



**Agência Nacional
de Vigilância Sanitária**

Relatório de Atividades de 2004

Gerência-Geral de Alimentos

Brasília, maio de 2005.



**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



**Agência Nacional
de Vigilância Sanitária**

Equipe Técnica:

Diretoria de Alimentos e Toxicologia

Diretor

Ricardo Oliva

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

INDICE

GACTA - Gerência de Ações de Ciência e Tecnologia de Alimentos	09
1. Introdução	11
2. Desempenho em relação às metas previstas para 2004	13
2.1. Ação programática: Avaliação de risco de novos usos ou novos aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia.	13
2.2. Ação programática: Avaliação de risco de novos usos ou novos aditivos para embalagens em contato com alimentos.	13
2.3. Ação programática: Programas de monitoramento e controle de uso de medicamentos veterinários em alimentos.	14
2.4. Ação programática: Capacitação de agentes do SNVS	15
2.5. Ação programática: Envolvimento nas discussões sobre normas internacionais para alimentos, no âmbito do Codex Alimentarius e Mercosul.	15
3. Resultados comparativos	17
4. Palestras proferidas por técnicos da GACTA em 2004	18
5. Outras ações e participações da GACTA em 2004	19
6. Análise e comentários sobre as principais ações em 2004	20
6.1. Avaliação de risco e regulamentação	20
6.1.1. Análise de Pedidos de inclusão e/ou extensão de novos usos ou novos aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia.	20
6.1.2. Pedidos de novos usos ou novos aditivos para embalagens em contato com alimentos.	24
6.1.3. Programas em andamento	25
6.1.3.1. Programa de Análise de Resíduos de Medicamentos Veterinários em Alimentos de Origem Animal (PAMVet-Leite).	26
6.1.3.2. Programa Nacional de Monitoramento da Prevalência e da Resistência Bacteriana em Frango - PREBAF (Salmonella sp e Enterococcus sp).	30
6.1.3.3. Convênios e Contratos para o PAMVet e PREBAF sob o acompanhamento técnico da GACTA	30
Informes e Alertas Técnicos elaborados e disponibilizados na Internet	33
7. Ações e Metas para 2005	34
GICRA - Gerência de Inspeção e Controle e Riscos de Alimentos	36

APRESENTAÇÃO	38
2 - ESTRUTURA DO RELATÓRIO	38
3 - PROGRAMAS NACIONAIS DA ÁREA DE ALIMENTOS	39
3.1 - Apresentação	39
3.2 - Programa Nacional de Inspeção Sanitária de Alimentos - Palmito em conserva	41
3.1.1 - Apresentação	41
3.2.2 - Resultados	42
3.2.2.1 - Resultados das Inspeções Sanitárias	42
3.2.2.2 - Resultados das Ações Fiscais	45
3.2.2.3 - Reunião com as Entidades Representativas do Setor – Palmito em Conserva	46
3.2.3 - Considerações finais	46
3.3 - Programa Nacional de Monitoramento da Qualidade Sanitária de Alimentos – PNMQSA	47
3.3.1 - Apresentação	47
3.3.2 - Resultados	52
3.3.3 - Considerações finais	64
4 - AÇÕES PROGRAMÁTICAS DA ÁREA DE ALIMENTOS	65
4.1 - Reunião de Avaliação e Planejamento GGALI/VISA	66
5 - PROGRAMA NACIONAL DE MONITORAMENTO DA PREVALÊNCIA E DA RESISTÊNCIA BACTERIANA EM FRANGOS - PREBAF	68
5.1 - Apresentação	68
5.2 - Resultados parciais	71
6 - AÇÕES DEMANDADAS POR ENTIDADES CIVIS ORGANIZADAS	72
6.1 - Monitoramento de Alimentos Infantis - IBFAN	72
6.1.1 - Introdução	72
6.1. 2 - Ações Adotadas	73
6.1.2.1 - Promoção Comercial	73
6.1.2.2 - Rotulagem	73
A) Fórmulas Infantis e de Seguimento para Lactentes	73
B) Leites Fluidos, Leites em Pó, Leites em Pó Modificados	74
C) Alimentos de transição e à Base de Cereais, bem como outros alimentos ou bebidas à base de leite ou não, comercializados ou apresentados apropriados para lactentes ou crianças de primeira infância	74

6.1.3 – Conclusão	76
6.2 - Monitoramento de Alimentos - Pro Teste	77
6.2.1 - Introdução	77
6.2.2 - Testes Comparativos	77
A) Salsichas	77
B) Paçocas de amendoim	79
C) Manteiga	81
D) Saladas embaladas e prontas para o consumo	82
E) Fast Food	83
6.3 - Monitoramento de Alimento - IDEC	85
6.3.1 – Introdução	85
6.3.2 – Teste	85
A) Aves congeladas	85
B) Vegetais Higienizados Prontos para Consumo	86
6.4 - Programa de Análise de Produtos – INMETRO	87
6.4.1 – Apresentação	87
6.4.2 – Sal destinado ao consumo humano	87
7 - AÇÕES FISCAIS	89
7.1 - Emissão de Notificações	89
7.2 - Envio de Denúncias às VISA	92
7.3 - Divulgação das Ações Fiscais	95
7.4 - Interdições Cautelares e Apreensões	100
7.5 - Inspeções Conjuntas com os órgãos de vigilância sanitária estaduais – VISA	101
8 - ACOMPANHAMENTO DE VISITA TÉCNICA DE ÓRGÃO INTERNACIONAL (FDA)	102
9 - REGULAMENTAÇÕES	103
9.1 - Resolução-RDC Anvisa nº 216, de 15 de setembro de 2004	103
9.2 - Resolução-RDC Anvisa nº 300, de 01 de dezembro de 2004	105
9.3 - Consulta Pública Anvisa nº 67, de 27 de outubro de 2004	105
9.4 - Proposta de Regulamento Técnico sobre Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Industrializadores de Água Purificada Adicionada de Sais	106
10 - COMISSÃO INTERINSTITUCIONAL PARA O CONTROLE DOS DISTÚRBIOS POR DEFICIÊNCIA DE IODO	109
10.1 – Apresentação	109

