novos teores de iodo.

Entretanto, esse ato normativo foi revisto ainda no mesmo ano, sendo então publicada, no Diário Oficial da União de 28.05.03, a Resolução - RDC ANVISA nº 130, de 26 de maio de 2003. Em se tratando da revisão, deve-se destacar que não houve alteração da faixa de iodação estabelecida, todavia o prazo de adequação concedido aos estabelecimentos beneficiadores foi estendido por mais noventa dias.

Finalmente, em relação à portaria ministerial que vigorava antes da revisão proposta pela Coordenação-Geral de Política de Alimentação e Nutrição do Ministério da Saúde, a mesma foi revogada a partir de 29 de maio de 2003, conforme disposto na Portaria MS nº 588/03.

5.4 – Resolução-RDC ANVISA nº 172, de 4 de julho de 2003

Diante dos resultados analíticos de amostras colhidas no âmbito da vigilância sanitária que reforçam o fato de que o amendoim e seus derivados constituem risco à saúde pública por serem possíveis veiculadores de aflatoxinas, esta Gerência elaborou um regulamento técnico sobre Boas Práticas de Fabricação aplicável aos estabelecimentos industrializadores dessa categoria de produtos.

Em 30.12.02, a proposta de regulamento foi publicada no Diário Oficial da União, na forma da Consulta Pública nº 108, permanecendo aberta para sugestões e críticas por um prazo de noventa dias. Nesse período, foram recebidas 03 sugestões elaboradas pelo órgão de vigilância sanitária do Estado do Tocantins, pela Associação Brasileira de Engenheiros de Alimentos e pela Associação Brasileira da Indústria de Chocolate, Cacau, Amendoim, Balas e Derivados.

A versão definitiva do regulamento foi consolidada em reunião realizada na data de 27 de junho de 2003, sendo finalmente publicada no Diário Oficial da União de 07 de julho do mesmo ano, por meio da Resolução - RDC nº 172. O artigo segundo dessa Resolução determinou um prazo de 180 dias, a contar da data da publicação, para os estabelecimentos industrializadores de amendoins processados e derivados cumpram as disposições constantes do regulamento técnico.

5.5 – Consulta-Pública ANVISA nº 70, de 21 de agosto de 2003

Considerando a necessidade de harmonização da ação de inspeção sanitária em serviços de alimentação, a Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos deu início no ano de 2003 ao processo de desenvolvimento de um regulamento técnico aplicável em todo território nacional. Ficou estabelecido que o documento a ser construído deveria dispor sobre as condições higiênico-sanitárias para funcionamento de um serviço de alimentação. Como a matéria é amplamente regulamentada no nível estadual e ou municipal, a proposta deveria se ater a diretrizes gerais consagradas pela literatura técnico-científica e, portanto, passíveis de harmonização.

Em 28.04.03, a proposta elaborada pela Gerência foi apresentada e discutida por grupo técnico composto por representantes das seguintes instituições: órgão de vigilância sanitária do Município de Porto Alegre, Gerência-Geral de Portos, Aeroportos e Fronteiras, órgão de vigilância sanitária do Município do Rio de Janeiro, Gerência-Geral de Tecnologia em Serviços de Saúde, Conselho Federal de Nutrição, Vigilância Municipal de São Paulo, Programa de Alimentos Seguros-PAS/SENAI e Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. Em 22.08.03, o produto obtido das discussões com o grupo técnico foi publicado no Diário Oficial da União, na forma da Consulta Pública nº 70, de 21 de agosto de 2003.

Nos sessenta dias em que o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação esteve em consulta pública foram recebidas aproximadamente 60 sugestões elaboradas por pessoas físicas, órgãos públicos, instituições de pesquisa, universidades, associações representativas do setor produtivo e de classes, serviços de vigilância sanitária, dentre outros.

5.6 – Resolução-RDC ANVISA nº 267, de 25 de setembro de 2003

Segundo dados fornecidos pelo Programa Nacional de Monitoramento da Qualidade Sanitária de Alimentos, dentre as 6 categorias de alimentos analisadas na 1º etapa, a categoria de Gelados Comestíveis ocupou o segundo lugar quanto ao percentual de resultados condenatórios (47%), dos quais 49% referiam-se exclusivamente aos parâmetros sanitários em desacordo com a legislação sanitária.

Diante do exposto, foi elaborada a Consulta Pública nº 107/02 sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Industrializadores de Gelados Comestíveis. Enviaram sugestões: Associação Brasileira das Indústrias de Sorvetes-ABIS, Associação Brasileira de Engenheiros de Alimentos – ABEA, Associação Brasileira das Industrias de Alimentação – ABIA, órgão de vigilância sanitária do Estado de Minas Gerais, Associação dos Fabricantes de Picolés, Sorvetes e Similares do Estado do Amazonas - AFASA, Gerência de Produtos Especiais e órgão de vigilância sanitária Estado do Rio Grande do Norte.

Em continuidade aos procedimentos de praxe, foram remetidos convites a todos que encaminharam sugestões para participarem da audiência pública, que realizou-se no dia 09/09/03, na sede da ANVISA, em Brasília-DF, com vista à publicação definitiva do referido Regulamento, que ocorreu em 26/09/03, no Diário Oficial da União sob a forma de Resolução - RDC nº 267 de 25/09/03.

5.7 - Proposta de Regulamento Técnico sobre Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Fabricantes de Pimenta-do-Reino

Na 1ª etapa do Programa Nacional de Monitoramento da Qualidade Sanitária dos Alimentos foi selecionada, pelos serviços de vigilância sanitária estaduais e distrital e pelos laboratórios oficiais, a categoria de especiarias para ser monitorada em decorrência de apresentar contaminação microbiológica recorrente.

Os resultados obtidos com amostras de pimenta do reino confirmaram a contaminação evidenciando a necessidade de introduzir melhorias no processo de produção.

Quadro 15 - RESULTADOS DE ANÁLISES DE PIMENTA DO REINO – ANO 2003

	Nº	%
Total analisado	264	100
Total condenado	77	29
(+) Salmonella spp	11	4
(+) Salmonella spp e (+) Coliformes fecais	8	3
(+) Coliformes fecais	58	22

Legenda: (+) presença

Fonte: Resultados da 1ª Etapa do PNMQSA – 2001- GICRA/ANVISA.

Em 13 de novembro foi realizada uma reunião com o grupo técnico composto por representantes de entidades com interesse no produto: Associação Brasileira de

Indústrias de Alimentação - ABIA, Associação Brasileira de Exportadores e Produtores de Pimenta do Reino - ABEP, Projeto APPCC, Delegacia Federal de Agricultura do Estado do Pará, VISAs dos Estados do Pará e São Paulo, Instituto Adolfo Lutz-SP, EMBRAPA-PA, DDIV/DAS/MAPA e GACTA para discutir sobre uma proposta de Consulta Pública para regulamento técnico sobre as Boas Práticas de Fabricação nos estabelecimentos industrializadores de pimenta-do-reino, a qual foi elaborada previamente pela Gerência.

Os principais pontos na proposta de Regulamento Técnico para garantir a qualidade sanitária satisfatória do produto foram a introdução no processo de fabricação de critérios para a seleção dos fornecedores e a obrigatoriedade de descontaminação do produto de forma a eliminar a presença de salmonela, os quais foram alvos de grande polêmica na reunião do grupo técnico.

Em seguida, foi elaborada nova proposta contemplando as sugestões da reunião e encaminhada aos membros do grupo técnico para se manifestarem até março de 2004. A partir dessa data as mesmas serão analisadas e a nova versão do regulamento técnico será encaminhada para publicação sob a forma de consulta pública. Foi recebida até janeiro uma sugestão procedente da Associação Brasileira de Exportadores e Produtores de Pimenta do Reino – ABEP.

6 – PARTICIPAÇÃO NO COMITÊ DO CODEX ALIMENTARIUS

A Gerência está inserida em dois comitês do *CODEX ALIMENTARIUS*, fórum internacional de discussão de temas que diz respeito a elaboração de normas que regem a relação de saúde pública e do comércio de alimentos entre países, sendo eles: Comitê do *CODEX ALIMENTARIUS* sobre Sistemas de Inspeção e Certificação de Importações e Exportações de Alimentos e Comitê do *CODEX ALIMENTARIUS* sobre Higiene dos Alimentos.

6.1 - Grupo Técnico de Sistemas de Inspeção e Certificação de Importações e Exportações de Alimentos

A GICRA participou exclusivamente das reuniões convocadas pelo INMETRO que é o coordenador do GT FICS. No decorrer do ano de 2003, foram realizadas 05 (cinco) reuniões técnicas, nas quais foram discutidos os seguintes temas: Proposta de Revisão das Diretrizes para Troca de Informação em Situações de Emergência de Controle dos Alimentos; Documento de Discussão sobre Rastreabilidade/Rastreo de Produtos no Contexto dos Sistemas de Inspeção e Certificação de Importação e Exportação de Alimentos; Documento de Discussão sobre Julgamento de Regulamentos Técnicos associados com Sistemas de Inspeção e Certificação de Alimentos.

Na reunião do Comitê CCFICS ocorrida em Brisbane - Austrália, dezembro de 2003, a delegação brasileira foi composta por membros da ANVISA, MAPA e MRE. A pauta da reunião consistiu dos temas dos documentos supracitados e teve como principais deliberações: aprovação do documento Proposta de Revisão das Diretrizes para Troca de Informação em Situações de Emergência de Controle dos Alimentos para o trâmite 5/8; suspensão do Documento de Discussão sobre Rastreabilidade/Rastreo de Produtos no Contexto dos Sistemas de Inspeção e Certificação de Importação e Exportação de Alimentos, em virtude de não ter sido aprovada uma definição sobre Rastreabilidade/Rastreo de Produtos pelo CCGP; suspensão do Documento de Discussão sobre Julgamento de Regulamentos Técnicos associados aos Sistemas de Inspeção e Certificação de Alimentos, devido a dificuldade em se identificar exemplos práticos que justificassem a continuação do documento. Ainda nesta reunião, foram aprovados como programa de trabalho

futuro, a elaboração do Anteprojeto de Diretrizes para Certificação Eletrônica, do Anteprojeto de Diretrizes para a Inspeção baseada em Riscos de Alimentos Importados e do Anteprojeto de Apêndice às Diretrizes sobre a Determinação de Equivalência de Medidas Sanitárias relacionadas com Inspeção e Certificação de Alimentos. Além disso, outros três documentos de discussão serão elaborados, a saber, Documento de Discussão sobre a Troca de Informação entre Países sobre Rejeição de Alimentos Importados; Documento de Discussão sobre Revisão das Diretrizes para Formatos Genéricos de Certificado Oficial e a Produção e Emissão de Certificados e, por fim, Documento de Discussão sobre Esclarecimento da Referência “intervalo razoável” nas Diretrizes para Sistemas de Controle de Importação de Alimentos.

No que tange ao tema rastreabilidade/rastreio de produtos ficou definido a realização de seminários nas diversas regiões, antes da próxima reunião do Comitê CCFICS prevista para dezembro de 2004, com o objetivo de harmonizar o entendimento sobre o tema entre os representantes dos países-membros.

6.2 - Grupo Técnico de Higiene dos Alimentos

O Grupo Técnico GT tem como objetivo propiciar a discussão dos temas apresentados pelo Comitê do *CODEX ALIMENTARIUS* em Higiene de Alimentos–CCFH com base nos documentos em pauta para elaborar a minuta da posição brasileira que é referendada pelo Comitê do *CODEX ALIMENTARIUS* no Brasil - CCAB.

O GT é coordenado pela Gerência e constituído de representantes da Gerência de Produtos Especiais da GGALI e de membros do CCAB, além da participação de representantes das instituições, Instituto Adolfo Lutz–IAL, Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde - INCQS, Instituto de Tecnologia de Alimentos-ITAL, Universidade de São Paulo–USP e serviços de vigilância sanitária dos Estados de Minas Gerais e Paraná.

O GT reuniu-se duas vezes no decorrer do ano de 2003, no dia 08 de abril quando foram discutidos os documentos Alinorm 03/13A e CL2003/5-FH e relatado a participação da Gerência na 35ª Sessão do Comitê do *CODEX* de Higiene de Alimentos e no dia 2 de outubro, com a pauta constituída pelos documentos CL2003/25-FH e ‘First Draft CCFH Priorities Paper’.

Na 35ª Sessão do Comitê do CODEX de Higiene de Alimentos o Brasil inseriu-se em três grupos de trabalho para apresentar propostas: revisão do Código de Práticas de Higiene para Ovos e Produtos de Ovos, Estratégias de Gerenciamento de Riscos de Salmonella em Aves e Desenvolvimento de Processos, Procedimentos e Critérios para Estabelecer Prioridades.

As reuniões do GT foram marcadas após o recebimento dos documentos e respeitando o prazo para resposta estabelecidos nos documentos intitulados CL.

Tendo-se em vista que a 36ª Sessão, diferentemente de anos anteriores, irá ocorrer no final de março de 2004 e que não houve envio de documentos até o mês de dezembro, a reunião foi marcada para fevereiro de 2004.

As propostas para a minuta da posição brasileira oriundas das duas reuniões ocorridas no ano foram encaminhadas ao CCAB e referem-se aos seguintes documentos:

- **Draft Revised Guidelines for the Application of the HACCP System (Appendix II),**

- **Proposed Draft Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products (Appendix III),**

- **CX/FH 03/5 – Add. 1: Discussion Paper on Risk Management Strategies for *Salmonella spp.* in Poultry,**

- Discussion Paper on Development of Process, Procedures and Criteria to Establish Priorities for the Work of the Codex Committee on Food Hygiene e

- CAC/RCP 30-1983: Proposed Draft Revision of the Code of Hygienic Practice for Eggs and Egg Products.

7 – AÇÕES DE CAPACITAÇÃO TÉCNICA

7.1 – Capacitação sobre Regulamentos Técnicos de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos

Considerando que a efetiva atuação da vigilância sanitária está inteiramente vinculada com a disponibilidade de instrumentos legais atualizados, a Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos tem se empenhado em estabelecer regulamentos técnicos que contemplem as Boas Práticas de Fabricação e o controle das etapas críticas em processos produtivos específicos. Todavia, não há que se

referir sobre efetividade de atuação sem incluir na ação estratégica a capacitação de profissionais.

Dentro dessa perspectiva, e como fechamento de ciclo normativo, foi promovido o Curso de Capacitação sobre Regulamentos Técnicos de Boas Práticas de Fabricação com o objetivo de habilitar os fiscais sanitários estaduais na utilização de quatro Resoluções publicadas recentemente, a saber: Resolução-RDC ANVISA nº 275/02, Resolução - RDC ANVISA nº 352/02, Resolução - RDC ANVISA nº 172/03 e Resolução - RDC ANVISA nº 267/03.

Para realização do Curso, a ANVISA contou com a parceria dos órgãos de vigilância sanitária dos Estados da Bahia, Espírito Santo e Pará que sediaram o evento conforme datas constantes do **Quadro 16**. No total, foram capacitados 88 fiscais, porém deve-se destacar que a proposta apresentada aos participantes inclui a multiplicação dos conhecimentos e das experiências adquiridas em seus respectivos estados.

O conteúdo programático, que incluiu exposições dialogadas, atividades práticas e técnicas de dinâmicas de integração, foi elaborado com a assessoria pedagógica de dois representantes do Comitê de Políticas de Recursos Humanos: Osnir Saturnino Nascimento e Marta Cavalcanti Teixeira. Para as exposições dialogadas e coordenação das atividades práticas foram selecionados profissionais de notório conhecimento nos temas abordados, sendo eles: Ellen Lopes, Lucy Ramos Figueiredo, Ivana Saldanha Mikilita, Maria Antônia Calori Domingues, Nélio José de Andrade e Shirley Aparecida Garcia Berbari.

Quadro 16 - CRONOGRAMA DE REALIZAÇÃO DO CURSO DE CAPACITAÇÃO SOBRE REGULAMENTOS TÉCNICOS DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS – Ano 2003

Local	Data	Unidades Federadas	Nº de participantes
Salvador	03 a 08 de novembro	Alagoas, Bahia, Ceará, Goiás, Minas Gerais, Paraíba, Pernambuco, Piauí, Rio Grande do Norte, Sergipe	33
Vitória	17 a 22 de novembro	Distrito Federal, Espírito Santo, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Paraná, Rio de Janeiro, Rio Grande do Sul, Santa Catarina, São Paulo	29
Belém	24 a 29 de novembro	Acre, Amapá, Amazonas, Minas Gerais, Pará, Rondônia, Tocantins	26
Total de Participantes			88

A carga horária do Curso atingiu 45 horas, distribuídas entre os seguintes temas:

- Higienização;
- Controle da potabilidade da água;
- Manejo de resíduos;
- Controle integrado de pragas urbanas;
- Programa de recolhimento de alimentos;
- Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens;
- Manutenção preventiva e calibração dos equipamentos;
- Higiene e saúde dos manipuladores;
- Avaliação das etapas críticas do processo industrial de gelados comestíveis, frutas e hortaliças em conserva e amendoins processados e derivados.

7.2 – Participação de Eventos

No ano de 2003, representantes da Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos participaram como palestrantes nos eventos discriminados no quadro abaixo.

QUADRO 17 – RELAÇÃO DE EVENTOS COM PARTICIPAÇÃO DE REPRESENTANTE DA GERÊNCIA DE INSPEÇÃO E CONTROLE DE RISCOS DE ALIMENTOS – ANO 2003

EVENTO	PALESTRA MINISTRADA	DATA	LOCAL
I Conferência Nacional de Inspeção de Produtos de Origem Animal	A inspeção e sua importância na qualidade de vida	22 a 25 de abril	Teresina - PI
Reunião Anual da Área de Alimentos da Vigilância Sanitária de Minas Gerais	Regulamentação das Boas Práticas de Fabricação em Indústrias de Alimentos	12 a 16 de maio	Belo Horizonte - MG
Simpósio de Tecnologia de Sorvetes	Nova Legislação para Gelados Comestíveis	11 a 13 de agosto	Vassouras -RJ
Sistema de Informação – Prodir	--	24 a 26 de março	Palmas - TO
Sistema de Informação Prodir integrado ao SIVISA	--	01 a 03 de abril	São Paulo - SP
Seminário de Análise de Perigo e Pontos críticos de controle- 6° Prêmio Food Design em HACCP	A visão do HACCP pelo Ministério da Saúde	23 de Outubro	São Paulo - SP
Seminário do ITAL	A legislação sanitária sobre Boas Práticas de Fabricação de Alimentos	19 de novembro	Campinas – SP

8 – ORIENTAÇÕES AO CONSUMIDOR SOBRE ALIMENTOS

Com o propósito de utilizar uma linguagem visual e acessível ao cidadão sobre os cuidados necessários a serem observados para o consumo de alimentos, está sendo desenvolvido o *hotsite* sobre “Orientações ao consumidor sobre alimentos” pela Gerência de Comunicação Multimídia em conjunto com a Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos.

O termo *hotsite* significa Website temporário e bastante resumido para lançamento de um produto, uma promoção ou mesmo uma informação urgente na

Internet. Embora possa se resumir a uma página, tem resultados imediatos e custo reduzido.

Neste sentido, as mensagens serão transmitidas por meio da estória da vida cotidiana de um casal, cujos nomes são: Rita e João, onde são estabelecidos diálogos destes personagens e frente às situações vivenciadas pelos mesmos, em vários ambientes: casa, supermercado, etc, são inseridas as orientações técnicas a respeito do assunto tratado naquele momento, relativo aos alimentos. Ressalta-se que os textos são curtos (conhecidos como *briefing*), haja vista que são diálogos e precisam retratar uma conversa do dia a dia de um casal. Além disso, os desenhos conterão animações de forma a tornar a informação extremamente atraente para o usuário.