10.2 – Reuniões	109
10.2.1 – VIII Reunião Ordinária da CICDDI	109
• Resolução-RDC nº130, de 26 de maio de 2003 (DOU de 28/05/03)	109
• Rotulagem nutricional do sal	109
• Programa Nacional de Inspeção Sanitária nos Estabelecimentos Beneficiadores de Sal Destinado ao Consumo Humano	110
• Rotulagem do sal para consumo animal	111
• Atualização parceria do MS/ Unicef	112
10.2.2 – IX Reunião Ordinária da CICDDI	112
• Nutricion Optima de Iodo em las Americas	112
• Reestruturação da CICDDI	113
• Nota técnica do MAPA sobre iodação do sal destinado ao consumo animal	113
10.3 – II Seminário da Qualidade do Sal destinado ao Consumo Humano	114
10.4 – Considerações Finais	115
11 – PARTICIPAÇÃO NO COMITÊ DO CODEX ALIMENTARIUS	116
11.1 – Comitê do Codex Alimentarius sobre Sistema de Inspeção e Certificação de Importações e Exportações de Alimentos	116
11.2 - Comitê do Codex Alimentarius sobre Higiene dos Alimentos	117
12 – PARTICIPAÇÃO DE EVENTOS	120
12.1 - Promoção de Eventos	127
13 - INTERAÇÃO COM O PÚBLICO	129
13.1 - Hotsite de Orientações aos Consumidores	129
13.2 - Perguntas Frequentes	130
14 - EDIÇÃO DO CÓDIGO DE PRÁTICAS: PRINCÍPIOS GERAIS DE HIGIENE DOS ALIMENTOS DA COMISSÃO DO CODEX ALIMENTARIUS	131
14.1 - Antecedentes	131
14.2 - Título a ser traduzido e Tiragem da Publicação	132
14.3 - Distribuição das Publicações	133
15 - PLANO DE ATIVIDADES DO ANO DE 2005	133
GPESP - Gerência de Produtos Especiais	135
1 – Apresentação	137
2 – Registro de Alimentos	137
Prazo para Concessão de registro	142

Dificuldades e Perspectivas	144
Legislações referentes ao registro na área de alimentos	145
3 – Revisão dos padrões de identidade e qualidade dos alimentos	146
4 – Dispensa da Obrigatoriedade de Registro	149
5 – Revisão dos Valores de Ingestão Diária Recomendada	150
6 – Cooperação Técnica Brasil e Argentina – Memorando de Entendimento Mútuo	151
7 – Convênio ANVISA / FINATEC – Ações voltadas à Educação para o Consumo	152
8 – Comissão de Assessoramento Técnico – Científico em Alimentos Funcionais e Novos Alimentos	154
Histórico do Registro de Alimentos com alegações de propriedades funcionais e ou de saúde e de Novos alimentos.	155
Reuniões realizadas e principais assuntos	157
Workshop sobre Propriedades Funcionais da Soja e Derivados	160
Revisão das alegações de propriedades funcionais e ou de saúde	163
9 - Fortificação das farinhas de trigo e milho com ferro e ácido fólico	163
Simpósio sobre fortificação das farinhas com ácido fólico	164
Estratégias para divulgação da fortificação das farinhas de trigo e milho	165
Validação da metodologia para análise de ácido fólico	166
10 – Rotulagem Nutricional	167
11 – Projeto TACO – Tabela Brasileira de Composição de Alimentos	170
12 – Organismos Geneticamente Modificados e a legislação de alimentos	171
13 – Regulamentação do conteúdo de glúten em alimentos	173
14 – Codex Alimentarius	174
Grupo Técnico de Rotulagem de Alimentos	174
Grupo Técnico de Nutrição e Alimentos para Fins especiais	176
Grupo Técnico de Óleos e Gorduras	177
Força Tarefa para revisão da Norma de Suco e Néctares de Frutas	178
Grupo Técnico de Métodos de Análise e Amostragem	178
15 – Palestras e Cursos Ministrados	179
16 – Participação no Encontro com as Visas Estaduais	182
17 – Capacitação Técnica em Análise de Risco	184
18 – Análise das proposições parlamentares	185
19 – Avaliação das atividades e Trabalhos Futuros	186

GQTSA - Gerência de Qualificação Técnica de Alimentos	190
I – JUSTIFICATIVA	192
II – OBJETIVO	192
III – METODOLOGIA	192
IV – AÇÕES DESENVOLVIDAS	193
V – RESULTADOS	193
1 - Treinamento de recursos humanos em parcerias com as Visas Estaduais	193
2 - Acordo de Cooperação Técnica ANVISA/MTUR para apoio de ações do PAS - Programa de Alimentos Seguros	195
3 - Formação de Multiplicadores em Metodologia de Ensino em Inocuidade de Alimentos - BPF/POPs	196
4 - Elaboração e desenvolvimento do Projeto de Ensino à Distância em BPF de Alimentos	197
4.1 - Justificativa	197
4.2 - Objetivos	197
4.3 - Metodologia	198
4.4 – Programa de Trabalho	198
4.5 - Resultados Esperados	199
5 - Participação no desenvolvimento do Seminário: A Experiência de atuação da Agência Espanhola de Segurança dos Alimentos	199
6 - Projeto Audioteca	199
7 – Supervisão	200
VI - CONCLUSÃO	201

Relatório de Atividades 2004

Gerência de Ações de Ciência e Tecnologia de Alimentos

Brasília, maio de 2005.



**AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA
SANITÁRIA**

Diretor-Presidente

Cláudio Maierovitch P. Henriques

Diretores

Franklin Rubinstein

Ricardo Oliva

Vitor Hugo Costa Travassos da Rosa

Gerente-Geral de Alimentos

Cleber Ferreira dos Santos

Gerente de Ações de Ciência e Tecnologia de Alimentos

Lucas Medeiros Dantas

Equipe Técnica:

Angela Mara Sugamoto Westphal

Cintia Ayako Nagano

Daniela Ururahy de Oliveira Correa

Patricia de Campos Couto

Raimundo Wagner Canuto de Aguiar¹

Apoio:

Fabiana Santos Rocha²

Pollyana Sousa Ferreira

E-mail: gacta@anvisa.gov.br

¹ Até agosto/04

² Até setembro/04, substituída por Pollyana S. Ferreira

Gerência de Ações de Ciência e Tecnologia de Alimentos – GACTA

RELATÓRIO DE ATIVIDADES - 2004

1. INTRODUÇÃO

Tendo por base as metas e objetivos da Gerência-Geral de Alimentos para o ano de 2004 e as políticas definidas para o controle sanitário de alimentos no Brasil, com foco na análise de risco e no fortalecimento das ações descentralizadas, a GACTA deu seqüência às ações programáticas de sua área de competência no período aqui relatado, registrando-se como principais:

- Avaliação de risco de novos usos ou novos aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia e de novos usos ou novos aditivos para embalagens em contato com alimentos, com vistas a atualização de legislação específica;
- Coordenação geral de programas de monitoramento e controle de resíduos químicos e biológicos em alimentos de origem animal expostos ao consumo humano (Programa de Análise de Resíduos de Medicamentos Veterinários em Alimentos de Origem Animal – PAMVet e Programa Nacional de Monitoramento da Prevalência e da Resistência Bacteriana em Frango – PREBAF), ambos desenvolvidos pela ANVISA em parceria com o INCQS/FIOCRUZ e com os Estados através de VISAs e LACENs;
- Treinamento de agentes do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS);
- Envolvimento nas discussões sobre normas internacionais para alimentos, no âmbito do Codex Alimentarius e Mercosul;
- Coordenação de grupos técnicos temáticos (GT - Aditivos e Contaminantes; GT - Embalagens em Contato com Alimentos);
- Produção de material técnico e de procedimentos operacionais padrões, tais como: guias, manuais e diretrizes;

- Pareceres, Informes, Notas e Alertas Técnicos sobre assuntos específicos de sua competência.

Todas essas ações têm relação com o campo da produção, processamento e uso de novas tecnologias por parte do setor produtivo, responsável primário pela qualidade sanitária dos alimentos. A atuação da GACTA ocorreu de forma articulada com gestores governamentais e privados envolvidos no controle oficial de alimentos, tanto dentro quanto fora da ANVISA, destacando-se como principais interações: Gerência-Geral de Toxicologia; Gerência-Geral de Portos, Aeroportos e Fronteiras; Gerência-Geral de Relações Internacionais; Vigilâncias Sanitárias Estaduais (VISAs); Laboratórios Centrais de Saúde Pública (LACENS); Câmara Técnica de Alimentos (CTA); Ministérios; Laboratórios e Institutos de Pesquisa; Universidades; Associações; etc.).

Tal como registrado nos últimos três anos, o presente relatório traz um demonstrativo das metas realizadas em 2004, bem como um panorama dos resultados acumulados no período 2001-2004. Ao final é apresentado um plano de metas para o ano de 2005.

2. DESEMPENHO EM RELAÇÃO COM AS METAS PREVISTAS PARA 2004

Tabela 1 - Ação programática: Avaliação de risco de novos usos ou novos aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia.

Metas:	Alcance	Comentários:
1. Avaliar e dar parecer em 80% dos pedidos de inclusão e/ou extensão de uso.	67%	Avaliados 2 de 3 novos pedidos recebidos em 2004, além de 17 pedidos pendentes do ano anterior, de um total de 18.
2. Elaborar 01 documento de base "Diretrizes para Avaliação de Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia em Alimentos".	100%	1 documento elaborado e em fase de testes.
3. Elaborar 01 documento de base "Guia de Procedimentos para Inclusão e Extensão de Uso de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia".	100%	1 documento elaborado e em fase de testes.
4. Realizar 5 reuniões do Grupo Técnico de Aditivos e Contaminantes.	100%	8 reuniões realizadas.
5. Atualizar a legislação específica.	100%	1 RDC e 3 Consultas Públicas publicadas.