Há também uma proposta de *hotsite* infantil, a ser trabalhado em conjunto com o projeto anterior, que também será disponibilizado no *site* da ANVISA, de modo a levar informações importantes sobre alimentos ao público infantil.

9 - PROJETO DE MELHORIA DA GESTÃO

A participação da Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos no Projeto de Melhoria da Gestão resultou no redesenho do processo intitulado Controle de Desempenho das Organizações de Alimentos e na elaboração posterior do Plano de Melhoria Gerado no Redesenho, o qual teve como objetivos: aumentar a agilidade das ações, otimizar o tempo de trabalho despendido pelas equipes da ANVISA e das VISAS, reduzir os entraves burocráticos entre outros. A execução deste Plano foi acompanhada mensalmente pela equipe técnica da Fundação de Desenvolvimento Gerencial - FDG em conjunto com a equipe do Núcleo de Ações Estratégicas - NAEEST durante o decorrer do ano de 2003 para verificação do cumprimento das ações previstas.

Os Procedimentos Operacionais Padronizados tiveram sua elaboração iniciada no ano de 2002 e concluída em 2003. Na elaboração dos mesmos houve a participação dos técnicos da GICRA, do Gerente-Geral e da equipe da Fundação de Desenvolvimento Gerencial e foi feita em função do redesenho das ações estabelecidas para a Gerência através do fluxo reformulado.

Inicialmente foram elaborados quatro POP's, os quais foram objeto de grande polêmica por envolver assuntos complexos como interdição e apreensão de produtos, e ações sem o controle direto da Gerência, entre outros:

- POP nº1 Análise das respostas das VISAs com resultados das denúncias apuradas e dos relatórios dos Programas,

- POP nº 2 Elaboração de Proposição de cancelamento de registro de alimentos

- POP nº 3 Elaboração de documento de apreensão/interdição cautelar de alimentos.

POP nº 4 Elaboração de proposta de divulgação dos resultados das apurações de denúncias e das inspeções de programas nacionais.

Quando da apresentação dos POP's para os técnicos da Gerência houve diversos questionamentos e discussões, pois foi alegado que o fluxo não correspondia à realidade, sendo necessário proceder com alterações no mesmo e culminando por ser cancelado o POP nº 4. Ficou ainda deliberado

que o fluxo seria revisto, a médio prazo, tendo em vista não ser acatada a alteração no redesenho proposto pelos técnicos.

A partir daí foi iniciada a aplicação dos POP's nas ações de rotina.

Considerando que o POP n° 3 não estava ajustado às necessidades da GICRA, acionou-se a Procuradoria da ANVISA para manifestar-se quanto à legalidade dos procedimentos descritos.

Por iniciativa da Gerência foi ainda elaborado o POP n° 5 que trata de Divulgação das Ações Fiscais das VISA's no "site" da ANVISA, o qual está sendo continuamente utilizado.

Os técnicos da Gerência foram ainda treinados quanto ao Gerenciamento de Rotina Diária. Em setembro foram instaurados os procedimentos de Gestão à Vista com divulgação, em gráficos, dos indicadores relativos às ações desenvolvidas para os dois programas nacionais: palmito e sal, ocorrendo em dezembro a primeira atualização.

Na última avaliação do ano realizada no mês de dezembro, cerca de 75% do Plano havia sido implementado, e entre as ações concluídas destacam-se a realização dos treinamentos sobre os regulamentos técnicos sobre a Boas Práticas de Fabricação em gelados comestíveis, conservas vegetais e amendoim e sobre a resolução que estabelece a Lista de Verificação em Boas Práticas de Fabricação; a inclusão no Termo de Ajuste e Metas das ações relativas à inspeção e ao monitoramento de alimentos; elaboração de Procedimentos Operacionais Padronizados e Implementação dos Padrões de Gerenciamento da Rotina Diária, o qual incluem o Diagnóstico pela Supervisão, o Tratamento de Anomalia e Não Conformidade e a Gestão à Vista.

10 – PLANO DE ATIVIDADES PARA O ANO DE 2004

- Elaborar em conjunto com os representantes dos órgãos de vigilância sanitária cronograma e procedimentos operacionais necessários ao acompanhamento das ações previstas no Termo de Ajuste e Metas – TAM relacionadas à área de alimentos constantes do **Quadro 18**.
- Realizar capacitações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária estaduais e distrital em procedimentos administrativos das ações fiscais na área de alimentos conforme programação apresentada no **Quadro 19**.

Quadro 18 – TERMO DE AJUSTE E METAS – REPACTUAÇÃO/2004 - PRODUÇÃO E CONSUMO DE ALIMENTOS

Descrição das Ações	Meta anual de cobertura (%)
1 - Indústrias Processadoras de Palmito em conserva	100,0
2 - Indústrias Beneficiadoras de Sal para consumo humano	100,0
3 - Indústrias Processadoras de Gelados Comestíveis	30,0
4 - Indústrias de Amendoins Processados e Derivados	100,0
5 - Indústrias Processadoras de Frutas e ou Hortaliças em conserva	50,0
6 - Cozinha Industrial	10,0
7- Demais Indústrias de Alimentos	10,0
8 - MONITORAMENTO: Monitoramento de Alimentos (Identificação nos Estados dos produtos prioritários considerando o perfil epidemiológico dos agravos a eles relacionados)	150 amostras / ano / Estado

Fonte: Bases para Pactuação do Termo de Ajuste e Metas, ANVISA/2004

Quadro 19 - PROGRAMAÇÃO PARA CAPACITAÇÃO DE RECURSOS HUMANOS – ANO 2004

EIXOS TEMÁTICOS	EVENTOS	UFs
1- Boas Práticas	Boas Práticas de Fabricação de Palmito em Conserva	AC; AP; AM; MT; PA; RO; RJ; SC; BA; ES; PE; SP; GO.
2 – Legislações de Alimentos	Irradiação de Alimentos	AM; BA; CE; PR; PE; RJ; RS; SC; SP; MG; MT
	Sal, Palmito, Amendoim, Pimenta do Reino, Farinhas Fortificadas	TODAS
	Procedimento Administrativo de Ação Fiscal	TODAS
3 – Seminários, Oficinas e Palestras	Ações de controle sanitário de Alimentos	TODAS

Relatório de Atividades 2003

Gerência de Produtos Especiais



Diretor-Presidente
Cláudio Maierovitch P. Henriques

Diretores
Franklin Rubinstein
Luis Carlos Wanderley Lima
Ricardo Oliva
Victor Hugo Costa Travassos da Rosa

Equipe Técnica:

Gerente de Produtos Especiais
Antonia Maria de Aquino

Adriana Rodrigues da Mata
Ana Beatriz Pinto de Almeida Vasconcellos
Ana Luiza Azambuja Sauerbronn
Carla Caputo Laboissière (*)
Cláudio Hermann Domingos Magalhães
Clediston Felício Amaral
Cristianne Greenhalgh Vilalta
Déborah Teixeira Evangelista
Elisabete Gonçalves Dutra
Hoeck Áureo Miranda
José Renato Gomes Rogê
Karla Lisboa Ramos
Leonardo Nunes Ramalho
Marcos Roberto Bertozzo
Nanci Terezinha Lopes Bittencourt
Rafael Augusto Luisi de Oliveira
Taís Porto Oliveira

(*) janeiro a julho de 2003)

1. INTRODUÇÃO

Entre as atividades regimentais da Gerência de Produtos Especiais – GPESP estão destacadas: a elaboração de normas de identidade e qualidade de alimentos e a execução de procedimentos relativos ao registro de alimentos.

Diante da complexidade das formulações de alimentos, do uso de alimentos e ingredientes novos e da crescente utilização de alegações de propriedades funcionais e ou de saúde em alimentos, o trabalho desenvolvido pela GPESP vem demandando uma especialização constante de seu quadro técnico bem como maior articulação com especialistas, pesquisadores e estudiosos da área de alimentos. Por outro lado, os consumidores buscam esclarecimentos e orientações sobre o consumo saudável de alimentos.

Maior segurança e transparência na análise das solicitações de registro de alimentos vêm exigindo a adoção de critérios de avaliação de risco, bem como o aprimoramento dos mecanismos internos de informação e comunicação tanto com o setor produtivo como também com os órgãos de vigilância estaduais e municipais.

A implantação de normas direcionadas a implementar políticas de saúde nacionais, que implica na adoção da rotulagem nutricional obrigatória como uma das estratégias voltada à redução dos níveis de doenças não transmissíveis; na regulamentação da promoção comercial de alimentos infantis que impacta diretamente a política de incentivo ao aleitamento materno e, a fortificação de farinhas de trigo e de milho com ferro e ácido fólico, destinadas a favorecer a redução dos níveis de anemia e de doenças do tubo neural na população brasileira, integram o perfil normativo da Gerência, dimensionando sua abrangência e especificidade.

O presente relatório está dividido de forma a contemplar as diversas áreas de atuação. É importante destacar que estas tarefas são executadas por um corpo técnico composto de 12 profissionais de nível superior e cinco de nível médio, atuando com independência e cooperação fundamentais para a formação da equipe de trabalho.

2. Registro de Alimentos

O processo de registro de alimentos é descentralizado, tendo o órgão de vigilância sanitária do estado ou do município a atribuição de protocolar e analisar as solicitações de registro e suas alterações, para posterior encaminhamento à Gerência de Produtos Especiais que finaliza os procedimentos de publicação do deferimento ou indeferimento da petição junto ao Diário Oficial da União.

As 27 categorias de alimentos com obrigatoriedade de registro foram responsáveis pela entrada anual de 2003 (dois mil e três) processos contendo solicitações de registro e outras petições, durante o período de janeiro a dezembro deste ano.

Foram publicados 2299 processos e petições, sendo deferidas 1347 (58%) e indeferidas 952 (42%).

Com relação à análise das solicitações de registro, foram aprovados pela GPESP 729 (31%) e indeferidos 664 (29%). As petições contendo outros assuntos referentes ao processo de registro de alimento totalizaram 906 (40%) publicações.

Tabela 1 – Número de Processos e Petições Publicados pela GPESP - 2003

Assunto	Deferidos	Indeferidos	Total
454 – Alteração de Fórmula do Produto	157	3	160
455 – Alteração de Marca de Produto	35	0	35
456 – Alteração de Rotulagem	60	0	60
451 – Alteração do Nome do Produto	8	1	9
442 – Alteração do Prazo de Validade	6	0	6
411 – Alteração do Tipo de Embalagem	6	0	6
438 - Cancelamento de Registro (a pedido)	9	0	9
495 – Cancelamento por Erro de Publicação	13	0	13
498 – Extensão de Registro Único	49	7	56
482 - Extensão de Registro Único – Imp.	4	0	4
457 – Inclusão de Marca	98	3	101
496 – Inclusão de Embalagem	35	1	36
483 – Inclusão de Rótulo	1	0	1
414 – Indef. Alteração de Fórmula	0	3	3
412 – Indef. Alteração de Rotulagem	0	2	2
463 – Indef. Desacordo c/ Legis. Vigente	0	664	664
433 – Indef. Extensão de Registro Único	0	1	1
428 – Indef. Modificação de Marca	0	1	1
417 – Indef. Revalidação Registro	0	2	2
435 - Recurso Interposto Deferido	24	0	24
444 - Registro de Aditivo e Coadjuvante	30	11	41
423 - Registro de Aditivo e Coadjuvante Imp.	37	2	39
459 – Registro de Alimentos e Bebidas Imp.	76	56	132

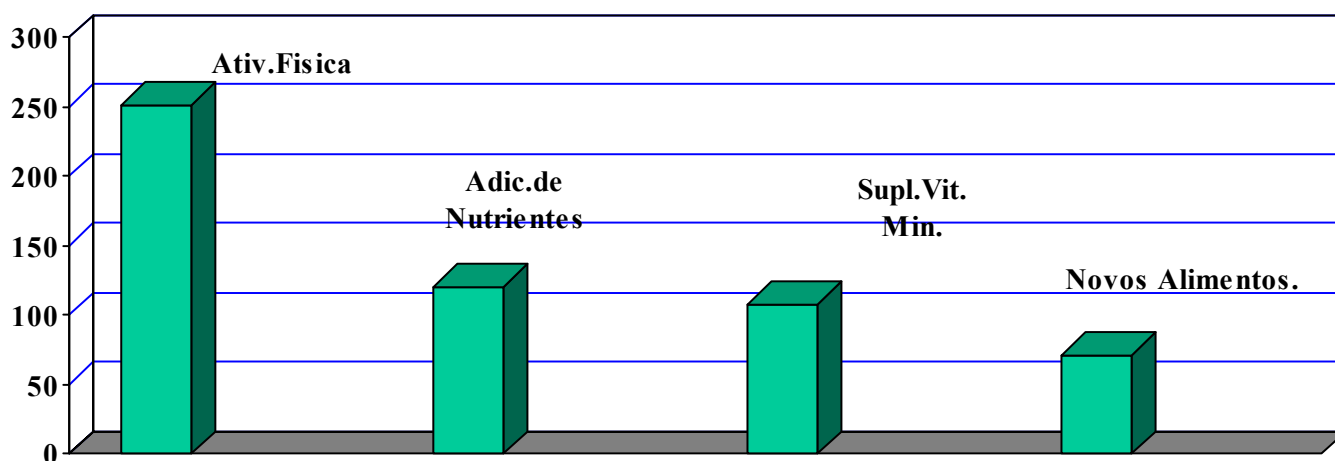
452 – Registro de Alimentos e Bebidas	505	165	670
494 – Registro Único de Alim. e Bebidas	71	24	95
481 - Registro Único de Alim. e Bebidas Imp	10	5	15
491 – Retificação de Publicação Canc. Reg.	2	0	2
490 – Retificação de Publicação de Registro	93	0	93
437 – Revalidação de Registro	18	1	19
Total	1.347	952	2299

Do total de novos registros (729), 505 (69%) referem-se ao registro de alimentos nacionais, 76 (10%) a alimentos importados. Como registro único, foram aprovados 71 (9%) alimentos de produção nacional e 10 (1.3%) de outros países.

Nas categorias de aditivos e coadjuvantes de tecnologia foram aprovados registros para 37 (5%) substâncias importadas e 30 (4%) de produção nacional.

Ao classificar as análises de petições e registros deferidas por categoria de alimentos observa-se que alimentos para praticantes de atividade física geraram 251 deferimentos dos quais: alimentos adicionados de nutrientes essenciais (120); suplementos vitamínicos e minerais (108); novos alimentos e ingredientes (71); seguidos de alimentos para dietas com ingestão controlada de açúcares (62); alimentos para nutrição enteral (56) e alimentos com alegações de propriedades funcionais e ou de saúde (32).

Petições Deferidas por Categoria de Alimentos - 2003

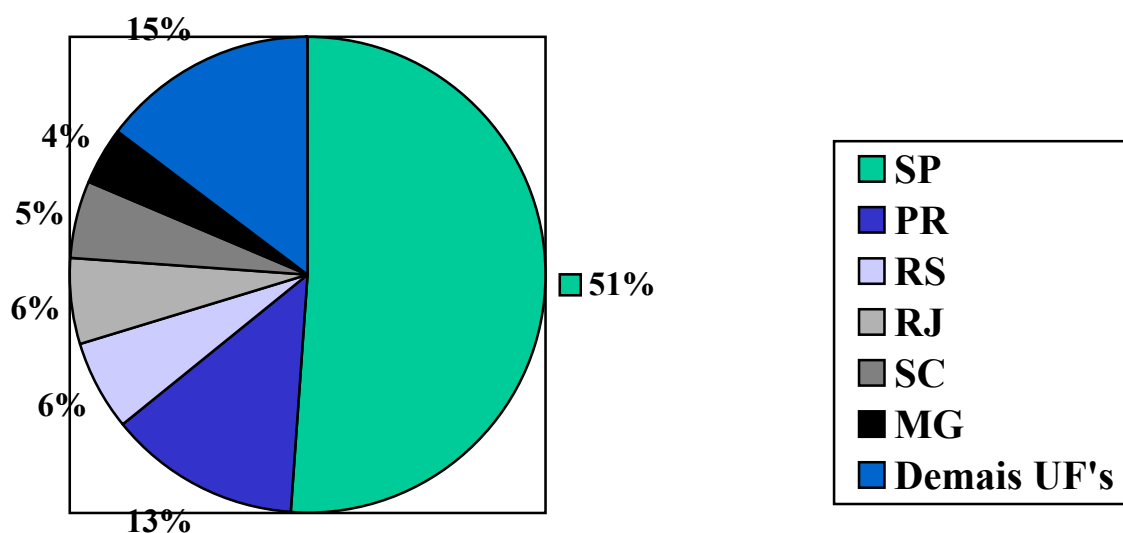


Dos 2003 processos recebidos pela GPESP em 2003, foram enviados com análise técnica efetuada no nível estadual 1169 processos (58%), cabendo aos técnicos da GPESP a análise de 994 petições e solicitações de registro de alimentos.

Número de Processos com Análise Técnica do Nível Estadual – 2003

Com relação aos processos e petições recebidos das unidades federadas, 1022 (51%) foram encaminhados por São Paulo. Além dos números expressivos encaminhados pelos estados do Paraná 266 (13%), Rio Grande do Sul 122 (6%), Rio de Janeiro 113 (6%), Santa Catarina 105 (5%) e Minas Gerais 78 (4%), os demais estados da federação juntos encaminharam 297 (15%) dos processos da área de alimentos.

Percentual de Processos Encaminhados por Unidade Federada - 2003



Total de Processos: 2003

O Termo de Ajuste de Metas celebrado entre a ANVISA e os estados objetivando o fortalecimento do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária por intermédio do fomento e execução de atividades na área da vigilância sanitária, estabeleceu como meta o período

de 60 dias para conclusão do processo de registro de alimentos. Este período, no entanto, foi subdividido considerando a descentralização técnica administrativa da área de alimentos. Desta forma, cada nível, municipal, estadual e federal tem o prazo de 20 dias para concluir a etapa do processo de registro.

O número médio de dias obtido pela Gerência no primeiro semestre foi de 50 dias e no segundo semestre 61 dias, situando-se acima do número esperado. Este prazo contempla o período entre a data da entrada do processo na GPESP e a publicação no Diário Oficial da União e também o tempo em que o processo fica retido na Gerência ou na Visa estadual para cumprimento de exigência técnica.

Entre os fatores com impacto sobre o cumprimento da meta, estão: a maior complexidade nas formulações dos alimentos, o que demanda maior tempo para avaliação de estudos científicos e parecer da Comissão Técnica – Científica de Alimentos Funcionais e Novos Alimentos – CTCAF, implicando freqüentemente no envio de exigências técnicas às empresas para complementação de informações.

Uma das medidas para contornar este ponto crítico é a adequação dos relatórios gerenciais ao artigo 7º da RDC 349/03, não considerando o tempo de cumprimento de exigência técnica e ou administrativa no prazo legal para decisão do processo.

No entanto, além da necessidade de uma sistemática atualização técnica científica dos profissionais da Gerência, na desburocratização de processos internos, mecanismos mais sofisticados dizem respeito ao investimento nas Visas estaduais e municipais com relação á capacitação de seus profissionais para análise de processos bem como aos seus sistemas de informação, protocolo e análise de processos.