Tabela 2 - Ação programática: Avaliação de risco de novos usos ou novos aditivos para embalagens em contato com alimentos.

Metas:	Alcance	Comentários:
1. Avaliar e dar parecer em 80% dos pedidos de inclusão e/ou extensão de uso.	100%	Avaliados em 2004 os 3 pedidos pendentes do ano anterior. Todos são para autorização de uso de nova tecnologia sobre PET- RPC, cuja definição depende de consulta a ser feita à Comissão de Alimentos/Mercosul.
2. Elaborar 01 documento de base "Guia de Procedimentos para Inclusão de Substâncias em	100%	1 documento elaborado e

<p>Listas Positivas de Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos".</p> <p>3. Realizar 5 reuniões do GT Embalagens.</p> <p>4. Atualizar a legislação específica.</p>	<p>100%</p> <p>-</p>	<p>em fase de testes.</p> <p>8 reuniões realizadas.</p> <p>Iniciada a discussão para revisão de 2 normas no Mercosul (Res. GMC nº 27/93 e 48/93).</p>
--	----------------------	---

Tabela 3 - Ação programática: Programas de monitoramento e controle de uso de medicamentos veterinários em alimentos.

Metas:	Alcance	Comentários:
<p>1. Implementação do 3º ano do Programa de Análise de Resíduos de Medicamentos Veterinários em Alimentos de Origem Animal (PAMVet).</p>	<p>100%</p>	<p>3º ano do PAMVet - Leite implementado, com ampliação dos estados de cobertura pela inclusão de Goiás. Com isso o programa passou a atuar em 8 estados das regiões sudeste, sul e centro-oeste.</p> <p>Meta: colheita no comercio de 300 amostras/ano de leite, para análise por método de triagem e de confirmação sobre resíduos de antimicrobianos e de antiparasitários.</p>
<p>2. Implantação do Programa Nacional de Monitoramento da Prevalência e da Resistência Bacteriana em Frango, PREBAF – Salmonella e Enterococcus.</p>	<p>100%</p>	<p>O PREBAF foi iniciado em agosto/04 em 14 Estados (AL, AP, CE, DF, ES, GO, MG, MS, PR, RJ, RN, RS, SC e SP).</p> <p>Meta: colheita no comercio de 10 amostras/estado/mês de frango congelado, para análise de isolamento, contagem e identificação de genes de resistência de <i>Salmonella</i> sp e <i>Enterococcus</i> sp, além da verificação de dizeres de rotulagem (RDC nº 13/2001).</p>

Tabela 4 - Ação programática: Capacitação de agentes do SNVS.

Metas:	Alcance	Comentários:
1. Realizar um Curso sobre aplicação e interpretação da RDC 175/2003 "RT de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados".	100%	Realizado em agosto/04, P. Alegre/RS e Fortaleza/CE, num total de 54 participantes de LACENs de 27 Estados.
2. Realizar um Workshop sobre Propaganda e Publicidade de Alimentos.	100%	Realizado em Brasília/DF, 09/09/04, num total de 35 participantes (ANVISA, CTA, CTCAF e Ministério Público).
3. Realizar treinamento de LACENs sobre métodos de triagem para resíduos de medicamentos veterinários no PAMVet.	100%	2 treinamentos realizados pelo INCQS para os seguintes laboratórios: FUNED/MG, IAL/SP, LACEN/PR, LACEN/GO, LACEN/RJ e LACEN/RS.

Tabela 5 - Ação programática: Envolvimento nas discussões sobre normas internacionais para alimentos, no âmbito do Codex Alimentarius e Mercosul.

Metas:	Alcance	Comentários:
1. Codex Alimentarius:		
a) Coordenar o Grupo Técnico sobre Aditivos e Contaminantes em Alimentos - GTFAC-CCAB/INMETRO;	100%	8 reuniões realizadas, 146 mensagens enviadas e 17 documentos analisados.
b) Chefiar a delegação brasileira na 36ª reunião do Codex Committee on Food Additives and Contaminants-CCFAC, Rotterdam, Holanda, 19 - 26/03/04;	100%	A delegação brasileira foi composta por 9 pessoas, sendo 1 da GACTA/ANVISA.
c) Participar do Grupo Técnico sobre Resíduos de Pesticidas (GTPR -CCAB/INMETRO) e do Grupo Técnico sobre Resíduos de Medicamentos	100%	-Comparecimento em 6 reuniões preparatórias do GTPR; -Comparecimento em 3 reuniões preparatórias do GTRMV.