2.1. Projeto de Melhoria da Gestão

A GPESP participou da primeira fase do projeto de melhoria da gestão iniciado por meio do contrato firmado entre a ANVISA e a Fundação de Desenvolvimento Gerencial – FDG, com a elaboração do desenho do processo de registro de alimentos. Este processo não foi incluído na prioridade de redesenho pela ANVISA. No entanto, foram efetuados o mapeamento de 5 (cinco) Procedimentos Operacionais Padrão - POP, descritos abaixo, cuja implementação ainda não ocorreu:

POP 001 – Orientação para as VISAs de como Montar o Processo da Área de Alimentos

POP 002 – Realização de Análise Técnica dos Processos

POP 003 – Elaboração de Exigência Técnica

POP 004 – Análise de Recurso de Indeferimento

POP 005 – Análise da Resposta da Exigência Técnica

Os técnicos Cláudio Hermann Magalhães e Nanci Therezinha Bitencourt foram os responsáveis por esta fase do processo que vem sendo observado pela Gerência.

2.2. Ações para melhorar os processos e a análise dos alimentos para Nutrição Enteral

A necessidade de harmonizar o entendimento sobre a aplicação da resolução 449/99 referente ao Padrão de Identidade e Qualidade de Alimentos para Nutrição Enteral motivou a realização em São Paulo, no dia 15 de agosto de 2003, de um Fórum Técnico com participação da ANVISA e representantes da Associação Brasileira da Indústria de Alimentos Dietéticos e para Fins Especiais – ABIAD.

Na ocasião foi apresentada a relação dos principais problemas verificados na análise de processos para Nutrição Enteral, quais sejam:

- não atendimento da designação do produto à classificação prevista na legislação;
- ausência de aminograma ou cálculo comparativo em relação à proteína de alto valor biológico para aqueles produtos com adição de aminoácidos específicos;
- não atendimento à relação de kcal não protéica por grama de nitrogênio protéico;
- não declaração da osmolalidade ou não indicação da advertência quando os valores de osmolalidade são superiores aos estabelecidos na legislação;
- não complementação dos dizeres de rotulagem regulamentados na Portaria SVS 29/98;
- ausência de documentação técnico-científica referente à segurança de uso de novos ingredientes ou referente à eficácia da finalidade de uso proposta para o produto;
- ausência de indicação de metodologia analítica para o(s) nutriente(s) sobre o(s) qual(is) se faça algum atributo;
- adição de vitaminas e minerais acima dos limites previstos na legislação específica de alimentos, considerando as necessidades nutricionais diárias dos indivíduos;

- adição de vitaminas e minerais não previstos na legislação específica de alimentos – ex., potássio, cloro, sódio – e sem a apresentação de limites internacionalmente recomendados ou ausência de estudos de segurança de usos comprovando a segurança das quantidades usadas nos produtos;
- não enquadramento correto dos alimentos. A GPESP apresentou um levantamento dessas substâncias;
- incoerência entre os produtos registrados e comercializados – no mercado são destinados a outras finalidades ou à população de uma forma geral, a exemplo dos módulos de fibras alimentares destinados a pacientes com certas patologias e encontrados no mercado para a população de uma forma geral;
- não aplicação correta da extensão de registro único para nova unidade fabril, pois muitas vezes é a empresa distribuidora quem solicita essa petição; etc.

Apesar do setor produtivo apresentar uma proposta de revisão da Resolução 449/99, a mesma foi discutida e considerada desnecessária, no momento.

Como resultado do evento foram acordadas as seguintes recomendações:

1. no caso das vitaminas e minerais para os quais não há recomendação, a empresa deve apresentar documentação quanto à segurança de uso;
2. para nutrientes com limite de uso acima da IDR fixada em legislação específica (ex: vitamina B12), na maioria das vezes a empresa não justifica a quantidade acima da IDR;
3. deverá constar do resumo da documentação as seguintes informações: características do produto, como quantidade a ser usada, finalidade de uso. Quanto for usado novo ingrediente, o mesmo deve atender as legislações específicas;
4. o uso de expressões como “Não contém proteínas lácteas”, “Contém taurina” podem ser aceitas, desde que as quantidades sejam indicadas na tabela de informação nutricional.
5. O uso de atributos como “Rico” ou “Fonte” para nutrientes não previstos na Portaria 27/98 não serão aceitos.
6. O uso de expressões “Hipocalórico” e “Hipercalórico” não devem ser usadas visto que não há referência de quantidades para essas terminologias;
7. os valores nutricionais são declarados em 100 gramas ou 100 ml do produto tal como exposto à venda e o atendimento da IDR (para vitaminas/minerais) deve ser em relação a 100 gramas ou 100 ml do produto;
8. no caso dos “Alimentos Nutricionalmente Completos” ficou acordado que as vitaminas/minerais devem atender até 100% da IDR por 100 gramas ou 100 ml do produto. A administração de nutrientes acima de 100% da IDR deve ser administrada pelo médico ou nutricionista;
9. No caso dos “Alimentos para Situações Metabólicas Especiais”, em princípio podem ser usados os valores superiores a IDR, desde que cientificamente justificados.
10. A ABIAD solicita que sejam adotados os valores da ASPEN e ESPEN também para as demais classificações de alimentos para NE. Ficou acordo que a ABIAD enviaria a documentação científica para avaliação da GPESP/ GGALi. Solicita, também, que para

os nutrientes não contemplados na legislação sanitária nacional referente a IDR seja aceito os valores da ASPEN e ESPEN;

8. Para os alimentos para nutrição enteral não se utilizada a referência de 2500 kcal e nem se faz declaração do % VD. A Resolução RDC nº 40/01 exclui os alimentos para nutrição enteral;

10. Sugestão para constar do site da ANVISA os esclarecimentos quanto à aplicação da Resolução 449/99.

3. Alimentos Dispensados da Obrigatoriedade de Registro

A migração do Sistema PRODIR para o SINAVISA desativou temporariamente a comunicação eletrônica de início de fabricação de produtos dispensados de registro.

Esta vem sendo realizada com a entrega dos formulários (Anexo X - Formulário de Comunicação do Início de Fabricação de Produtos Dispensados De Registro) da Resolução n.º 23/00 e disquetes diretamente nas Visas estaduais e municipais.

A expectativa é de que os estados gradativamente façam a adesão ao SINAVISA, atualmente 08 estados estão trabalhando com o sistema, e que a partir de 2004 seja novamente disponibilizado o formulário eletrônico.

4. Publicação de Regulamentos Técnicos

4.1. Padrão de Identidade e Qualidade de Produtos

A partir da proposta apresentada pela Associação Brasileira de Indústria de Alimentos - ABIA para atualização dos regulamentos técnicos de alguns produtos, realizou-se entre fevereiro e abril 2003, 3 (três) reuniões na sede da ABIA com objetivo de discutir novos critérios para fixação da identidade e qualidade dos produtos, baseados nos aspectos sanitários.

Com o estabelecimento destes critérios, os regulamentos técnicos de alimentos passaram a ter a seguinte estrutura básica, evitando-se especificações desnecessárias e rapidamente obsoletas devido ao constante avanço da tecnologia de alimentos:

- Alcance
- Definição
- Designação
- Referências Bibliográficas

- Requisitos Gerais (aditivos e coadjuvantes de tecnologia de fabricação, embalagens; características macroscópicas, microscópicas e microbiológicas; rotulagem de alimentos embalados; rotulagem nutricional obrigatória e informação nutricional complementar, quando for o caso são remetidos aos regulamentos horizontais).

Nos meses de setembro e outubro após o período de consulta pública, foram publicadas as revisões dos regulamentos técnicos para fixação de identidade e qualidade de chocolate e chocolate branco, mostarda e mostarda preparada, sopa e de concentrado de tomate:

- Resolução RDC nº 227 - Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Chocolate e Chocolate Branco - DOU de 01/09/2003;
- Resolução RDC nº 228 - Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Mostarda e Mostarda Preparada – DOU de 01/09/03;
- Resolução RDC n.º 229 - Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Sopa - DOU de 01/09/2003;
- Resolução RDC nº 276 - Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Concentrado de Tomate - DOU de 02/10/2003.

4.2. Regulamentação da Rotulagem Nutricional Obrigatória

A harmonização da rotulagem nutricional obrigatória no Mercosul, tema que esteve na pauta de reuniões da Comissão de Alimentos do SGT 3 – Regulamentos Técnicos e Avaliação da Conformidade - por cerca de dois anos, motivou a publicação das Resoluções – RDC n.º 360 e 359 de 23 de dezembro de 2003.

- Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 - Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional.
- Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 -Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional.

As novas resoluções apresentam alterações ao que vinha sendo praticado no Brasil, entre as quais destacamos:

I – Prazo para adequação as novas legislações até 31/07/2006.

II – Devem ser declarados, obrigatoriamente, o valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras *trans*, fibra alimentar e o sódio.

III - Obrigatoriedade da declaração no rótulo da porção do alimento em medida caseira

IV – Declaração do

Valor de Referência Diária (%VD) em 2000 kcal

5. Participação na elaboração de normas internacionais

5.1. MERCOSUL

O tema Rotulagem Nutricional no Mercosul foi discutido e harmonizado em 1994 e, por interesse do Brasil, de forma a atender as diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição, foi solicitada revisão do tema em 2001, a fim de tornar a rotulagem nutricional obrigatória para os quatro países.

Os pontos básicos da negociação dessa revisão foram: a obrigatoriedade da rotulagem nutricional; a definição dos nutrientes a serem declarados no rótulo e a declaração por porção do alimento.

No final de 2003, foram aprovadas as Resoluções GMC que estabelecem a obrigatoriedade da informação nutricional obrigatória, o prazo e os requisitos para a sua implementação para Fins de Rotulagem Nutricional e RDC nº 360 - Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, incorporando as normas aprovadas no Mercosul ao ordenamento jurídico nacional.

Essas adequações, frente à legislação que estava sendo implantada no Brasil, foram imprescindíveis para a aprovação das Resoluções MERCOSUL que viabilizaram a adoção de uma rotulagem nutricional única no Bloco, complementado assim, a harmonização total da regulamentação de alimentos embalados e dispostos para o consumo da população nos quatro países.

As Resoluções aprovadas fortalecem o MERCOSUL como Bloco econômico, contribuem para a facilitação do comércio entre os quatro países e são instrumentos importantes na implementação de políticas públicas destinadas a orientar o consumo de alimentos mais saudáveis para a população da região.

As reuniões realizadas em 2003 tiveram como objetivo principal harmonizar a tabela de porções e os valores diários de referência, uma vez que prazos e nutrientes a serem declarados foram decididos no ano anterior.

- a. Reunião da Comissão de Alimentos do SGT -03 - Assunção/Paraguai - (10 a 13/03/2003);
- b. Reunião Extraordinária da Comissão de Alimentos – Foz do Iguaçu (coordenação do Paraguai) (12 a 14/05/2003);
- c. Reunião Extraordinária da Comissão de Alimentos do SGT – 3 - Foz do Iguaçu (coordenação do Paraguai) – 16 a 18/06/2003
- d. Reunião da Comissão de Alimentos do SGT - 3 – Uruguai – Montevideu - SGT-03 (21 a 25/07/2003);
- e. Reunião da Comissão de Alimentos do SGT – 3 – Uruguai – Montevideu - SGT-03 (03 a 07/11/2003);

5.2. CODEX ALIMENTARIUS

O CODEX ALIMENTARIUS, Programa Conjunto da FAO/OMS, tem como propósito a elaboração de normas alimentares de forma a proteger a saúde dos consumidores e garantir práticas equitativas no comércio de alimentos. Seu trabalho é desenvolvido no âmbito de nove comitês de assuntos gerais (comitês horizontais), sete comitês de produtos (comitês verticais), seis comitês de coordenação regional e três forças tarefa.

A Coordenação do CODEX ALIMENTARIUS no Brasil - CCAB é exercida pelo [INMETRO/MDIC](#). Participam do CCAB representantes de 14 instituições entre elas, órgãos do governo, de indústrias de alimentos e de defesa do consumidor.

A ANVISA, por meio da GGALI, coordena os seguintes Grupos Técnicos do CCAB: Aditivos Alimentares e Contaminantes, Higiene de Alimentos, Métodos de Análise e Amostragem, Nutrição e Alimentos para Fins Especiais, Óleos e Gorduras e Rotulagem de Alimentos. A GGALI delegou a coordenação geral das atividades do CODEX a GPESP. No entanto, cada Gerência, em função de sua área de competência tem a coordenação específica dos GT's, conforme quadro abaixo:

Grupo Técnico	Coordenação
• Aditivos Alimentares e Contaminantes -GTFAC	GACTA
• Higiene de Alimentos -GTFH	GICRA
• Métodos de Análise e Amostragem - GTMAS	INCQS (*)
• Nutrição e Alimentos para Fins Especiais - GTNFSDU	GPESP
• Óleos e Gorduras -GTFO	GPESP
• Rotulagem de Alimentos	GPESP

(*) Tendo em vista a especificidade do GTMAS, a GGALI delegou a coordenação ao Instituto Nacional de Controle e Qualidade de Alimentos – INCQS. No entanto, a GPESP continua participando e acompanhando as atividades desse GT.

Durante o ano de 2003, os Grupos Técnicos – GT's trabalharam na perspectiva de aumentar a participação de especialistas e interessados e dar mais transparência na elaboração de comentários para as cartas circulares – CL's e subsidiar a posição brasileira para as reuniões dos outros Grupos do CCAB.

O trabalho dos GT's apresentou os seguintes resultados: realização de 21 reuniões preparatórias, 16 CL's respondidas totalizando comentários a 30 temas distintos. O Brasil participou de 12 grupos de trabalhos, sendo 10 eletrônicos e dois presenciais, conforme quadro abaixo:

GT	Reuniões Preparatórias	CL's Respondidas	Nº de Temas CL's	Participação em GT Eletrônico/Presencial
GTFAC	03	03	07	02
GTFH	02	01	03	02
GTMAS	09	07	13	02
NFSDU	03	01	03	02
GTFO	01	01	01	01
GTFL	03	03	03	03 (*)

(*) 02 grupos presenciais

Foram elaboradas 07 minutas de posições brasileiras, sendo que o GTFL elaborou duas posições, tendo em vista a participação do Brasil na reunião do Working Group de Alimentos obtidos por OGM (Canadá, outubro/03).

A ANVISA/GGALI participa ainda dos seguintes Grupos de Trabalho do CCAB: Resíduos de Pesticidas – GTPR e Resíduos de Drogas Veterinárias – GTRVDF coordenados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA e Princípios Gerais - GTGP e Sistema de Inspeção e Certificação de Importação e Exportação de Alimentos – GTFICS, coordenados pelo INMETRO. Técnicos da GGALI participaram das reuniões internacionais desses Comitês.

Técnicos da GGALI também estiveram presentes na reunião da Comissão do CODEX ALIMENTARIUS - CAC, realizada no período de 28/06 a 08/07/03, em Roma. Na reunião CAC são apresentadas pelos Comitês os temas que encontram-se em trâmites 5

e 8 para avaliação e aprovação. Foram discutidos, também, os resultados da avaliação do CODEX e os assuntos gerais sobre o funcionamento e orçamento da CAC e Comitês.

Os principais temas dos Grupos Técnicos coordenados pela GPESP estão relacionados abaixo:

I - Grupo Técnico de Rotulagem de Alimentos

Principais Temas:

- Proposta de Anteprojeto de Emenda da Norma Geral para Rotulagem de Alimentos Pré-embalados: Declaração Quantitativa de Ingredientes (QUID), Apêndice VII, para.113, Alinorm 03/22;

A revisão deste Anteprojeto visa tornar obrigatória a declaração no rótulo do percentual do(s) ingrediente(s) que constam da designação do produto ou está(ão) destacado(s) no rótulo por meio de figuras ou palavras, dentre outras situações. O assunto está em trâmite 3.

- Anteprojeto de Emenda da Norma Geral para Rotulagem de Alimentos Pré-embalados (Anteprojeto Recomendações para Rotulagem de Alimentos Obtidos Através de Certas Técnicas de Modificação Genética/ Engenharia Genética: Definições, Apêndice III, par.33, Alinorm 03/22 - trâmite 7.
- Proposta de Anteprojeto de Diretrizes para Rotulagem de Alimentos e Ingredientes Alimentares Obtidos Através de Certas Técnicas de Modificação Genética/Engenharia Genética: Diretrizes de Rotulagem, Apêndice IV, par62, Alinorm 03/22 – trâmite 4.

Os dois documentos encontram-se em trâmites diferentes, tendo em vista que existe maior consenso sobre as definições. Quanto as diretrizes, existe maior dificuldade de obtenção de consenso em função das três opções de rotulagem:

- 1) quando há diferença substancial (em valor nutricional, composição e finalidade de uso);
- 2) método de produção;
 - quando se estabelece um valor de proteína e ou DNA acima do qual se rotula o alimento;

- rotulagem plena (mesmo não existindo proteína ou DNA no produto final o mesmo é rotulado).

O assunto não foi discutido na reunião do Comitê realizada em maio/03, tendo em vista a proposta do Canadá de formar um Grupo de Trabalho para discutir alternativas para o avanço do documento. O Brasil fez parte deste GT e a reunião ocorreu em Calgary -Canadá no período de 28 a 30/10/03. O GT apresentou a sugestão no sentido do documento apresentar itens obrigatórios e opcionais como forma de viabilizar o avanço do documento. Surgiram dúvidas sobre o entendimento da Organização Mundial do Comércio(OMC) quanto aos itens “opcionais”, ou seja, se no caso de haver solução de controvérsia entre países a OMC entenderia esses itens como “obrigatórios”. O Comitê de Rotulagem irá consultar a Comissão que por sua vez o fará a OMS, FAO e OMC.

- Anteprojeto de Recomendações para uso de Declarações de Propriedades Nutricionais e de Saúde, Apêndice IV, par. 66, CL 2003/28, Alinorm 03/22 A

O tema foi apresentado em trâmite 8 na reunião da Comissão do CODEX, realizada em julho/03. No entanto, não foi aprovado uma vez que consta do âmbito de aplicação que a norma destina-se, também, a publicidade e os países que aprovaram esta condição na reunião do Comitê de Rotulagem, em maio/03, mudaram de posição em julho com exceção do Brasil e Áustria.

- Anteprojeto de Emenda das Diretrizes para Produção, Processamento, Rotulagem e Propaganda de Alimentos Produzidos Organicamente: Anexo 2 –Substâncias Permitidas, Apêndice VI, par. 66, CL 2003/28, Alinorm 03/22 A

O documento está discutindo a revisão das seguintes listas: 1) substâncias utilizadas como fertilizantes e acondicionamento de solos; 2) substâncias para controle de doenças e insetos; e 3) aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia.

II - Grupo Técnico de Nutrição e Alimentos para Fins Especiais

Principais Temas:

- Proposta de Anteprojeto de Diretrizes para Suplemento Vitamínico Mineral , Apêndice II , da Alinorm 03/27/26.

Este tema foi aprovado em Trâmite 5 havendo a inclusão de outros ingredientes além das vitaminas e minerais, e a adoção de limites superiores seguros estabelecidos pelo método de avaliação de risco. Não se chegou a um consenso sobre a proposta da declaração de vitaminas e minerais por porção diária ou por unidade de consumo, ficando a proposta de “unidade de consumo” entre colchetes.

- Proposta de Revisão do Padrão para Fórmula Infantil, Apêndice V, da Alinorm 03/27/26.

Foi aprovada a elaboração de um único padrão contendo um preâmbulo e duas seções incluindo as fórmulas destinadas a lactantes normais e as fórmulas destinadas às necessidades médicas especiais. Foi incluída a proibição de uso de óleos e gorduras hidrogenadas, como forma de reduzir o conteúdo dos ácidos graxos *trans* nas fórmulas infantis. Não foi aceita a restrição para utilização de organismos geneticamente modificados e foi inserida no item 2.1. entre colchetes a seguinte frase: “A segurança e adequação nutricional da fórmula infantil deve ser cientificamente demonstrada em encontro aos requerimentos nutricionais de lactentes para os quais elas são direcionadas”. Foi incluída e mantida entre colchetes a restrição aos “claims” nutricionais e “health claims” em fórmulas infantis, de acordo com o Anteprojeto de Recomendações para uso de Declarações de Propriedades Nutricionais e de Saúde, que se encontra em Trâmite 8 no Comitê de Rotulagem. O documento avançou para o Trâmite 5.