Veterinários (GTRMV)	100%	
d) Integrar a delegação brasileira na 36ª reunião do Codex Committee on Pesticide Residues - CCPR, New Delhi, Índia, 19-24/04/04;	100%	A delegação brasileira foi composta por 8 pessoas, sendo 2 da ANVISA (GGALI/GGTOX).
e) Integrar a delegação brasileira na 15ª reunião do Codex Committee on Residues of Veterinary Drugs in Foods- CCRVDF, Washington, DC, 26-29/10/04.	100%	A delegação brasileira foi composta por 5 pessoas, sendo 1 da GACTA/ANVISA.
2. Mercosul:		
a) Integrar a delegação brasileira nas reuniões da Comissão de Alimentos - SGT/3, nos assuntos: aditivos alimentares, embalagens em contato com alimentos e resíduos de pesticidas;	100%	Participação da GACTA em 3 reuniões da Comissão de Alimentos (Buenos Aires e Rio de Janeiro) e 1 reunião do GHASF - Acordo Mercosul x União Européia, em Assunção.
b) Elaborar propostas do Brasil para discussão e harmonização com os demais Estados Parte, visando a revisão de regulamentos técnicos sobre aditivos, embalagens e resíduos de pesticidas.		- Revisão dos Projetos de Resolução 11/98, 12/98, 13/98, 14/98, 27/93, 48/93 e 74/94. - Apresentação do Plano de Ação Mercosul x União Européia.

3. RESULTADOS COMPARATIVOS

Tabela 6 – Resultados de 2004 e acumulado 2001-2004.

Atividade	2004	Acumulado 2001-2004
1. Atualização de legislação:		
▪ Pedidos de inclusão/extensão de uso para aditivos e coadjuvantes de tecnologia.	03	45
▪ Pedidos de inclusão em listas positivas e novas tecnologias – embalagens.	01	21
▪ Resoluções em Consulta Pública.	06	14
▪ Resoluções Publicadas.	01	19
2. Programas de Monitoramento:		
2.1. PAMVet – Leite		
Início do Programa (2002)		
Nº de Estados (abrangência)	8	8
Nº de amostras de leite analisadas	308	1058
2.2. PREBAF- Salmonella e Enterococcus		
Início do Programa (2004)		
Nº de Estados (abrangência)	14	14
Nº de amostras de frango analisadas	480	480
3 Capacitação:		
▪ Cursos para técnicos da GACTA/GGALI	02	26
▪ Cursos para VISAs e LACENs (Estados)	03	06
▪ Congressos, Simpósios, Workshops	07	21
▪ Reunião preparatória – Codex Alimentarius	16	55
▪ Reunião internacional – Codex Alimentarius	03	12
▪ Reunião internacional – Mercosul	04	04
3. Outras Atividades:		
▪ Pareceres e Notas Técnicas	29	155
▪ Palestras Técnicas em eventos diversos	10	34
▪ Expedientes externos (ofício, fax, outros)	89	369
▪ Expedientes internos (memo., despachos)	36	194
▪ Resposta à consulta externa (e-mail)	703	2388
▪ Agendamentos no Parlatório da ANVISA para atendimento a empresas.....	14	21

4. PALESTRAS PROFERIDAS POR TÉCNICOS DA GACTA EM 2004

Tabela 7 – Tema, evento, local e data das palestras proferidas pela GACTA - 2004.

Tema da Palestra	Evento	Local, data
Histórico da RDC 175/03	Curso sobre "Interpretação e Aplicação da Resolução - RDC nº. 175/03 - Regulamento Técnico de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados"	Porto Alegre, 24/08/04 Fortaleza, 01/09/04
Aditivos Realçadores de Sabor	Reunião da Gerência de Produtos Especiais - GPESP	Brasília, 27/08/04
Aditivos Edulcorantes, Aspectos Regulatórios - Legislação Brasileira e Mercosul	Seminário Atualidades sobre Edulcorantes - Aspectos de Uso, Segurança e Legislação (ILSI)	São Paulo, 30/08/04
A Gerência de Ações de Ciência e Tecnologia de Alimentos - GACTA	Reunião de Avaliação e Planejamento das VISAs	Brasília, 23/09/04
Critérios para Avaliação de Aditivos Alimentares no Brasil	I Simpósio Internacional de Segurança de Aditivos Alimentares (USP)	São Paulo, USP 10/11/04
Programa de Análise de Resíduos de Medicamentos Veterinários em Alimentos (PAMVet)	I Seminário Estadual de Resíduos Químicos em Alimentos (SES/PR) Reunião do PAMVet-Paraná	-Foz do Iguacu/PR, 22- 24/09/04 -Francisco Beltrão/PR, 16/03/04
Control Oficial de Alimentos en Brasil	"Curso sobre Control Oficial de Productos Alimenticios" (Governo da Espanha - Ministério de Sanidad y Consumo)	Antigua Guatemala, 22/03 a 02/04/04
Embalagens para alimentos	9ª reunião da Câmara Técnica de Alimentos (CTA)	Brasília, 05/08/04
Óleos e Gorduras utilizados para frituras	9ª reunião da CTA	Brasília, 05/08/04