- Proposta de Revisão do Padrão para Alimentos a Base de Cereais para Lactentes e Crianças de Primeira Infância, Apêndice VI, da Alinorm 03/27/26.

Foi consenso incluir referência à Estratégia Global para Alimentação de Lactentes e Crianças de primeira Infância da OMS. Foi aprovado o limite de 25% de cereais no produto e, restrição a gorduras parcialmente hidrogenadas. A decisão de inclusão de figuras e imagens de lactentes e crianças de primeira infância nos rótulos ficou a critério da legislação nacional. O documento avançou para Trâmite 5.

- Diretrizes para uso de Alegações Nutricionais: Proposta de Tabela de Condições para Conteúdo de Fibras Alimentares.

Está em trâmite 6. Permanece entre colchetes a quantidade de fibras em líquidos tanto para as alegações de fonte (1.5g/100ml) como alto teor (3g/100ml).

III - Grupo Técnico de Óleos e Gorduras

Principais temas:

- Padrão Revisado para Azeite de Oliva e Óleo de Bagaço de Oliva – Apêndice II da ALINORM 03/17
- Proposta de Emendas para o Padrão de Óleos Vegetais Específicos – Apêndice III da ALINORM 03/17 – Trâmite 5/8

Inclusão da superoleína de palma (solicitação da Malásia)

Inclusão do óleo de girassol meio oléico (solicitação dos Estados Unidos)

Inclusão de novos dados nas Tabelas 3 e 4 do Padrão para oleína de palma e estearina de palma (solicitação da Malásia).

- Proposta Padrão para Gorduras para Untar e Misturas de Gorduras para Untar – Apêndice IV da ALINORM 03/17

Os aditivos alimentares são o principal item de discussão.

Grupo de Trabalho eletrônico – presidido pelos Estados Unidos

- Proposta da Lista de Cargas Anteriores Aceitáveis e da Proposta Preliminar de Cargas Anteriores Aceitáveis no Código Internacional Recomendado de Práticas para Armazenamento e Transporte de Óleos e Gorduras Comestíveis a Granel

Listas elaboradas pela FOSFA (Federação de Óleos, Sementes e Associação de Gorduras), NIOP (Instituto Nacional de Produtos Oleaginosos) e Comitê Científico para Alimentos da Comunidade Européia, são usadas como referência.

26ª Reunião Comissão do CODEX – O Comitê solicitou ao JECFA a elaboração de critérios para inclusão de substâncias na lista.

- Novos trabalhos

Emenda para o Óleo de Gergelim (Alemanha) – Tabela 1 do Padrão (Composição em Ácidos Graxos) – em Trâmite 3

Inclusão do óleo de farelo de arroz (Índia) – em Trâmite 3

Emenda para o Código Internacional Recomendado de Práticas para o Armazenamento e Transporte de Óleos e Gorduras a Granel – em Trâmite 3 acelerado.

Temperaturas mínima e máxima (carga e descarga) para óleo de palmiste, solicitado pela Indonésia.

IV - Grupo Técnico de Métodos de Análise e Amostragem

Principais temas:

- Validação de métodos para análise. Em 2003 foi aprovada uma norma da IUPAC (Internacional Union of Pure and Applied Chemistry);
- Aprovada a inclusão no Manual de Procedimentos e Instruções de Trabalho para a Implementação da Abordagem Por Critérios para a Seleção de Métodos de Análise para uso no CODEX;
- Guias Gerais para Amostragem e Guias Gerais sobre Medição de Incerteza está no Trâmite 5 ;
- Guias Gerais para Avaliar Métodos de Análises Aceitáveis: retornou ao Trâmite 3 para análise;
- Abordagem por Critérios para os Métodos de Análise de Alimentos Derivados de Biotecnologia: será tratado na reunião em março de 2004;
- Novos trabalhos:

a - Proposta de Guias para a Solução de Disputas sobre Resultados Analíticos;

b - Revisão da Terminologia Analítica para uso no CODEX.

- O Endosso de Métodos de Análise propostos pelos Comitês de Produtos é assunto permanente da pauta.

6. Memorando de Entendimento sobre Circulação de Produtos Alimentícios - ANVISA - ANMAT

Desde 2001 está em vigor o Memorando de Entendimento entre a ANVISA e a Administração Nacional de Medicamentos, Alimentos e Tecnologia Médica - ANMAT da Argentina com vistas a simplificar os procedimentos de controle sanitário dos alimentos dispensados da obrigatoriedade de registro nas fronteiras dos dois países.

Desta forma, quando a empresa brasileira ou Argentina tiver interesse em efetuar a importação de alimentos, as mesmas dirigem-se ao órgão de vigilância sanitária de nível federal e solicitam a emissão do Certificado de Reconhecimento Mútuo que informa sobre os dados da empresa, do produto e sobre a adequação a legislação do país de origem e destino.

Foram emitidos pelo Brasil em 2003, 12 certificados para 22 produtos de 06 empresas. A ANMAT emitiu 03 certificados para 07 produtos de 03 empresas.

Certificados de Reconhecimento Mútuo Fornecidos pela ANVISA/Brasil

<u>EMPRESA</u>	<u>Nº CERTIFICADOS</u>	<u>DATA</u>	<u>Nº PRODUTOS</u>
UNILEVER BESTFOODS BRASIL LTDA	02	28/01/2003 20/11/2003	04 (Molhos) 02 (creme culinária)
ARCOR DO BRASIL LTDA – Bragança Paulista	04	31/01/2003 02/06/2003 11/07/2003 15/07/2003	02 (Bombons) 03 (Gotas chocolate) 03 (Gotas chocolate) 01 (Torrone)
ARCOR DO BRASIL LTDA – Rio das Pedras	02	04/06/2003 15/12/2003	01 (chicle) 01 (chicle)
BRASFRIGO S/A	01	02/06/2003	01 (Milho Verde)
UNILEVER BESTFOODS BRASIL LTDA	01	04/06/2003	02 (Molhos)
KERRY DO BRASIL LTDA	01	11/07/2003	01 (Mistura para Cappuccino)
REFRICON MERCANTIL LTDA	01	20/11/2003	01 (Pepino em conserva)
TOTAL	12		22

Certificados de Reconhecimento Mútuo Fornecidos pela ANMAT /Argentina

<u>EMPRESA</u>	<u>Nº CERTIFICADOS</u>	<u>DATA</u>	<u>Nº PRODUTOS</u>
ARCOR – Arroyo Seco	01	14/02/2003	05 (vegetais congelados)
MOLINO CHACABUCO S.A.	01	06/05/2003	01 (mistura para pão)
VIRGILIO MANERA S.A.I.C.F.	01	17/06/2003	01(sêmola de trigo)
TOTAL	03		07

7. Atividades da Câmara Técnica de Alimentos – CTA e da Comissão de Assessoramento Técnico -Científico em Alimentos Funcionais e Novos Alimentos – CTCAF

Na primeira reunião conjunta entre os representantes da CTA e CTCAF foi acordada a realização separada das reuniões, estabelecendo-se o cronograma de 2003 com um dia para a reunião da CTCAF e o dia seguinte para a reunião da CTA. Foram realizadas 08 reuniões.

Com a divisão das atribuições, passou-se a discutir a proposta de regimento interno da CTA cuja versão definitiva foi publicada por meio da Resolução – RDC 191, de 18 de julho de 2003.

O quadro abaixo relaciona os principais temas discutidos no âmbito da CTCAF e CTA em 2003.

DIA/PERÍODO	EVENTO	PRINCIPAIS ASSUNTOS
20/01	33ª CTCAF e CTA	<ul style="list-style-type: none"> - Separação das reuniões da CTA e CTCAF com redistribuição dos assuntos pendentes - Definição sobre a realização do Workshop sobre luteína e zeaxantina - Aditivos - Relatoria de processos e documentos - Revisão do RT de balas de gomas - Sugestões de temas para discussões futuras - Definição calendário para 2003 – reuniões bimestrais
26 e 27/06	34ª CTCAF	<ul style="list-style-type: none"> - Definição dos temas das palestras do Workshop sobre luteína e zeaxantina - Discussão sobre o regimento interno - Relatoria de processos e documentos - discussão sobre a manutenção/revogação da Resolução RDC nº 02/02 - Discussão sobre novas fibras alimentares - Redefinição do calendário para reuniões mensais
31/07 e 01/08	35ª CTCAF	<ul style="list-style-type: none"> - Informe sobre a publicação do Regimento Interno da CTA - Informe sobre o resultado do mandado de segurança da ABENUTRI - aminoácidos indeferidos que estavam temporariamente sendo comercializados ficaram proibidos a partir de então - Relatoria de processos e documentos - Necessidade de revisão da Portaria 519/98 sobre o RT de chás
22/08	36ª CTCAF	<ul style="list-style-type: none"> - Realização do Workshop sobre Luteína e Zeaxantina - - Avaliação do resultado do Workshop - Relatoria de processos e documentos
18 E 19/09	37ª CTCAF	<ul style="list-style-type: none"> - Discussão sobre a renovação da CTA - Relatoria de Processos e documentos - discussões sobre: <ul style="list-style-type: none"> - pertinência das formas farmacêuticas para alimentos - reavaliação das recomendações de consumo para as gorduras saturadas, mono e poliinsaturadas - necessidade de estabelecimento de critérios e pontuações para avaliação da documentação científica apresentada para comprovação da eficácia das alegações - reavaliação de produtos e alegações aprovados
23 E 24/10	38ª CTCAF	<ul style="list-style-type: none"> - Relatoria de Processos e documentos - Informes sobre atualização científica dos assuntos da CTCAF verificada em congressos e eventos
27/11	39ª CTCAF	<ul style="list-style-type: none"> - Estabelecimento do calendário para 2004 - Relatoria de processos e documentos
11 E 12/12	40ª CTCAF	<ul style="list-style-type: none"> - Redefinição do calendário para 2004 - Relatoria de processos e documentos - Discussão dos assuntos pendentes e definição para agenda de 2004

7.1. Relação dos ingredientes e substâncias avaliadas

I - Avaliação das alegações de propriedades funcionais e ou de saúde para:

- Ácidos Graxos (ácidos graxos Ômega 3 ; ácidos graxos Ômega 6 ; ácidos graxos monoinsaturados)
- Bicarbonato de sódio
- Cafeína
- Carotenóides (Licopeno ; Zeaxantina ; Luteína)
- Estearato de sódio
- Fibras (Fibra Solúvel da Aveia - Beta Glucana ; Fibra Solúvel de Psilium -*Plantago ovatae* ; Fibras Solúveis; Quitosana)
- Fitoesteróis
- **Oligossacarídeos (Frutooligossacarídeos –FOS ; Inulina)**
- Lactulose
- Polióis (Manitol ;Sorbitol ;Xilitol)
- Probióticos (*Lactobacillus lactis*,;*Bifidubacterium lactis*,;*Lactobacillus casei shirota*)
- Composto líquido pronto para consumo com a seguinte composição (Cafeína, Taurina, Glucoronolactona e Inositol)
- Vitaminas e Minerais
- Fitosterol – reavaliação da alegação
- Proteína de soja
- Leite fermentado com licopeno
- *Bífidobacterium longum*
- *Enterococcus faecium*

II - Avaliação com relação à segurança de uso:

- Fitoesteróis
- Frutooligossacarídeos (FOS)
- Inulina
- Licopeno
- Luteína
- Goma acácia (goma arábica) como ingrediente;
- Goma guar parcialmente hidrolizada para Nutrição Enteral
- Polidextrose – como ingrediente
- Trealose

7.2. Workshop Sobre Luteína e Zeaxantina

As inúmeras solicitações para avaliação de alegações de propriedades de saúde para produtos à base de luteína e zeaxantina levaram a realização de um workshop com objetivo de discutir aspectos associados à utilização e aos efeitos destas substâncias.

O resultado das discussões evidenciou o estágio atual das pesquisas demonstrando que o mesmo não é suficiente para comprovar a eficácia destas

substâncias com relação a redução da degeneração macular, alegação esta que vinha sendo proposta para uma série de produtos à base de luteína e zeaxantina.

O evento foi realizado em 21 de agosto de 2003 e contou com a participação de cerca de 80 representantes do governo, de sociedades científicas, universidades, conselhos de classes, associações de consumidores e portadores de doenças.

O resultado do Workshop está no www.anvisa.gov.br no link Perguntas Frequentes/Alimentos.

8. Obrigatoriedade da Fortificação com Ferro e Ácido Fólico nas Farinhas de Trigo e de Milho

A Resolução RDC nº 15/2000, permitia a fortificação das farinhas de trigo com ferro de forma voluntária no país.

Em 2001 a ANVISA publicou a Consulta Pública nº 63, a qual propunha a obrigatoriedade da fortificação das farinhas de trigo e de milho com ferro. Na reunião de consolidação dessa CP concordou-se em incluir também o ácido fólico. Por isso, no ano seguinte tornou-se a publicar outra CP, a de número 51/2002, tornando obrigatória a fortificação com ferro e ácido fólico para as farinhas de trigo e as de milho.

Em dezembro de 2002 publicou-se a Resolução - RDC nº 344, referente à obrigatoriedade da fortificação das farinhas de trigo e de milho com ferro e ácido fólico concedendo às empresas o prazo de 18 (dezoito) meses para se adequarem à legislação.

Tanto as farinhas de trigo e de milho vendidas diretamente ao consumidor quanto aquelas utilizadas como matéria-prima pelas indústrias, na fabricação de outros produtos, terão que ser enriquecidas. Mas, devido a limitações tecnológicas não há obrigatoriedade de fortificar os seguintes produtos: farinha de biju, flocão, farinha de trigo integral e farinha de trigo *durum*. As farinhas de trigo e de milho importadas, também terão que ser fortificadas.

Cada 100g de farinha de trigo e de milho deve conter 4,2 mg (quatro vírgula dois miligramas) de ferro e 150 mcg (cento e cinqüenta microgramas) de ácido fólico.

Na denominação das farinhas deve ser acrescentada uma das seguintes expressões: **fortificada** com ferro e ácido fólico ou **enriquecida** com ferro e ácido fólico ou **rica** com ferro e ácido fólico.

A fortificação continuará a ser opcional para os produtos processados importados como biscoitos, macarrões, etc.

A GPESP participou do I Encontro Nacional dos Amigos do Ácido Fólico, apresentando a Resolução RDC nº 344, no dia 22/09, promovido pela Associação de Assistência à Criança Deficiente - AACD, em SP. Este evento foi gravado e apresentado no canal de televisão SBT, do programa TELETON.

A Gerência também participou da reunião regional sobre fortificação de farinhas com ferro, ácido fólico e vitamina B₁₂ nas Américas, no período de 08 a 11 de outubro de 2003, em Santiago do Chile, promovido e patrocinado pela Organização Pan-americana da Saúde - OPS/OMS, com representantes de vinte países: Belice; Bolívia; Brasil; Chile; Colômbia; Costa Rica; Cuba; Equador; El Salvador; Estados Unidos, Guatemala; Honduras; México; Nicarágua; Panamá; Paraguai; Peru; Republica Dominicana; Uruguai e Venezuela.

Apesar da maioria dos países das Américas estarem fortificando os alimentos com ferro, não se conseguiu demonstrar que as anemias estejam diminuindo, em parte devido ao tipo do ferro utilizado, ao sistema de controle de qualidade irregular e a poucas medições de efetividade da fortificação com ferro.

Ainda não estão claros os mecanismos protetores do ácido fólico, mas há indicação de que 50% a 70% das Doenças do Tubo Neural - DTN, podem ser prevenidas com a fortificação, utilizando-se o ácido fólico sintético. Nesta forma, o ácido fólico é mais absorvido do que na sua forma natural, presente nas folhas verdes, frutas cítricas e fígado.

Assim como a representante da OPS, também o representante do Centro de Controle e Prevenção de Enfermidades -CDC dos Estados Unidos, expôs que a prevalência das DTN é de uma em cada 1000 mulheres grávidas.

Nos Estados Unidos verificou-se um declínio de 33% na prevalência da Espinha Bífida e de 14% na Anencefalia, após a obrigatoriedade da fortificação com ácido fólico.

No Chile observou-se uma redução de 40,6% de Anencefalia, 26,1% em Encefalocele, 46,8 % em Espinha Bífida e 41,6% no total de DTN, comparando os nascimentos ocorridos antes e após a obrigatoriedade da fortificação com ácido fólico.

Considerando os estudos efetuados nestes dois países e o impacto ocorrido na redução das DTN, a OPS concluiu que há evidências científicas suficientes para promover a fortificação com ácido fólico.

No caso do Brasil a legislação que prevê a fortificação de alimentos com ácido fólico passa a vigorar a partir de junho de 2004.

Manual destinado ao consumidor esclarecendo sobre a fortificação das farinhas vem sendo elaborado e estará disponível ao público antes da vigência da legislação.

9. Atividades do Convênio ANVISA – FINATEC/UnB

O desenvolvimento e fortalecimento das atividades de nutrição aplicada, rotulagem nutricional e educação do consumidor, ações estas desempenhadas, por meio do Convênio ANVISA e a Fundação de Empreendimentos Científicos e Tecnológicos - FINATEC, assinado no ano anterior, foram prorrogadas até 2003.

Com isto, foi possível dar continuidade aos trabalhos de aperfeiçoamento dos materiais destinados ao esclarecimento dos consumidores sobre a rotulagem nutricional bem como a elaboração de documentos técnicos que fundamentaram a revisão do tema rotulagem nutricional obrigatória no âmbito do MERCOSUL.

A elaboração da proposta da Tabela de Valores de Referência para Porções de Alimentos e Bebidas embalados e de textos técnicos destinados a regulamentação da rotulagem nutricional foram algumas das principais atividades.

Além destas a elaboração da proposta de conteúdo técnico do Manual de Orientação para os Agentes Comunitários de Saúde e o levantamento da utilização e compreensão das informações nutricionais dos rótulos de alimentos.

A avaliação positiva dos resultados obtidos com a implantação do convênio, justificaram por si, a apresentação de uma proposta que desse continuidade aos trabalhos.

Em novembro de 2003, novo convênio foi assinado para o desenvolvimento de ações voltadas a três segmentos: indústrias de alimentos, consumidor geral e públicos-alvo específicos e estudos e pesquisas.

Para o consumidor e públicos-alvos específicos - crianças, adolescentes, profissionais de saúde e técnicos de vigilância sanitária - serão desenvolvidos materiais educativos sobre a fortificação de alimentos, alegações de propriedades funcionais e de saúde em alimentos, e para praticantes de atividade física, bem como a criação de página no website da ANVISA, com temas de interesse da população em geral. Conteúdos e informes dirigidos a estimular a criação de ambientes de educação para o consumo saudável em escolas, serviços de saúde e supermercado também fazem parte do plano de metas do convênio.

O levantamento sobre rotulagem enganosa de alimentos junto ao mercado varejista e a avaliação das experiências internacionais com relação à educação para o consumo, são algumas das linhas de pesquisa aprovadas pelo convênio.

10. Ações de Capacitação Técnica

Durante 2003, os técnicos da GPESP participaram de 44 eventos ministrando palestras e cursos sobre a área de atuação da Gerência. Os temas principais destes eventos referem-se às alegações de propriedades funcionais e ou de saúde, alimentos contendo organismos geneticamente modificados (OGM) – segurança e rotulagem, rotulagem geral, rotulagem nutricional de alimentos e promoção comercial de alimentos destinados a lactentes e crianças de primeira infância.

1) Palestras ministradas pela Farmacêutica Adriana Rodrigues da Mata

DIA/ PERÍODO	LOCAL	EVENTO	ASSUNTO
17/06	São Paulo	Workshop Internacional sobre Fibras, Prebióticos e Probióticos realizado pelo ILSI com apoio da ANVISA	Atualização Científica sobre Fibras, Prebióticos e Probióticos
27/06	São Paulo	Workshop: Acessando Bases para Registro de Produtos Fitoterápicos	Sistema para Busca Artigos Científicos de Plantas
08 A 09/10	Rio de Janeiro	Primeira Conferência Latino Americana sobre Suplementos Alimentares realizada pela IADSA – International Alliance of Dietary Food Supplement Associations	Legislação sobre Suplementos Vitamínicos e Minerais, Novos Alimentos e Substâncias Bioativas e Probióticos
14/10	Goiânia	XIII Semana Científica Farmacêutica – Faculdade de Farmácia da Universidade Federal de Goiás	Classificação e Exigências Normativas sobre Alimentos com Alegação de Propriedades Funcional e ou de Saúde
16 A 18/10	Belo Horizonte	7º Congresso de Alimentação e Nutrição - SBAN	Legislação sobre Alimentos e Substâncias e Probióticos com Alegação de Propriedade Funcional e ou de Saúde

2) Palestras ministradas pela Nutricionista Ana Beatriz Vasconcelos

DIA/ PERÍODO	LOCAL	EVENTO	ASSUNTO
21/11	São Paulo	Semana de Estudos sobre a Obesidade da Associação Brasileira dos Profissionais em Vigilância Sanitária	Ações de Vigilância Sanitária Voltadas para a Redução da Obesidade
16/08	Santa Cruz de La Sierra - Bolívia	Curso de Controle Oficial de Alimentos da Agência Espanhola de Cooperação	Controle de Alimentos no Brasil
23 A 25/09	Goiânia	Curso sobre Norma Brasileira de Comercialização de Alimentos para	Resolução RDC 222 – Promoção Comercial de

		Lactentes e Crianças de Primeira Infância-NBCAL, promovido pelo Ministério da Saúde	Alimentos para Lactentes e Infância e Check list para Rotulagem de Alimentos Infantis
27/02	Brasília	Reunião do Grupo Técnico para Nutrição e Alimentos para Fins Especiais	Critérios Científicos Aplicáveis a Declarações de Propriedades Saudáveis
27/06	Rio de Janeiro	3º Congresso Riopharma.	Moderadora da Mesa Redonda Tendências de Ingredientes na Aplicação Nutricional de Alimentos.

3) Palestras ministradas pela Nutricionista Antonia Maria de Aquino

DIA/PERÍODO	LOCAL	EVENTO	ASSUNTO
10/06	OPAS/Brasília	Fórum Nacional sobre Promoção da Alimentação Saudável e Prevenção da Obesidade na Idade Escolar	Legislação Brasileira sobre Rotulagem Nutricional
04/09	Cabo de Santo Agostinho/PE	III Encontro Internacional dos Profissionais em Vigilância Sanitária: Modernização do Sistema de Vigilância Sanitária	Rotulagem Nutricional Do Brasil e Mercosul

4) Palestra ministrada pela Nutricionista Ana Luiza Azambuja Sauerbronn

DIA/PERÍODO	LOCAL	EVENTO	ASSUNTO
16 A 18/11	Goiânia	Curso de Treinamento da Visa de Goiás	Rotulagem de Alimentos

5) Palestras ministradas pela Nutricionista Carla Caputo Laboissière (até julho de 2003)

DIA/PERÍODO	LOCAL	EVENTO	ASSUNTO
11/04	Brasília	Aula do Curso de Nutrição da Universidade de Brasília	Vigilância Sanitária: histórico, princípios, objetivos, papel do Nutricionista
28/04	Brasília	Aula do Curso de Nutrição da Universidade Católica de Brasília	Tabela de Composição Química de Alimentos

6) Palestras e cursos ministrados pelo Nutricionista Cláudio Hermann Domingues Magalhães

DIA/PERÍODO	LOCAL	EVENTO	ASSUNTO
16 A 17/06	São Paulo	Seminário em Legislação de Alimentos Funcionais da Food Design	Alimentos com Alegações de Propriedades Funcionais e de Saúde
29/09	Brasília	Semana do Conhecimento Científico do HRAN	Alimentos com Alegações de Propriedades Funcionais e de Saúde
06/11	Brasília	Mestrado de Nutrição Humana da Universidade de Brasília	Alimentos com Alegações de Propriedades Funcionais e de

			Saúde e Alimentos Adicionados de Nutrientes Essenciais
26 A 27/11	Londrina	X Jornada Tecnológica Internacional de Londrina	Legislação Brasileira e Internacional de Alimentos com Alegações de Propriedades Funcionais e de Saúde
26 A 27/11	Londrina	X Jornada Tecnológica Internacional de Londrina	Debatedor na Palestra Situação e Perspectivas dos Alimentos Funcionais no mercado Mundial
16 A 18/11	Goiânia	Curso de Treinamento da Visa de Goiás	Registro de Alimentos e Alimentos com Alegações de Propriedades Funcionais e de Saúde

7) Palestras ministradas pela Engenheira de Alimentos Cristianne Greenhalgh Vilalta

DIA/ PERÍODO	LOCAL	EVENTO	ASSUNTO
15/08	São Paulo	Encontro Técnico promovido pela ABIAD	Resultado do Levantamento dos Processos de Registro de Alimentos para Nutrição Enteral

8) Palestras e cursos ministrados pela Médica Veterinária Débora Teixeira Evangelista

DIA/ PERÍODO	LOCAL	EVENTO	ASSUNTO
01 A 04	Belo Horizonte	I Congresso Latino Americano de Higienistas de Alimentos e VII Congresso Brasileiro de Higienistas de Alimentos	Rotulagem Nutricional Obrigatória
10 A 14/11	Brasília	III Semana Acadêmica de Engenharia de Alimentos - Faculdade da Terra de Brasília	Rotulagem Nutricional Obrigatória
06 A 07/09	Salvador	Curso sobre Registro e Rotulagem de Alimentos da Diretoria de Vigilância e Controle Sanitário do Estado da Bahia	Rotulagem Geral de Alimentos e PIQ (palmito em conserva, água mineral e água adicion. de sais.)

9) Palestras ministradas pela Nutricionista Elisabete Gonçalves Dutra

DIA/ PERÍODO	LOCAL	EVENTO	ASSUNTO
15/08	São Paulo	Encontro Técnico Promovido pela ABIAD	Legislação de Alimentos para Nutrição Enteral
15 A 17/07	Cuiabá	Curso sobre Norma Brasileira de Comercialização de Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância- NBCAL, promovido pelo Ministério da Saúde	Resolução RDC 222 – Promoção Comercial de Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância e Check List para Rotulagem de Alimentos Infantis
26 A 28/08	Natal	Curso sobre Norma Brasileira de Comercialização de Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância- NBCAL, promovido pelo Ministério da Saúde	Resolução RDC 222 – Promoção Comercial de Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância e Check List para Rotulagem de Alimentos infantis
23 A 25/09	Porto Velho	Curso sobre Norma Brasileira de Comercialização de Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância-	Resolução RDC 222 – Promoção Comercial de Alimentos para Lactentes e

		NBCAL, promovido pelo Ministério da Saúde	Crianças de Primeira Infância e Check list para rotulagem de alimentos infantis
--	--	---	---

10) Palestras ministradas pelo Químico Hoeck Áureo Miranda

DIA/ PERÍODO	LOCAL	EVENTO	ASSUNTO
25/06	Brasília	II Seminário de Direito Sanitário	Rotulagem de Transgênicos
27/09	Recife	III Congresso Brasileiro de Biossegurança	Normas CODEX sobre Segurança de Alimentos Provenientes de OGM's
13 A 16/10	São Paulo	5º Encontro do Instituto Adolfo Lutz	Curso sobre Importância da Amostragem na Vigilância Sanitária
11/12	Rio de Janeiro	9ª Reunião do GT - MAS	Ministrou Palestra sobre Amostragem para Análise Resíduos de Pesticidas e Resíduos de Drogas Veterinárias

11) Aula ministrada pela Nutricionista Karla Lisboa Ramos

DIA/ PERÍODO	LOCAL	EVENTO	ASSUNTO
22/10	Brasília	Aula da disciplina de Fundamentos de Ciência dos Alimentos do Curso de Nutrição da UnB	Alimentos Para Fins Especiais

12) Palestras ministradas pelo Biólogo Marcos Roberto Bertozo

DIA/ PERÍODO	LOCAL	EVENTO	ASSUNTO
30/01	Brasília	I Curso de Especialização em Toxicologia Aplicada à Vigilância Sanitária,	Transgênicos: Uma Abordagem Geral
30/06	Brasília	Faculdade de Ciências da Saúde do Departamento de Nutrição. Pós-Graduação em Nutrição, Universidade de Brasília-UnB	Organismos Geneticamente Modificados
14/11	Brasília	Dep. Nutrição da Universidade de Brasília-UnB, Disciplina Fundamentos de Ciências dos Alimentos	"Alimentos Geneticamente Modificados: Noções Básicas, Avaliação de Segurança e Rotulagem"
07/11	Pirassununga SP	I Semana de Engenharia de Alimentos do Campus de Pirassununga da Universidade de São Paulo-USP, FZEA	Palestra e mesa redonda: "Rotulagem de Alimentos Transgênicos".
17/12	Salvador	Reunião Conselho Estadual de Meio Ambiente – CEPRAM,	Palestra e mesa redonda: "Aspectos de Segurança Alimentar. Papel da ANVISA – Regulação e Rotulagem"

13) Aula ministrada pela Nutricionista Nanci Terezinha Bitencourt

DIA/ PERÍOD O	LOCAL	EVENTO	ASSUNTO
09/10	Brasília	Colégio Dom Bosco de Brasília	Aula sobre Rotulagem de Alimentos e Nutricional para Alunos do Ensino Fundamental.

14) Palestras e Cursos ministrados pela Nutricionista Taís Porto Oliveira

DIA/ PERÍOD O	LOCAL	EVENTO	ASSUNTO
(05/05/ e 03/06	Brasília	Aulas na Universidade Católica para o curso de Nutrição	Rotulagem Nutricional Obrigatória
30/09 e 1º/10/	Brasília	Encontro do SEBRAE/DF	Rotulagem Nutricional Obrigatória
13/11	São Luís	Encontro do SEBRAE/MA (13/11/2003);	Rotulagem Nutricional Obrigatória
16/12	Brasília	Encontro da Associação Comercial das Indústrias da Ceilândia	Rotulagem Nutricional Obrigatória

11. Avaliação das Ações e Metas

Os compromissos assumidos em 2003 como a revisão dos 4 (quatro) padrões de identidade e qualidade de alimentos, a avaliação de substâncias utilizadas nos alimentos para dietas enterais, a realização do Workshop sobre Luteína e Zeaxantina, a continuidade das atividades de educação para o consumo e o mapeamento de alguns dos Procedimentos Operacionais Padrões – POP's foram realizados pela GPESP.

O desafio maior foi o efetivo cumprimento da meta de 20 dias para o nível federal concluir o processo de registro de alimentos, conforme fixado no Contrato de Gestão. Como mencionado anteriormente, a complexidade das formulações e a necessidade de maior tempo para estudar a documentação técnica seja para avaliar a segurança de uso de um novo alimento ou ingrediente ou comprovar a veracidade de uma alegação de propriedade funcional ou de saúde vem demandando tempo e especialização dos técnicos da GPESP. O tempo alcançado pela Gerência foi superior ao esperado mostrando a necessidade de uma nova dinâmica para avaliação de processos.

A implantação de uma nova modalidade de análise de processos junto a CTCAF, iniciada no final de 2003 vem agilizando a avaliação e a decisão sobre os processos de registro.

Quanto a revisão da Resolução 23/00 que estabelece o Manual de Procedimentos para Registro e Dispensa da Obrigatoriedade de Registro de Produtos da Área de Alimentos proposta em 2002, a GPESP avaliou a inviabilidade de sua execução nesse

ano, considerando a adequação do Sistema DATAVISA e atualizações que vêm sendo realizadas para seu funcionamento.

A implantação da rotulagem nutricional no Mercosul e a publicação dos regulamentos técnicos, harmonizando esta norma no âmbito dos quatro países, finalizou com êxito a negociação solicitada pelo Brasil em 2001. O apoio às ações voltadas a educação para o consumo de alimentos buscando alcançar um público diversificado, teve papel fundamental na aprovação e divulgação da rotulagem nutricional.

12. Proposta de trabalho para 2004

1. Revisão/elaboração de regulamentos sobre identidade e qualidade de produtos

A GPESP trabalha com a perspectiva de dar continuidade às revisões e aperfeiçoamento dos padrões de identidade e qualidade de alimentos, redefinindo os agrupamento das categorias de alimentos e os requisitos necessários que devem conter o padrão, dando prioridade aos aspectos sanitários. Esse trabalho visa a elaboração de regulamentos mais gerais, remetendo questões como aditivos alimentares, embalagens, características macroscópicas, microscópicas e microbiológicas e rotulagem aos regulamentos específicos. Essa proposta será inicialmente apresentada as VISAs para sugestões e posteriormente discutida com o setor regulado.

2. Ações de registro de alimentos

A Gerência pretende ampliar sua articulação com órgãos estaduais e municipais de vigilância sanitária para a melhoria das ações de registro de alimentos e adequar seus processos internos de análise de registro visando à melhoria do cumprimento de suas atividades.

3. CODEX ALIMENTARIUS

Dar continuidade a atualização das informações sobre temas, discussões e posições brasileiras dos GT's coordenados pela GPESP no website, aumentar a participação dos técnicos da GPESP nos demais GT's sob responsabilidade da GGALI, e ampliar a representação da ANVISA nas delegações brasileiras indicadas para as reuniões dos Comitês do CODEX são algumas das ações previstas para 2004.

4. Convênio com a FINATEC

Tendo em vista a publicação das Resoluções RDC 359/03 e 360/03 torna-se necessária a avaliação e atualização do manual de orientação às indústrias, o aperfeiçoamento do programa de cálculo de rótulos e a criação de uma página no website da ANVISA com temas e assuntos destinados ao esclarecimento e orientação da indústria de alimentos. O manual de rotulagem nutricional para o consumidor também deve ser revisto.

Considerando a entrada em vigência da legislação sobre fortificação de farinha de trigo e de milho com ferro e ácido fólico a Gerência pretende elaborar material educativo sobre o assunto, visando a orientação do consumidor.

5. Capacitação das VISA's

Capacitar os órgãos estaduais de vigilância sanitária para a melhoria das ações de registro de alimentos. Para 2004 está prevista a realização de 04 cursos em todos os estados, abrangendo os temas de rotulagem, fortificação e outras legislações de alimentos.

Relatório de Atividades 2003

Gerência de Qualificação Técnica em Segurança de Alimentos

Brasília, janeiro de 2004



**Agência Nacional
de Vigilância Sanitária**

Diretor-Presidente
Cláudio Maierovitch P. Henriques

Diretores
Franklin Rubinstein
Luis Carlos Wanderley Lima
Ricardo Oliva
Victor Hugo Costa Travassos da Rosa

Equipe Técnica:

Gerente da GQTSA
Fernando Magalhães

Técnicos

João Baptista Lima Filho
Vladmir Farsetti Favalli
Zelinda Britto

Apoio da GQTSA
Michelle Santiago de Resende
Polliana Almeida Souza

E-mail: gqtsa@anvisa.gov.br

Relatório Anual da GQTSA/2003

I- INTRODUÇÃO

No ano de 2003, a Gerência de Qualificação Técnica em Segurança dos Alimentos esteve empenhada em dar prosseguimento aos Programas em andamento e consolidar suas atribuições, nos seguintes aspectos:

- colaboração e participação em reuniões técnicas, de caráter periódico e eventual, em fóruns nacionais;
- colaboração em treinamentos e capacitação na área de segurança dos alimentos de técnicos e multiplicadores, nas unidades federadas;
- visitas as Visas Estaduais e aos CGE's

Para o desenvolvimento de suas ações, a Gerência contou com os recursos advindos dos Convênios celebrados entre a ANVISA e a Organização Pan-americana de Saúde - **OPAS** e o Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial, **SENAI** e, dos Serviços de Vigilância Sanitária das Secretarias Estaduais e Municipais da Saúde.

1 - Planejamento das Ações

Conforme Convênio celebrado entre a ANVISA e a Organização Pan-Americana de Saúde - OPAS, através do 17º Termo de Cooperação Técnica entre estes dois organismos e também de Convênio entre a ANVISA e o SENAI, estabeleceu-se um plano de trabalho, um cronograma de execução e um plano de aplicação com as metas definidas.

II – OBJETIVO da GQTSA

1 - Geral: Criar estratégias para a modernização das ações desenvolvidas no Sistema de Vigilância Sanitária, com vistas a garantia da segurança sanitária e nutricional de alimentos e alimentação.

2 - Específicos: - Orientar, apoiar e instrumentalizar a reorganização dos Serviços de Vigilância Sanitária desenvolvidos nas esferas governamentais.

- Desenvolver e implementar sistema de informações e banco de dados de legislação sanitária de inspeção e proteção de alimentos com vistas à

modernização das normas legais de segurança de alimentos em âmbito federal, estadual e municipal.

III - CONVÊNIO ANVISA/OPAS

1 - Metas: planejadas X realizadas;

1.1 - *Cursos regulares*

Os resultados abaixo demonstram que as metas planejadas para o ano, foram executadas em sua totalidade.

Quadro 1: Cursos Realizados em 2003				
Cursos	Planejados	Realizados	Total Treinados	Carga Hora p/curso
HACCP	5	5	152(*)	40 h
Auditoria	5	5	151(*)	40 h
Multiplicadores HACCP e Auditoria	0	7	13	40 h
TOTAL	<u>10</u>	<u>17</u>	<u>366</u>	<u>680</u>

(*) Participaram destes cursos, os técnicos que fizeram o Curso de GMP, Boas Práticas de Fabricação de Alimentos em 2002.

Conforme quadro acima, foram realizados 05 Cursos de HACCP e 05 Cursos de Auditoria (Detalhamento Quadro 2) , além de 07 treinamentos em serviço para multiplicadores em HACCP e Auditoria. Estes últimos, no entanto, não haviam sido planejados. Porém, visando suplantar os objetivos inicialmente propostos no Termo de Cooperação Técnica entre a ANVISA e a OPAS (Formação de um Núcleo de Multiplicadores em GMP e SSOP), em Setembro de 2003, os gerentes do projeto aprovaram a iniciativa de capacitar representantes das VISAS em Metodologia de Ensino para HACCP e Auditoria. Através da participação destes técnicos na função de professor colaborador, foi oportunizado aos Estados dar seqüência ao processo de capacitação no país em GMP e SSOP, HACCP e Auditoria.

Visando a otimização dos recursos disponíveis para esta atividade, o contingente de multiplicadores selecionados foi dividido igualmente em 2 grupos, sendo que um deles participou do curso de HACCP e o outro de Auditoria. Assim, criou-se um demanda para a realização de um curso de Nivelamento de Multiplicadores, a fim de padronizar os conhecimentos a serem aplicados pelas duplas responsáveis por disseminar este conhecimento nas regiões a qual pertencem.