5. OUTRAS AÇÕES E PARTICIPAÇÕES DA GACTA EM 2004

- 5.1. Recebeu a incumbência de se integrar com a Câmara Técnica de Alimentos (CTA), estrutura de suporte técnico à Gerência-Geral de Alimentos da ANVISA. Com isso, a GACTA passou a acompanhar os trabalhos da CTA a partir da sua 8ª reunião ordinária, em 17/06/04, fazendo toda a articulação com os seus membros, incluindo o planejamento das reuniões e a minuta das respectivas atas.
- 5.2. Participou da elaboração de proposta para projetos de pesquisa científica, mediante convênio a ser firmado entre ANVISA e CNPq com o objetivo de implementar "*Ações de Saúde Pública na Redução da Contaminação Microbiológica e Química de Alimentos e em Informação ao Consumidor sobre a Rotulagem Nutricional*". Em dezembro/04 foi concluída a minuta de Edital para apresentação de propostas sobre os seguintes temas específicos:
- a) Aflatoxinas na cadeia produtiva do amendoim e derivados
 - b) Compostos polares totais e ácidos graxos livres em alimentos prontos para o consumo, após serem preparados em óleos de fritura descontínua
 - c) Formas de difusão e elaboração de material educativo aos consumidores, tendo em vista a Resolução ANVISA RDC 259/02 (Rotulagem Geral) e as Resoluções ANVISA RDC 359 e 360/03 (Rotulagem Nutricional).

- 5.3. Mantém estreita articulação com a Gerência-Geral de Toxicologia (GGTOX), em especial nas questões relacionadas com resíduos de agrotóxico-pesticidas em alimentos, com participação na Comissão de Assessoramento do Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos – PARA.
- 5.4. Concluído, em março/2004, o relatório do Grupo de Trabalho designado pela Portaria/MAPA nº 808/2003, por solicitação do Ministério Público, para analisar os riscos à saúde representados pelo uso dos seguintes antimicrobianos utilizados como aditivos em ração para animais: Carbadox, Olaquinox, Bacitracina de Zinco, Espiramicina, Virginiamicina e Fosfato de Tilosina.
- 5.5. Representou o Ministério da Saúde na Câmara Setorial da Cadeia Produtiva de Leite e Derivados, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
- 5.6. Um técnico da GACTA participou do “Curso sobre Control Oficial de Productos Alimenticios”, promovido pelo Ministerio de Asuntos Exteriores da Espanha/ Agencia Española de Seguridad Alimentaria/Organizacion Panamericana de la Salud, realizado em Antigua, Guatemala, de 22 de março a 2 de abril de 2004.

6. ANÁLISE E COMENTÁRIOS SOBRE AS PRINCIPAIS AÇÕES EM 2004

6.1. Avaliação de Risco e regulamentação

6.1.1. Análise de Pedidos de inclusão e/ou extensão de novos usos ou novos aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia.

Em 2004 cabe destacar a conclusão de dois documentos de base pela gerência, na forma de um Guia e uma Diretriz Geral com o objetivo

de uniformizar os procedimentos de avaliação de risco em relação aos pedidos de inclusão e/ou extensão de novos usos ou novos aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia. Tais documentos de referência foram mencionados anteriormente como ações programáticas (Tabela 1), com os seguintes títulos:

- a) "Diretrizes para Avaliação de Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia em Alimentos";
- b) "Guia de Procedimentos para Inclusão e Extensão de Uso de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia".

Os documentos acima foram analisados pelo Grupo Técnico sobre Aditivos e Contaminantes em Alimentos (GTFAC), coordenado pela GGALI/ANVISA e vinculado ao Comitê do Codex Alimentarius do Brasil (CCAB/INMETRO). Em seguida foram testados e aplicados em 95% dos pedidos de inclusão e/ou extensão de uso de aditivos alimentares/coadjuvantes existentes na GACTA (20 pedidos de um total de 21 existentes).

Em relação à análise de pedidos sobre aditivos e coadjuvantes de tecnologia, os resultados das avaliações realizadas foram agrupados em dois tipos: 1. pedidos concluídos com deferimento e/ou indeferimento; 2. pedidos analisados e não analisados. Com isso, a situação existente em dezembro/04 era a seguinte (tabela 8):

- a) Pedidos deferidos – 5
- b) Pedidos indeferidos – 3
- c) Pedidos analisados – 12 (2 com implicação no Mercosul + 10 aguardando informações complementares por parte do interessado)
- d) Pedidos não analisados – 1
- e) Total de pedidos – 21

Quanto à regulamentação para atualização da legislação que dispõe sobre aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, o resultado em 2004 foi conforme abaixo:

- a) publicada 1 Resolução (RDC nº 02, de 08/01/04) que “Aprova o uso do ÁCIDO PERACÉTICO como coadjuvante de tecnologia na função de agente de controle de microrganismos na lavagem de ovos, carcaças e ou partes de animais de açougue, peixes e crustáceos e hortifrutícolas em quantidade suficiente para obter o efeito desejado, sem deixar resíduos no produto final”;
- b) publicadas 3 Consultas Públicas (CP nº 12/2004, CP nº 13/2004 e CP nº 63/2004) dispondo, respectivamente, sobre propostas de Regulamentos Técnicos que aprovam o uso de Aditivos Alimentares, estabelecendo suas funções e seus limites máximos para as seguintes categorias/subcategorias de alimentos: Óleos e Gorduras/Creme Vegetal e Margarinas, Suplementos Vitamínicos e ou Minerais e, Produtos protéicos/Bebidas não alcoólicas a base de soja ou Alimentos com soja líquidos;
- c) Publicadas 3 Consultas Internas no âmbito do Mercosul (CI nº 11, CI nº 44 e CI nº 45) sobre projetos de resolução GMC dispondo, respectivamente, de atribuição de aditivos para as seguintes categorias de alimentos: Gelados Comestíveis, Bebidas não Alcoólicas e Molhos e Condimentos.

Tabela 8 – Posição sobre a análise de pedidos de inclusão e/ou extensão de novos usos ou novos aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia.

Nome do aditivo/ coadjuvante de tecnologia solicitado	Função solicitada	Categoria de alimento	Situação (31 dez 04) *
Celulose microcristalina	Estabilizante	Margarinas	1
Hidróxido de potássio	Regulador de acidez	Suplementos vitamínico-minerais sólidos	1
Tabela de aditivos	Várias funções	Produtos Protéicos- Bebidas não alcoólicas a base de soja	1
Tabela de aditivos e coadjuvantes de tecnologia	Várias funções	Margarina e creme vegetal	1
Acido Peracético	Agente de controle de microorganismo	Produtos Hortifruti Crus	1
Reavaliação da tabela	Realçador de sabor	RDC 01/2001	2
Propileno glicol	Umectante	Coco ralado	2
Dióxido de silício	Antiumectante	Fermento – bicarbonato de amônio	2
Dióxido de silício	Agente de clarificação	Cerveja	3
Cera de abelha	glaceante	Alimentos em geral	3
Proposta de Tabela de coadjuvantes de tecnologia	coadjuvante de tecnologia	Óleo e gordura vegetal	3
Policloreto de Alumínio	Clarificante	Açúcar	3
Nisina	conservador	Ovo líquido	3
Dióxido de enxofre	Conservante	Purê e polpa de vegetais	3
Clorito de sódio acidificado	Coadjuvante de tecnologia controle de microorganismos	Produtos cárneos	3
Peróxido de hidrogênio	Clarificante e filtração	Açúcar	3
Beta glucanase	Filtração	Cerveja	3
Goma acácia/arábica	estabilizante	Cerveja	3

Neotame	Edulcorante e realçador de sabor	Diversos	3
Goma tara	Espessante e estabilizante	Diversos	3
1,1,1,2, Tetrafluoretano	Coadjuvante de tecnologia- Gás propelente	Alimentos em geral	4

* 1 – Deferido; 2 – Indeferido; 3 – Analisado; 4 – Não analisado.

6.1.2. Pedidos de novos usos ou novos aditivos para embalagens em contato com alimentos.

Um documento de referência para avaliação de risco em relação embalagens em contato com alimentos foi elaborado em 2004 com o título de "Guia de Procedimentos para Inclusão de Substâncias em Listas Positivas de Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos". Como proposta do Brasil, este documento foi encaminhado para análise pela Comissão de Alimentos do Mercosul com vistas à harmonização de um protocolo unificado de análise de risco, para aplicação por todos os Estados Parte (Argentina, Brasil, Paraguai e Uruguai).

No que tange aos pedidos de novos usos ou novos aditivos para embalagens em contato com alimentos, em 2004 houve uma demanda de 3 pedidos sobre autorização de processos tecnológicos para reciclar o PET-pós-consumo (PET-RPC), todos eles com tecnologias semelhantes, porém não idênticas, que "limpam" o PET já usado (processo de reciclagem), permitindo que a resina reciclada entre em contato com o alimento. Estes pedidos foram avaliados quanto à segurança de uso dessa nova tecnologia para o consumidor, ou seja, a verificação de que estará assegurado que não haverá migração de contaminantes para os alimentos e/ou bebidas.

Contudo, a conclusão é a de que o Brasil não poderá legislar unilateralmente sobre o assunto uma vez que a tecnologia PET-RPC tem vinculação com regulamentos técnicos harmonizados no âmbito do Mercosul, os quais foram internalizados através da Resolução/ANVISA nº

105, de 19 de maio de 1999 (Aprova os Regulamentos Técnicos: Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com Alimentos e seus Anexos). Com isso, um encaminhamento está sendo preparado à Comissão de Alimentos do SGT-3 / Mercosul solicitando a inclusão desse assunto na pauta da próxima reunião da Comissão, prevista para abril de 2005, em Assunção/Paraguai.

Com isso, nenhum Regulamento Técnico sobre embalagens em contato com alimentos foi publicado pela ANVISA em 2004, tendo em vista que as demais propostas relacionadas com a atualização da legislação específica, além da demanda sobre a tecnologia de PET-RPC, são relativas a Regulamentos Técnicos Mercosul internalizados pela ANVISA, necessitando remetê-las para avaliação naquele fórum. No momento, somente encontram-se em discussão no Mercosul as Resoluções GMC nº 27/93 e 48/93 (ENVASES Y EQUIPAMIENTOS METALICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS).

6.1.3. Programas em andamento

A GACTA considerou ainda como atuação no campo da avaliação de risco a implementação de programas de monitoramento de resíduos químicos e de contaminação microbiológica em alimentos de origem animal, objetivando subsidiar a análise de risco do uso de medicamentos veterinários em animais produtores de alimentos visando fortalecer os mecanismos de controle sanitário. Com isso deu-se continuidade a implementação de dois programas nessa área de conhecimento sob a coordenação geral da GGALI / GACTA, cujo estágio de desenvolvimento é relatado abaixo:

6.1.3.1. Programa de Análise de Resíduos de Medicamentos Veterinários em Alimentos de Origem Animal (PAMVet-Leite).

Em seu terceiro ano de implantação o PAMVet-Leite foi expandido em 2004 para o estado de Goiás, alcançando uma cobertura em 8 estados das regiões Sudeste, Sul e Centro-Oeste (ES, MG, RJ, SP, GO, PR, SC e RS), como resultado de um esforço compartilhado com o Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde (INCQS/FIOCRUZ), as Vigilâncias Sanitárias Estaduais (VISAs) e os Laboratórios Centrais de Saúde Pública (LACENS).