Quadro 2: Cursos Realizados em 2003 de HACCP e Auditoria		
Local do Evento	Data	Nº de Participantes
Natal- RN	11 a 22 de agosto	31
João Pessoa- PB	01 a 12 de setembro	28
Poços de Caldas- MG	29 de set. a 10 de outubro	32
Gramado- RS	27 de out. a 07 de novembro	31
Chapada dos Guimarães- MT	24 de nov. a 05 de dezembro	30
Total	-	152

Durante o ano de 2003 foi dada continuidade ao processo de capacitação de recursos humanos na área de Alimentos. Foram capacitados técnicos dos estados e municípios das regiões: Nordeste, Centro-Oeste, Sul e Sudeste, conforme mostra o gráfico 1. O Nordeste foi a região com maior contingente de participantes, seguido da Região Centro-Oeste, Sul e Sudeste, refletindo diretamente na Estimativa percentual dos Participantes dos cursos promovidos pelo Convênio ANVISA - OPAS, conforme mostra o Gráfico 2.

Quadro 3: Relação de Nº de Participantes dos Cursos de HACCP e Auditoria por Região/ Estado Realizados em 2003		
REGIÃO	ESTADO	Nº DE PARTICIPANTES
Centro-Oeste	Distrito Federal	16
	Goiás	10
	Mato Grosso	08
	Mato Grosso do Sul	01
Total da Região		35
Nordeste	Ceará	19
	Paraíba	11
	Pernambuco	15
	Rio Grande do Norte	12
Total da Região		57
Sul	Rio Grande do Sul	30
Total da Região		30
Sudeste	Minas Gerais	30
Total da Região		30
TOTAL GERAL		152

Quadro 4: Número de participantes por Curso/Região/Estado

CURSOS DE GMP / HACCP / AUDITORIA / METODOLOGIA -

2001/2002/ 2003

Número de participantes por Curso/Região/Estado

Região	Estado	Participantes									Metodologia 2002
		GMP			HACCP			Auditoria			
		2001	2002	Total	2002	2003	Total	2002	2003	Total	
CENTRO-OESTE	ANVISA	24	2	26	19	03	22	17	03	20	2
	Distrito Federal	6	11	17	6	13	19	6	13	19	1
	Goiás	5	13	18	5	10	15	5	10	15	1
	Mato Grosso	6	9	15	5	8	13	5	7	12	1
	Mato Grosso do Sul	8	0	8	6	1	7	6	1	7	0
	Ministério Agricultura	22	0	22	15	0	15	14	0	14	0
Total da Região		71	35	106	56	35	91	53	34	87	5
NORDESTE	Alagoas	3	0	3	3	0	3	3	0	3	0
	Bahia	6	0	6	4	0	4	4	0	4	1
	Ceará	11	21	32	10	19	29	10	19	29	2
	Maranhão	3	0	3	3	0	3	3	0	3	2
	Paraíba	4	11	15	4	11	15	4	11	15	1
	Pernambuco	8	21	29	8	15	23	8	15	23	1
	Piauí	3	0	3	3	0	3	3	0	3	1
	Rio Grande do Norte	7	12	19	7	12	19	7	12	19	1
	Sergipe	3	0	3	3	0	3	3	0	3	0
Total da Região		48	65	113	45	57	102	45	57	102	9
NORTE	Acre	3	0	3	3	0	3	3	0	3	1
	Amapá	4	0	4	3	0	3	3	0	3	2
	Amazonas	3	0	3	2	0	2	2	0	2	1
	Pará	6	0	6	6	0	6	6	0	6	1
	Rondônia	3	0	3	2	0	2	2	0	2	0
	Roraima	3	0	3	3	0	3	3	0	3	1
	Tocantins	3	0	3	2	0	2	2	0	2	0
Total da Região		25	0	25	21	0	21	21	0	21	6
SUDESTE	Espírito Santo	6	0	6	5	0	5	5	0	5	2
	Minas Gerais	14	30	44	11	30	41	11	30	41	2
	Rio de Janeiro	11	0	11	9	0	9	9	0	9	2
	São Paulo	12	0	12	11	0	11	11	0	11	1
Total da Região		43	30	73	36	30	66	36	30	66	7
SUL	Paraná	9	0	9	7	0	7	7	0	7	2
	Rio Grande do Sul	11	32	43	11	30	41	11	30	41	1
	Santa Catarina	6	0	6	3	0	3	3	0	3	0
Total da Região		26	32	58	21	30	51	21	30	51	3
TOTAL GERAL		213	162	375	179	152	331	176	150	327	30

Gráfico 1

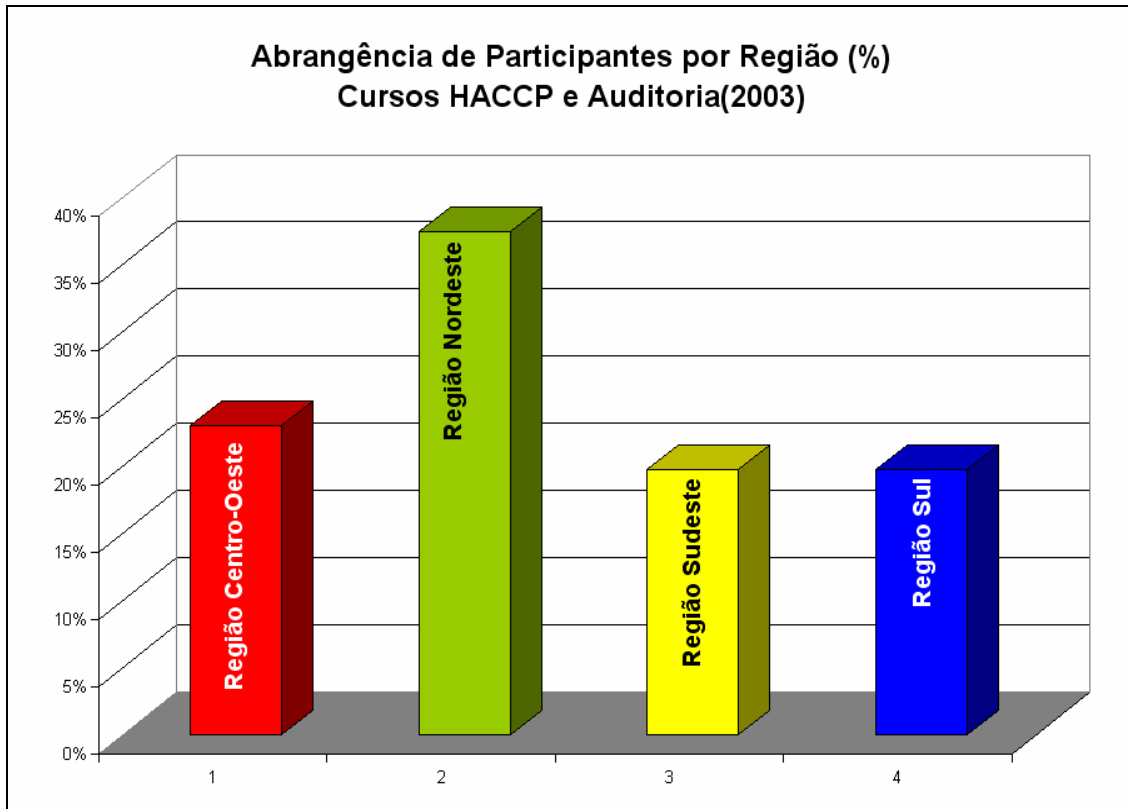
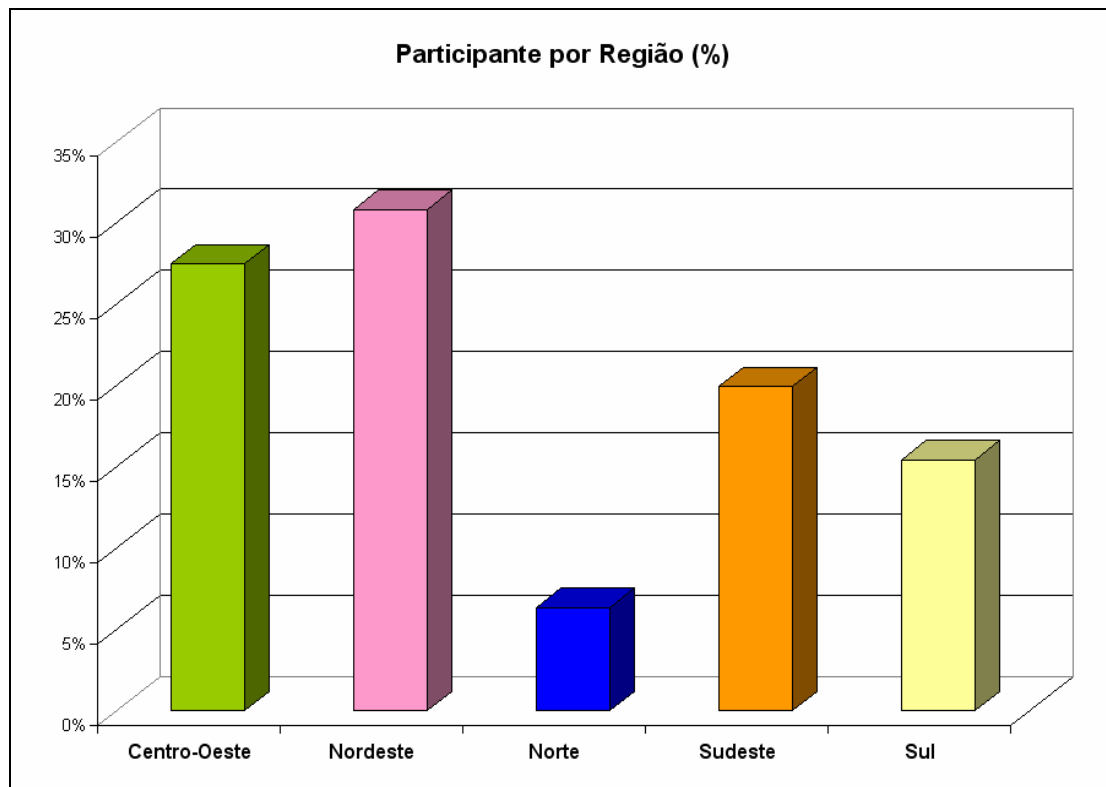


Gráfico 2 – Estimativa percentual dos Participantes dos cursos promovidos pelo Convênio ANVISA - OPAS

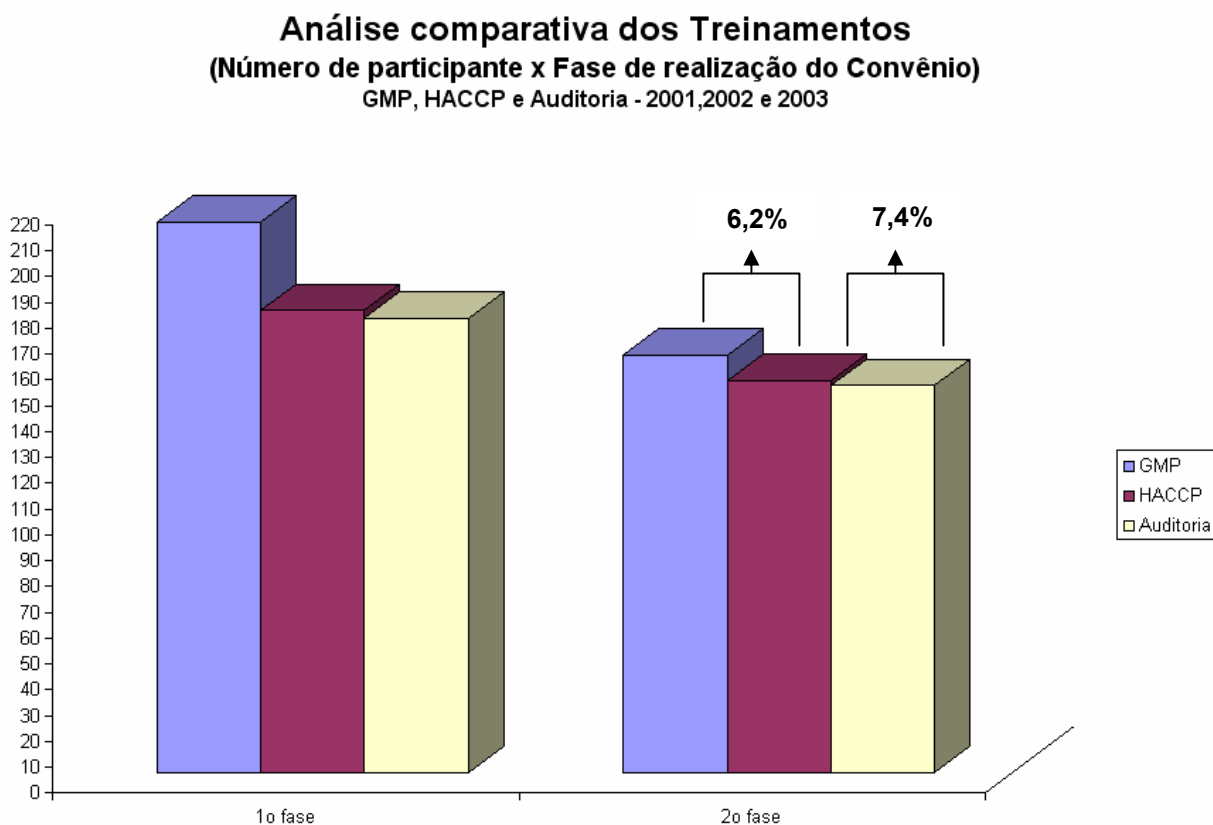


(*) Dados 2001,2002,2003

Neste relatório foi feita também uma análise comparativa com os treinamentos realizados em 2001 e 2002, objetivando verificar a continuidade do processo de capacitação.

Em 2003, nota-se uma redução de 6,2% do número de participantes no curso de HACCP em relação aos participantes do Curso de GMP em 2002, e de 7,4% no Curso de Auditoria. Isso ocorreu por diversos motivos, tais como: a não permanência do técnico no serviço de Vigilância Sanitária devido à alta rotatividade que ocorre nas VISAs, problemas de saúde de alguns participantes e a falta de disponibilidade de tempo destes técnicos para aprimoramento em outras área no período do curso.

Gráfico 3



1º Fase: Cursos GMP (2001), HACCP e Auditoria (2002)

2º Fase: Curso GMP (2002), HACCP e Auditoria (2003)

1.2. Cursos Realizados pelos Estados

O objetivo de formar multiplicadores, para que esses, junto aos seus estados e municípios, multiplicassem o Curso de GMP e SSOP, foi alcançado. Em 2003, em diversos estados do país a multiplicação do curso em GMP e SSOP foi iniciada. Foram

realizados 31 Cursos em GMP e SSOP, nos seguintes estados: Pará (1), Ceará (2), Rio Grande do Norte (2), Minas Gerais (1), Espírito Santo (2), Distrito Federal (1), Mato Grosso do Sul (3), Rio de Janeiro (1) e Paraná (18) com um total de **877** participantes.

Ver o detalhamento dos treinamentos realizados pelos estados (**ANEXO 2**)

2 - Informações obtidas através dos questionários de “Aplicabilidade do Curso de GMP” aplicados nos Cursos de HACCP.

ESTADOS	Nº de Visas Est. /Mun. que realizaram algum treinamento sobre BPF		Nº de municípios treinados por Visa / UF	Nº de pessoas por Visa / UF	Nº de empresas que implantaram BPF após o treinamento
	SIM	NÃO			
AC	02	0	02	45	02
AL	0	03	0	0	15
AP	03	0	13	65	09
AM	0	02	0	0	0
BA	0	03	0	0	03
CE	17	05	40	215	67
DF	10	03	08	21	06
ES	02	01	25	56	43
GO	13	02	161	575	520
MA	0	03	0	0	19
MT	01	10	01	18	54
MS	06	01	54	144	0
MG	19	12	380	727	59
PA	03	0	135	356	80
PR	03	01	22	100	06
PB	03	24	06	137	47
PE	01	03	60	120	0
PI	0	03	0	0	06
RJ	02	04	0	0	07
RN	09	07	187	350	60
RS	15	12	184	664	25
RO	0	02	0	0	10
RR	03	0	05	15	14
SC	02	0	100	140	40
SP	03	02	75	206	10
SE	03	0	04	20	03
TO	01	0	05	20	12
TOTAL	121	103	1467	3994	1117

(*) Os dados acima informados referem-se a qualquer forma de capacitação e não exclusivamente a cursos de GMP.

Com a aplicação dos questionários, verifica-se que os fiscais das VISAS tem mobilizado as empresas em relação à importância das Boas Práticas de Fabricação, destacando as vantagens que a implementação desta ferramenta de gestão poderá

oferecer a eles, tanto do ponto de vista de saúde pública (oferecendo um alimento seguro à população), como financeiro. Isso tudo é possível, segundo eles, através da divulgação e sensibilização dos empresários quanto ao uso das GMP's. Treinamento de manipuladores, educação em saúde à população e divulgação da legislação ligada à implantação das GMP e POP's (resolução 275 e Portaria 326), foram também os critérios mais apontados pelos participantes como estimuladores da aplicação deste método, com 11,01%, 8,16% e 8,35 respectivamente – conforme o gráfico abaixo demonstra.

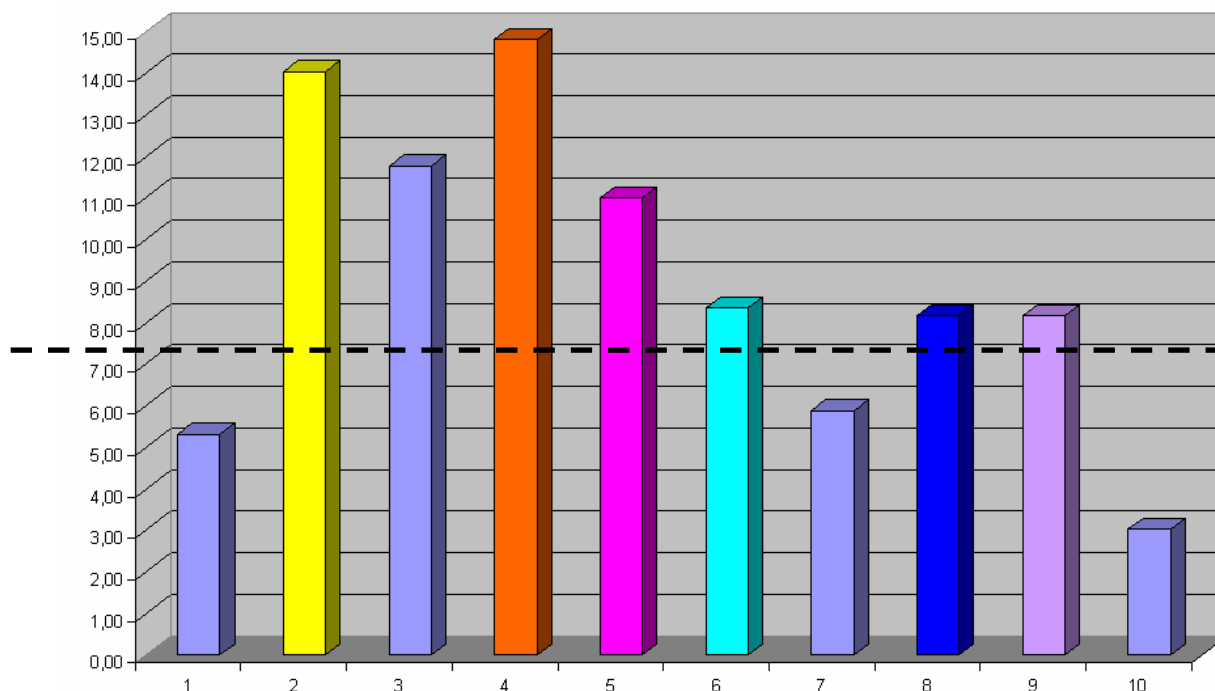
O convênio ANVISA / SEBRAE / SENAI / SESC / SENAC foi apontado pelos participantes como uma opção oferecida às micro, pequenas e médias empresas, que apresentam dificuldades para adequar-se ao Sistema.

Entre outras atividades realizadas pela VISA para mobilização das empresas em GMP, podemos destacar:

- ✓ Orientação e cobrança das empresas;
- ✓ Demonstração da relação CUSTO BENEFÍCIO;
- ✓ Realização de palestras em escolas e para grupo de merendeiras,
- ✓ Aplicação de conceitos básicos, porém não como BPF ou GMP e sim como melhoria das condições sanitárias;
- ✓ Esclarecimento da responsabilidade das empresas;
- ✓ Solicitação por escrito o manual e verificando se o mesmo é aplicado;
- ✓ Troca de informações com empresas.

Gráfico 4

O que você tem feito para mobilizar as empresas em relação à importância da aplicação das Boas Práticas?



Legenda:

1. **Promoção de Palestras e cursos com outras instituições**
2. **Destacando a importância da inocuidade dos alimentos na implementação das GMP**
3. **Divulgação das Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacional Padrão**
4. **Sensibilização das empresas para o uso das GMP**
5. **Treinamento para manipuladores de alimentos produtores**
6. **Informando e divulgando a legislação (Resolução 275/02 e Portaria 326)**
7. **Mostrando a relação CUSTO BENEFÍCIO**
8. **Indicado o convênio ANVISA / SEBRAE / SENAI / SESC / SENAI**
9. **Educação em saúde à população**
10. **Suporte técnico para elaboração de procedimentos em estabelecimentos alimentícios de varejo.**

Com a realização do curso de GMP/SSOP, através do convênio ANVISA - OPAS, grandes mudanças foram observadas nas atividades das VISAs, entre as quais podemos citar:

- ✓ Melhoria da inspeção pela aplicação dos conhecimentos técnicos adquiridos;
- ✓ Melhor capacidade de orientação;
- ✓ Maior segurança sobre o assunto pelo conhecimento adquirido e;
- ✓ Mudanças da conduta do agente fiscal atuante como educador.

Como em todo processo de mudança, os fatores restritivos devem ser também identificados, a fim de orientar e auxiliar os tomadores de decisão, com vistas à melhoria dos produtos e serviços oferecidos pela instituição em questão.

Neste caso, a falta de recursos financeiros, materiais e veículos e falta de pessoal foram apresentados como as principais condições que dificultam o desenvolvimento das atividades de VISA.

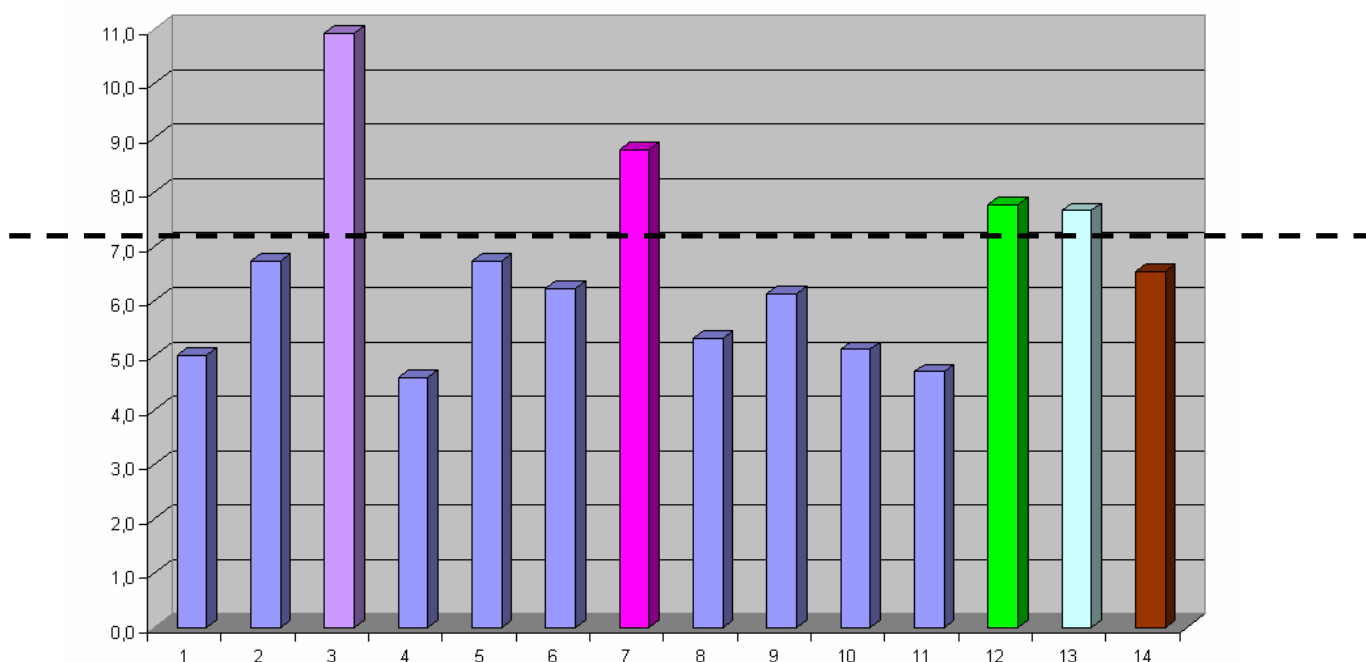
Além disso, especificamente sobre a implantação das GMP por parte dos estabelecimentos, nota-se que existe ainda uma resistência muito grande das pequenas empresas na aplicação das Boas Práticas de Fabricação, justificada pela dificuldade de entendimentos dos conceitos intrínsecos a este tema.

Torna-se, portanto, imprescindível que novos programas de incentivo a pequenas e médias empresas sejam instituídos, de forma que as mesmas possam oferecer produtos de qualidade ao mercado interno e possibilitar maior competitividade no mercado internacional.

Veja o detalhamento destas informações nos gráficos abaixo.

Gráfico 5

Que aspectos positivos você pode relatar sobre o exercício de suas atividades na VISA?



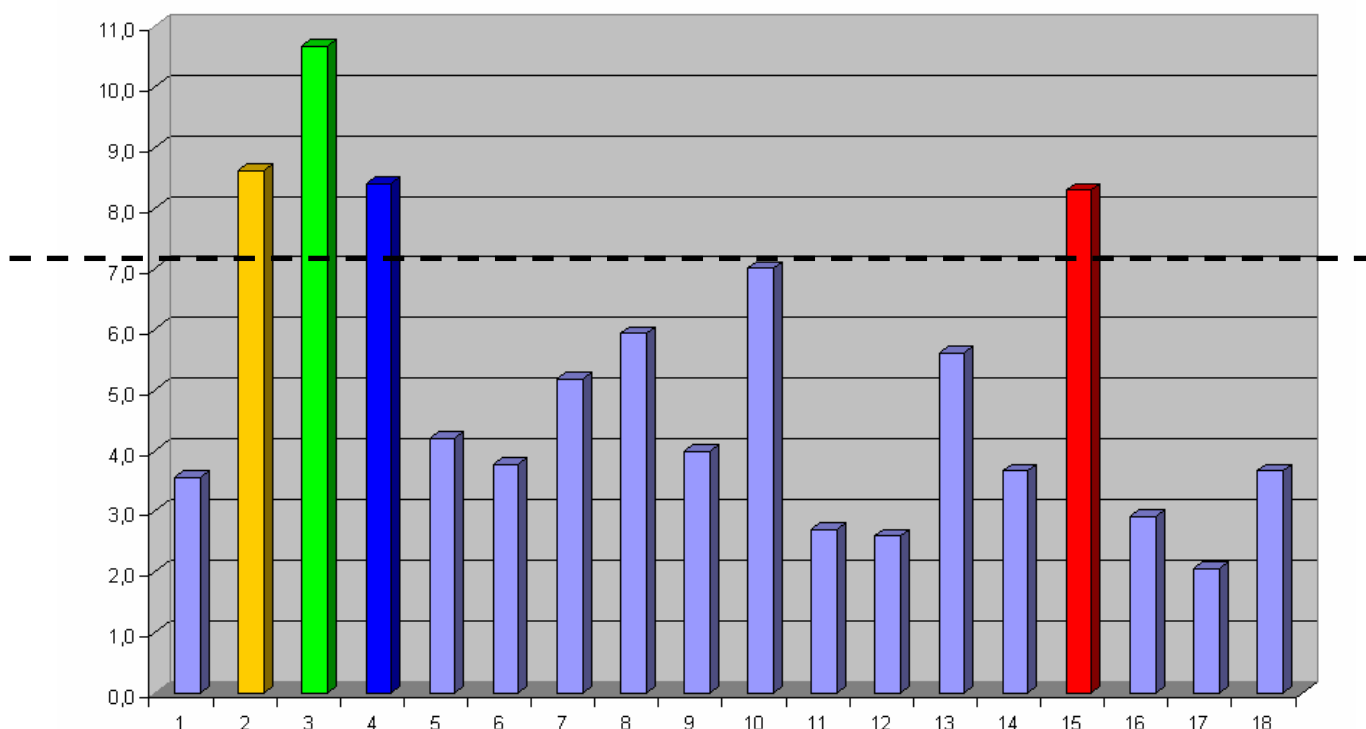
Legenda:

1. Mudanças de conceitos dos empresários
2. Troca de conhecimento entre colegas, inclusive de outras instituições.
3. **Melhoria da inspeção pela aplicação dos conhecimentos técnicos adquiridos**
4. Realização de palestras educativas para fiscais e agentes da VISA
5. Melhoria da qualidade dos produtos e serviços
6. Realização de um trabalho gratificante
7. **Melhor capacidade de orientação**
8. Constante melhoria técnica dos profissionais
9. Participação em treinamentos

- 10. Ação e apoio em surtos de DTA
- 11. Importância do alvará sanitário pelas empresas
- 12. Maior segurança sobre o assunto pelo conhecimento adquirido**
- 13. Mudanças da conduta do agente fiscal atuante como educador**
- 14. Crescimento profissional

Gráfico 6

Quais são as dificuldades que você encontra no exercício da sua atividade na VISA?



Legenda:

- 1. Falta de prioridade na área de alimentos na VISA
- 2. Falta de recursos materiais e veículos**
- 3. Falta de pessoal**
- 4. Falta de recursos financeiros**
- 5. Falta de comprometimento dos gerentes
- 6. Falta de comprometimento das VISAS municipais
- 7. Falta de incentivo às VISAS municipais
- 8. Falta de planejamento
- 9. Falta de comprometimento da empresa
- 10. Interferência política
- 11. Dificuldades técnicas
- 12. Deficiência no repasse das informações aos técnicos das regionais
- 13. Burocracia excessiva para liberação de recursos
- 14. Alta rotatividade dos técnicos das VISAS
- 15. Pequenas empresas têm dificuldade no entendimento e/ou implantação das Boas Práticas**
- 16. Resistência de técnicos que não desejam mudar a maneira de exercer as funções
- 17. Divergência de conceitos entre os técnicos
- 18. Pouco estímulo do pessoal

3 - Consolidação da avaliação sobre a Brecha Digital realizada nos Cursos de Poços de Caldas, Gramado e Chapada dos Guimarães

Abaixo o quadro demonstra o resumo analítico dos questionários para Avaliação da Brecha Digital aplicados nos cursos de HACCP e Auditoria.

Quadro 5: Resumo analítico dos questionários para Avaliação da Brecha Digital

1).	QUAIS OS MEIOS DE COMUNICAÇÃO QUE O SERVIÇO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DA SUA REGIÃO POSSUI?				
	Telefone	Internet	Fax	Telefone celular	Pager
	63	54	50	12	01
2).	VOCÊ COSTUMA UTILIZAR A INTERNET?				
	Sim			Não	
	59			05	
3).	NO SEU SERVIÇO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, A INTERNET ESTÁ DISPONÍVEL EM TEMPO INTEGRAL?				
	Sim			Não	
	35			28	
4).	O SERVIÇO DE INTERNET É DISPONÍVEL EM:				
	Cabo	Modem		Wireless	Outros
	15	38		01	03

Através dos dados dispostos acima, é possível concluir que, apesar de grande parte dos Serviços de Vigilância Sanitária possuir conexão à Internet, mais da metade está disponível por meio de discagem e não de conexão Banda larga. Isso significa que ainda existe uma distância grande entre o que se tem utilizado pelas empresas em geral e o que a Vigilância oferece aos seus funcionários com relação à facilidade e agilidade de conexão. O paradoxo é que, mesmo assim, a maioria das conexões a Internet estão disponíveis em tempo integral nos Serviços de vigilância Sanitária.

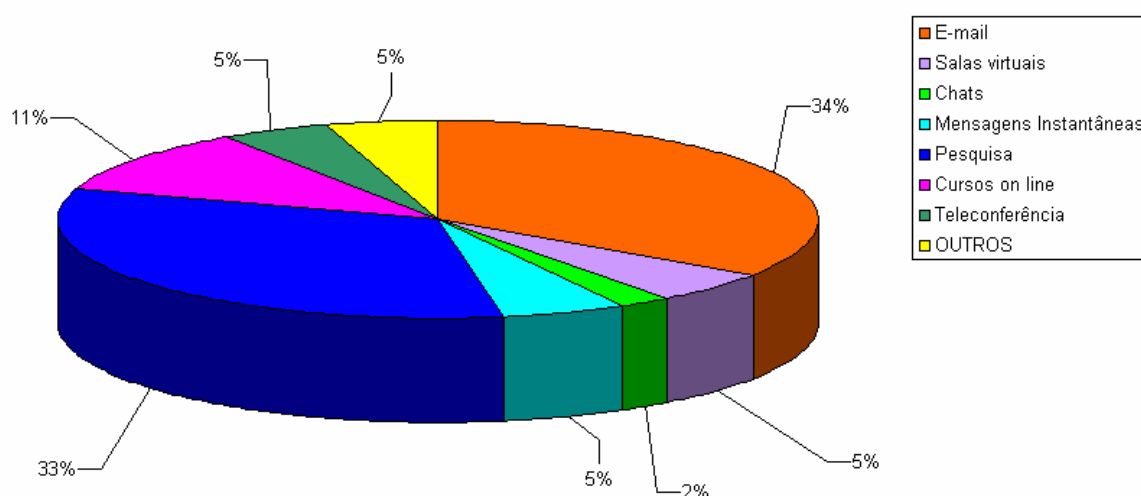
Mesmo assim, em alguns casos foi constatado, através do depoimento de alguns usuários (técnicos de VISA) que eles acessavam as informações da web em casa. No local de trabalho, a linha telefônica era simultaneamente utilizada para chamadas telefônicas e conexão à internet, tornando quase impossível o acesso.

Entende-se, portanto que, para as pretensões dos Projetos desenvolvidos pela ANVISA, será imprescindível uma política de abastecimento de recursos de informática e de conectividade de melhor qualidade aos Serviços de Vigilância Sanitária, com vistas a obter uma resposta positiva por parte das VISA's Estaduais e Municipais a esta nova forma de gestão.

Este questionário possibilitou identificar a tendência de uso do Inspetor Sanitário, com relação aos serviços oferecidos pela Internet, cujo resultado pode ser conferido no gráfico abaixo:

Gráfico 9:

Serviços de Internet utilizados pelas Técnicos de VISA (%)



Conclui-se que os serviços utilizados pelos técnicos de VISA restringem-se basicamente a e-mail e pesquisa, distribuindo-se o restante em acessos a salas virtuais, chat's, mensagens instantâneas, cursos on-line, teleconferência e outros (jornais nacionais e internacionais, turismo, legislação, revista científica e informativa e serviço bancário).

Respondentes deste questionário informaram que optariam pela Internet (em lugar de outros meios de comunicação), principalmente pela sua rapidez e facilidade de acesso. Além disso, outros motivos foram listados:

- ✓ Comodidade (possibilidade de poder navegar a qualquer hora e qualquer lugar desde que tenha conexão com a web);
- ✓ Meio para manter atualizadas as informações, principalmente as legislações;
- ✓ Disponibilidade de informações para pesquisa;

- ✓ Comunicação com baixo custo;
- ✓ Contato com novas pessoas.

Com a aplicação deste questionário, podemos concluir (extrapolando este resultado para os outros estados que não foram interrogados) que, a Internet, apesar de não fazer parte da rotina de trabalho na maioria dos Serviços de VISA, tem sua importância percebida pelos técnicos. Portanto, para a implementação de um projeto de Gestão do Conhecimento nestes ambientes de trabalho, será necessário investimento em estrutura de informática, divulgação, treinamento, acompanhamento e avaliação.

4 – Recomendações

4.1 - Acompanhar o projeto de Capacitação

Formar grupos no Estado para acompanhar o desenvolvimento do Projeto de capacitação, que oferecerá como produto, análise quantitativa e qualitativa das transformações ocorridas em seus Estados, após a realização dos cursos.

Estratégias:

- a) Elaborar instrumentos de observação e registro das ações realizadas pelos técnicos treinados;
- b) Consolidar estes dados por equipe técnica da ANVISA, que terá a função de analisar e retro-alimentar este sistema.

4.2 - Melhorar a comunicação com as pessoas e organizações interessadas no sucesso do Projeto de Capacitação.

Estratégia:

- a) Disponibilizar os dados sobre o Projeto de Capacitação, atualizar as informações, encontros, visitas, reuniões periódicas.

4.3 - Manter e apoiar os Estados na multiplicação dos cursos.

4.4 - Melhorar a compreensão do Projeto de Capacitação por parte dos gestores das VISA's para ampliar seu comprometimento.

Estratégias:

- a) Apresentar o Projeto de Capacitação na Câmara Técnica de Vigilância Sanitária;
- b) Apresentar o Projeto de Capacitação nas Secretarias Estaduais de Saúde;
- c) Disponibilizar na Intranet da ANVISA o escopo do Projeto de Capacitação;
- d) Apresentar o Projeto em encontros, seminários e outros eventos.

4.5 - Elaborar indicadores que possam avaliar os efeitos e os impactos duráveis que estes treinamentos causaram sobre o setor produtivo e governamental (VISA's).

Estratégias:

- a) Formar um grupo técnico com participantes das Visas, ANVISA e outras instituições que deverá elaborar instrumento para medir a melhoria da capacidade técnica e tecnológica dos serviços de Vigilância Sanitária de Alimentos, verificando se as inspeções são realizadas através de metodologias e instrumentos que avaliem os sistemas adotados pelas empresas produtoras de alimentos e se estes garantem a inocuidade dos alimentos;
- b) Elaboração de instrumentos para medir o aumento de empresas produtoras de alimentos que implantaram as GMP e HACCP;

4.6 - Massificar o conhecimento em Boas Práticas de Fabricação.

Estratégias:

- a) Realização de cursos em Boas Práticas de Fabricação, através de multiplicadores formados;
- b) Realização de treinamentos à distância (e-learning) em GMP, HACCP e auditoria, através do Instituto Virtual de Vigilância Sanitária (ANVISA - BIREME).

4.7 - Utilizar os resultados do Programa Nacional de Monitoramento da Qualidade dos Alimentos, para assinalar os segmentos do setor produtivo que devem sofrer uma ação dirigida da cada Estado ou nacionalmente referentes às Boas Práticas de Fabricação.

4.8 - Ampliar a divulgação desse trabalho para outros países, em essencial os do Mercosul.

Estratégias:

- a) Elaboração de uma apresentação padrão nos formatos de documento e PowerPoint com suporte de CD-ROM e material audiovisual para ser utilizada como padrão nas reuniões onde se apresente o projeto;
- b) Desenvolvimento de seminários nacionais e internacionais para sensibilização e disseminação de informação em níveis gerenciais;
- c) Apresentação do projeto em reuniões nacionais e internacionais e a outros organismos, a ONG's e a indústria privada;
- d) Intercâmbio de experiências com países do MERCOSUL (Argentina, Paraguai e Uruguai) e outros países que estão implementando o projeto e com a União Européia.

4.9 - Disponibilizar informações sobre o Projeto no Instituto Virtual de Vigilância Sanitária (IVVS)

Estratégia:

- a) Alimentação sistemática das informações dos cursos de GMP, HACCP e Auditoria, através de uma infra-estrutura de tecnologia de informação que possibilite esta ação de forma descentralizada.

4.10 - Viabilizar a utilização da Comunidade de Prática em Inocuidade de Alimentos

Estratégias:

- a) Enviar um convite de participação a todos os participantes dos Cursos de GMP, HACCP e Auditoria, solicitando o seu cadastramento, caso apresente interesse em formar parte desta Comunidade;
- b) Estimular os participantes das Visas a utilizar esta comunidade de prática como forma de adquirir conhecimento para suas tomadas de decisões.

4.11 - Promover o nivelamento dos multiplicadores

Estratégia:

- a) Realizar uma oficina de trabalho com os multiplicadores, a fim de padronizar os conhecimentos a serem aplicados.

4.12 - Organizar uma força-tarefa para avaliação dos relatórios finais de auditoria

Estratégias:

- b) Contratar equipe de instrutores para realizar avaliação dos Relatórios de Auditoria remanescentes dos cursos realizados em 2002 e 2003, com prazo de entrega pré-determinado;
- c) Criar planilha de avaliação padronizada com critérios de pontuação, cuja informação possibilite classificar os relatórios de auditoria;
- d) Elaborar um CD de publicações contendo os relatórios de auditoria que destacaram, levando em conta os critérios citados acima;

5 - Conclusão

Durante os treinamentos e atividades inerentes ao projeto de capacitação, a ANVISA se fez presente em todas as etapas.

Os objetivos do Projeto de Capacitação foram atingidos: ou seja, preparar Técnicos de Alimentos das Secretarias de Saúde de todos os Estados do Brasil e da ANVISA, para exigir que a produção industrial de alimentos seja realizada de forma mais ativa e trabalhar com instrumentos e ferramentas que possam avaliar a inocuidade dos alimentos ofertados a população, bem como a adoção de medidas preventivas. Formar multiplicadores para dar continuidade ao processo de capacitação nas ferramentas em tela, objetivando favorecer com isso o aumento de massa crítica e a adoção da legislação sanitária com maior velocidade.

Os treinamentos deram uniformidade às inspeções realizadas, modernizando os Serviços de Inspeção Sanitária de Alimentos em todos os Estados do Brasil. O projeto

também cumpriu 100% das metas planejadas. Todos os cursos previstos para 2003 foram realizados.

Observa-se que, mesmo antes da conclusão de todas as etapas do Projeto de Capacitação, os Estados desencadearam o processo de capacitação em Boas Práticas de Fabricação.

É necessário que a multiplicação destes cursos tenha continuidade, assim como seja feito acompanhamento dos mesmos.

Para tanto, as discussões nos Estados devem prever metas exequíveis e que devem ser acompanhadas pela ANVISA.

IV - CONVÊNIO ANVISA /SENAI

1 – Resultados do Convênio

Quadro 1 - Resumo Geral PAS Indústria

ESPECIFICAÇÃO	Número de Eventos	Participantes
Estados atendidos pelo PAS	27	
Cursos de Formação de Consultores	07	247
Seminários para empresários	28	1094
Cursos de Formação de Técnicos de Empresa	2	66
Cursos para formação de Técnicos VISA's	5	124
Cursos de Implantação Orientada Microempresas	36	515
Cursos de Implantação Orientada Pequena/Media empresa	12	121
Curso para Multiplicadores	0	0
Nº de Consultorias BPF – iniciadas		406
Nº de Consultorias BPF – concluídas		161
Nº de Consultorias APPCC – iniciadas		241
Nº de Consultorias APPCC – concluídas		42

Quadro 2 - Resumo Geral PAS Mesa

ESPECIFICAÇÃO	Número de Eventos	Participantes
Estados atendidos pelo PAS		
Cursos de Formação de Consultores	4	114
Seminários para empresários	21	1100
Cursos de Formação de Técnicos de Empresa	15	440
Cursos para formação de Técnicos VISA's	10	323
Cursos de Implantação Orientada Microempresas	37	459
Cursos de Implantação Orientada Peq/Media empresa	1	10
Cursos de Implantação Orientada para Ambulantes	48	1153
Curso de Boas Práticas de Fabricação	20	1554
Nº de Consultorias BPF – iniciadas		790
Nº de Consultorias BPF – concluídas		368
Nº de Consultorias APPCC – iniciadas		14
Nº de Consultorias APPCC – concluídas		45

Quadro 3 – Ações Especiais

AÇÕES ESPECIAIS REALIZADAS PELO PAS EM 2003		
AÇÃO	OBJETIVO	PARTICIPANTES
CONVÊNIO SUPERM. BOMPREGO	Treinar fornecedores de alimentos em BPF/APPCC. A implantação será requisito para a continuidade do fornecimento. Abrange Nordeste e São Paulo.	300
Convênio ABIMA	Treinar Técnicos de Industria de Massa seca em BPF/APPCC em todos os estados	60
Convênio ABIS	Treinar técnicos da Indústria de Sorvete em BPF em todos os estados	90
Projeto Casas de Farinha - AC	Implantação de BPF e Controle de Operações pelo plano APPCC	60
Secretaria de Turismo de Natal	Treinamento em Boas Práticas e APPCC para Gerência de Alimentos e Bebidas da Rede Hoteleira	100
Projeto Acarajé 10 - BA	Treinamento de Baianas do Acarajé em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. Início em 2002 com 130 participantes.	210
Projeto Multiplicando os Pães	Convênio PAS/Sebrae/BUNGE Alimentos para implantação de ferramentas de segurança dos alimentos em padarias do município de São Paulo.	170
Programa Sabor e Qualidade	Treinamento de Ambulantes em Boas Práticas no Estado de São Paulo	800
Batedores de Açai - AP	Treinamento de batedores de açai em higiene e manipulação de alimentos	60
Indústrias Polpa Açai - AP	Curso de Implantação Orientada de BP para indústrias de polpa de açai.	12

Engarraf. Água Mineral - RJ	Curso de implantação Orientada de BP para engarrafadores de água mineral do Rio de Janeiro	11
Queijo Coalho - PE	Palestra de Sensibilização para fabricantes de Queijo Coalho	22
Salineiros Mossoró - PB	Curso de Implantação Orientada de BP para Salineiros de Mossoró	06
Ambulantes - RO	Treinamento em higiene e manipulação de alimentos para ambulantes do Estado	100
Ambulantes - RR	Treinamento em higiene e manipulação de alimentos para ambulantes de Boa Vista	50
Festa do Peão Barretos - SP	Treinamento em higiene e manipulação de alimentos dos ambulantes da Festa do Peão. Este treinamento foi condição para acesso do ambulante à festa.	150
Festa de São João de Campina Grande - PB	Treinamento em higiene e manipulação de alimentos dos ambulantes da Festa de São João. Este treinamento foi condição para acesso à festa	200

Quadro 4 – Metas 2003

Meta	Especificação	Evento		Participantes	
		Previs	Realiz	Previs	Realiz
01	Curso de Implantação dirigida BPF/APPCC para 400 microempresas - Indústria	40	400	42	431
02	Curso de Implantação dirigida BPF/APPCC para 200 peq./medias empresas - ind.	20	200	14	145 *
03	Curso de Implantação dirigida BPF/APPCC para 200 microempresas – Mesa	20	200	35	361
04	Curso para formação de 400 técnicos de Indústria de Alimentos em BPF/APPCC	20	400	42	782
05	Curso de formação e implantação de Boas Práticas para 1000 ambulantes.	50	1000	38	1000
06	Curso para capacitação de 200 técnicos das VISA's em BPF/APPCC	20	200	15	376
07	Curso de formação de 30 Multiplicadores em BPF/APPCC	1	30	1	30
08	Curso de formação de 50 Consultores em BPF/APPCC	2	50	3	112

A meta total para cursos de implantação dirigida é 800 empresas. O número total atingido foi de 937.

2 - Acompanhamento e Avaliação das Ações

2.1 – Objetivo

Acompanhar e avaliar a execução do convênio ANVISA x SENAI e cumprimento das metas nele estabelecidas e avaliar o resultado das ações executadas.

2.2 – Metodologia

Visita aos Estados com a aplicação de questionário às Visas Estaduais e comitês Gestores Estaduais e verificação “in-loco” das ações desenvolvidas.

2.3 - Principais Itens Pesquisados

Técnicos do Estado que atuam em alimentos
Acesso da Visa do Estado em informática e internet
Cursos de Segurança de Alimentos realizados em 2003
Cursos Programados para 2003
Indústrias Cadastradas nos Estados
Indústrias com BPF implantadas
Participação da Visa no CGE
Estrutura das Visas Municipais na área de alimentos
Acesso das Visas municipais a informática e Internet
Informações sobre o CGE, suas realizações e projetos.

2.4 - Período

07/03 a 12/03

2.5 - Estados Visitados

No período acima foram visitados 14 estados, a saber:

Alagoas / Amapá / Bahia
Espírito Santo / Maranhão
Minas Gerais / Paraíba *
Pernambuco / Rio de Janeiro *
Rio Grande do Norte / Rio Grande do sul
Roraima / Santa Catarina / Sergipe
Até o momento não recebemos as informações

2.6 - Principais observações

✓ **Técnicos do Estado que atuam em Alimentos**

Todos os estados visitados contam com profissionais de nível superior ou técnico na área de alimentos, (ver quadro abaixo). Os cursos de segurança alimentar (BPF – APPCC - Auditoria) ou foram ministrados através do Convênio OPAS ou Convênio SENAI ou ainda pela multiplicação realizada pelos próprios Estados conforme quadro abaixo.

Quadro 4 - Técnicos com Formação em Segurança Alimentar

TECNICOS DOS ESTADOS VISITADOS COM FORMAÇÃO EM SEGURANÇA DOS ALIMENTOS								
Estados	Técnicos Alimentos	BPF			APPCC		AUDITORIA	
		OPAS	PAS	ESTADO	OPAS	PAS	OPAS	PAS
Alagoas	4	2			2		2	
Amapá	8	2	3	0	2	3	2	1
Bahia	*	6	125**		3	47**	3	
Espírito Santo	9	3			3		3	
Maranhão	8	3	2	3	3	2	3	1
Minas Gerais	55	12	3	40	7	3	7	
Pernambuco	20	14	5		6	5	6	
R. Grande do Norte	27	10	6		10	6	10	5
Rio Grande do sul	*	5		30	5		5	
Roraima	6	3		8	3		3	
Santa Catarina	6	3	1		2	1	2	
Sergipe	4	3	2	1	3		3	

* Não informado

** Inclui os municípios

✓ **Acesso da Vigilância Sanitária do Estado em informática e internet**

Todas as VISAs visitadas têm acesso a Informática e Internet, inclusive as regiões de saúde.

✓ **Cursos de Segurança Alimentar previstos**

Todos os Estados preveem a realização de cursos de segurança Alimentar ainda para o ano de 2003;

✓ **Indústrias Cadastradas no Estado e industrias com BPF**

Quadro 5 – Número de indústrias de alimentos

ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS CADASTRADOS NO ESTADO		
ESTADOS	INDUSTRIAS	
	TOTAL	BPF
Alagoas	75	0
Amapá	33	13
Bahia	88	14
Espírito Santo	116	8
Maranhão	74	4
Minas Gerais	1895	39
Pernambuco	786	*
R. Grande do Norte	249	18
Rio Grande do Sul	*	*
Roraima	6	0
Santa Catarina	1291	*
Sergipe	31	0

* Não informado

✓ **Participação da Vigilância Sanitária no CGE**

Em alguns estados a Visa não participa do CGE (Bahia, Roraima, Santa Catarina) e em outros o CGE não está atuando (Espírito Santo). Nos demais Estados a participação é regular havendo algum entrosamento de ações entre as Visas e os CGE's. Nota-se porém que tanto as Visas como os membros dos CGE's não exploram todas as possibilidades da parceria existente. Nota-se a necessidade de uma mudança de visão dos dois setores.

✓ **Estrutura das Visas Municipais na área de Alimentos**

Nos Estados visitados encontra-se no mínimo um técnico em cada município. Ocorre que a rotatividade é muito grande e conseqüentemente falta de treinamento em Segurança Alimentar.

✓ **Acesso das Visas Municipais à informática e internet**

A maioria dos municípios tem acesso à informática e internet. Não foi possível quantificar, porem somente os mais remotos, próximos às fronteiras na

Amazônia é que não possuem acesso. No demais, normalmente se encontra computadores na Secretaria de Saúde dos Municípios.

✓ **Informações sobre o CGE**

Os CGE's, que são formados basicamente pelos representantes do "Sistema S", têm como objetivo implantar em seus estados a prática da segurança alimentar, repercutindo as políticas definidas pelo CGN.

Na prática o que ocorre é a atuação de forma isolada do Senai ou do Senac, em alguns casos do Sebrae, no levantamento de possíveis trabalhos em indústria ou comércio que visam somente a implantação especificamente naqueles locais. Novamente não notamos uma visão macro que permita a disseminação das políticas de Segurança Alimentar que é o grande objetivo de nosso programa.

De outro lado esses organismos têm feito o trabalho de treinar técnicos de indústria e de serviços, o que aumenta a massa crítica e faz com que o assunto Segurança Alimentar comece a tomar vulto em todos os estados.

3. Conclusões

- O Convênio com o SENAI vem atingindo seus objetivos sendo uma ferramenta excelente para a divulgação dos princípios de Segurança Alimentar, até em função de encontrarmos estabelecimentos do SENAI em todo o país, inclusive nos municípios e não só nas capitais, sendo um parceiro de grande penetração no interior do Brasil;
- Além da divulgação dos princípios de Segurança Alimentar encontramos também ótimos resultados no treinamento de técnicos de indústrias, estabelecimentos comerciais e até ambulantes, como podemos constatar pelas metas atingidas no Convênio;
- Para que possamos aumentar significativamente o número de ações de implantação de BPF e APPCC nas Indústrias, Serviços e Ambulantes, entendemos ser necessária a atuação em três etapas básicas:

- **No “Sistema S”** - É imprescindível que a Alta Direção destes organismos defina claramente a todas as suas unidades que o PAS faz parte dos programas normais de trabalho de todos e assim incorpora-lo à rotina dos estabelecimentos, impedindo dessa forma o livre arbítrio de qualquer Diretor de unidade sobre o assunto.
- **Nas VISA’s** – É necessário sensibilizar os membros das Vigilâncias Sanitárias do Estados, que o CGE é ferramenta importantíssima para a conscientização da comunidade sobre Segurança dos Alimentos e também a modernização dos sistemas produtivos o que auxilia sobre maneira os trabalhos de vigilância sanitária em alimentos;
- **Nos CGE’s** – **O treinamento dos membros dos CGE’s na elaboração e implementação de projetos próprios para seus estados, que gerem ações efetivas de implantação de BPF e APPCC é importantíssimo para a boa performance desses organismos.**

A realização de trabalhos em conjunto pelos CGE’s estaduais pode gerar a criação de uma linha mestra de procedimento que leve a consolidação e possivelmente ampliação dos mesmos para os Municípios.

4 - Perspectivas Futuras

- Adoção de critérios técnicos e científicos durante as inspeções;
- Implantação das Boas Práticas de Fabricação nos diversos segmentos da indústria alimentícia e nos serviços de alimentação do país;
- Cadastro nacional com o nº de indústrias por segmento que implantaram as BPF no país.

V – OUTRAS ATIVIDADES DA GERÊNCIA

ABNT/CB54 – Comissão De Estudos Segurança De Alimentos

Coordenador: José Wagner Fernandes

Reunião dia 14 de outubro de 2003

Análise do Relatório de Votos referente ao Projeto de Norma 54:002.02-01 – Segurança de Alimentos para Manipulador que atua em estabelecimentos de serviços de alimentação;

Análise do texto base do Projeto referente a Segurança de Alimentos – Instrutor.

ABNT – CEET - Comissão de Estudo Especial Temporária de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle

Coordenador Cláudio Guerreiro (José Augusto Pinto de Abreu – IH)

Participação da 13º Reunião 16/09/2003 para discutir Projeto 00.001.40-002

Participação da 14º Reunião 16/09/2003 – Continuidade dos trabalhos de redação do texto-base de “Diretrizes para implementação”

Participação na 15º Reunião 17/10/2003 – idem, idem. E Discussão da necessidade da elaboração de um texto-base para “Planejamento da auditoria”

Participação na 16º Reunião 04/12/2003 - idem, idem.

Textos Base: NBR 14991 – Qualificação de Auditores; NBR ISSO 29011 e NBR 14994 Norma de Diretrizes.

MINISTÉRIO EXTRAORDINÁRIO DE SEGURANÇA ALIMENTAR –MESA

Avaliação e sugestões do Manual de Boas Práticas para Banco de alimentos.

Coordenador João Pereira

.Reunião em 05 de novembro de 2003 para Programação dos Cursos de BPM (Boas Práticas de Manipulação) e APPCC de acordo com o Plano de Trabalho firmado com a ANVISA, para restaurantes populares públicos, cozinhas e hortas comunitárias, bancos de alimentos e unidades componentes da rede solidária de restaurantes populares.

Contribuições na elaboração de documentos: Boas Práticas de Prestação de Serviços para Bancos de Alimentos; Chamadas para rádio, Cuidado com os alimentos; Plano de Trabalho – Programação de Cursos

COPO - AÇÃO MULTISSETORIAL TRABALHO E RENDA

Equipe Fome Zero da Fundação Banco do Brasil

Projeto de revitalização e instalação de mini fábricas de processamento de castanha de caju; implantação de centrais de seleção e classificação de castanhas para exportação e de módulos pilotos para aproveitamento do pedúnculo do caju

Participação Reunião em 23.07.2003, 27.08.2003

“SEMINÁRIO NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR”

24 a 27 de novembro 2003, Hotel Grand Bittar

Palestra sobre vigilância sanitária dos alimentos do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

ANVISA

– Gerência de finanças e Controle – 24/09/2003

Planejamento Orçamentário 2003-2004 da GTQSA

Memória de reunião referente ao Planejamento orçamentário de 2003/2004

Em reunião realizada no dia 24/09/2003, sobre o tema Planejamento Orçamentário 2003/2004 discutiu-se:

I - Plano Plurianual – PPA 2007-2007

II - Orçamentos 2003 e 2004.

III - Redesenho do Projeto Orçamentário

Viagens de supervisão as unidades federadas : Paraíba, Rio de Janeiro

PROJETO BRASIL (ANVISA) X ESPANHA (AECI)

Reuniões para elaboração do Projeto

ANVISA/-NAEST – 29/10/2003

Sugestões para incorporação de ações de vigilância sanitária de alimentos no domicílio, micro e pequenas empresas, ambulantes, produtores familiares e o comércio de alimentos e alimentação nas áreas de influência do Projeto Amazônia

COORDENAÇÃO GERAL DA POLÍTICA DE SAÚDE

Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição/DAB/SAS/MS; Procuradoria Federal dos Direitos do Cidadão e Relatório Nacional para os Direitos Humanos à Alimentação, Água e Terra Rural; convidam para a Oficina de Trabalho sobre monitoramento da realização do Direito Humano à alimentação.

Escola Superior do Ministério Público da União – L2 Sul – 02 e 03 de setembro