Foi mantida a meta de colheita pelas VISAs de 300 amostras de leite por ano (amostras de orientação e não fiscal), caracterizadas conforme abaixo:

- a) amostras colhidas aleatoriamente no comércio com preenchimento do respectivo Termo de Colheita de Amostra (TCA);
- b) amostras contendo uma unidade amostral (um litro de leite envasado em embalagem longa vida por marca ou uma embalagem de leite em pó por marca), todas contendo em seus rótulos a data de validade e o lote;
- c) marcas de leite produzidas no próprio estado, cobrindo todas as existentes.

Houve dificuldades na conclusão do desenvolvimento e validação de metodologias reconhecidas internacionalmente. Portanto, dentre os medicamentos veterinários selecionados para serem pesquisados desde o início do Programa, só foi possível analisar em 2004 parte dos medicamentos veterinários previstos por métodos de triagem e/ou de confirmação, quais sejam: Beta-lactâmicos (Benzilpenicilina/Benzilpenicilina Procaína, Ampicilina, Amoxicilina e Ceftiofur), Tetraciclina/Oxitetraclina/ Clortetraciclina, Diidroestreptomicina/

Estreptomicina, Neomicina e Cloranfenicol. Adotou-se o Mercosul como primeira opção de referência para os resultados dos laudos de análise (Tabela 9), seguido do Codex Alimentarius, União Européia e FDA/USA.

Tabela 9 - Valores de IDA e de LMR harmonizados no Mercosul (Res. GMC nº 54/2000).

Grupo	Princípio Ativo	IDA ³ (µg/kg p.c.)	LMR ⁴ (µg/kg)
Antimicrobianos	Benzilpenicilina/benzilpenicilina procaína	0 - 30	4
	Diidroestreptomicina/Estreptomicina	0 - 50	200
	Neomicina	0 - 60	500
	Eritromicina	NE	40
	Tetraciclina/Oxitetraciclina/Clortetraciclina	0 - 30	100
	Ampicilina	NE	4
	Amoxicilina	NE	4
	Ceftiofur	NE	100
	Cloranfenicol	NE	0
	Sulfametazina/ Sulfadimetoxina/ Sulfatiazol	0 - 50	100
Antiparasitários	Abamectina/Ivermectina/Doramectina	0 - 1	NE

Legenda: NE – Não Estabelecido.

Um relatório detalhado com os resultados acumulados nos dois primeiros anos (2002/2003) será apresentado em uma reunião geral do PAMVet-Leite prevista para ser realizada em fevereiro/05. Em resumo, os resultados acumulados no período 2002/2003 são os seguintes:

Nos dois primeiros anos do PAMVet-Leite foram colhidas 750 amostras de leite, superando a meta de 651 (Tabela 10). Deste total, o leite longa vida (UHT) representou 87% das amostras e o leite em pó

- a) ³ IDA (ingestão diária admissível), é a quantidade de uma substância (expressa em µg/kg ou mg/kg de peso corpóreo por dia) que pode ser ingerida diariamente, durante toda a vida, sem oferecer risco apreciável para a saúde humana.
- b) ⁴ LMR (limite máximo de resíduos), é a concentração máxima de resíduos resultante do uso de um medicamento veterinário (expressa em µg/kg ou mg/kg de alimento) que se permita legalmente ou se reconheça como aceitável no alimento.

13% (Tabela 11). O número de marcas colhidas em 2003 foi de 67 e teve um acréscimo de 18% em relação a 2002 (Tabela 12).

Os resultados acumulados revelam que na fase de triagem houve indicação de presença de antibióticos da classe dos beta-lactâmicos e das tetraciclinas em percentual inferior a 3%, cujos resíduos não foram detectados na etapa confirmatória, ou seja, os resultados foram 100% satisfatórios. Quanto aos antiparasitários pesquisados foram detectados resíduos acima do LMR em 9% das análises (Tabela 13).

Tabela 10: Número de amostras programadas e realizadas - 2002/2003.

ANO	PROGRAMADO	REALIZADO	ALCANCE (%)
2002	336	326	97
2003	315	424	138
TOTAL	651	750	115

Amostras Programadas x Realizadas

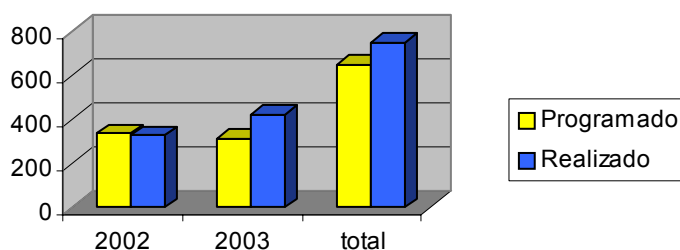


Tabela 11: Proporção de Leite UHT colhido em relação a Leite em pó.

ANO	AMOSTRAS COLHIDAS	LEITE UHT		LEITE EM PÓ	
		TOTAL	%	TOTAL	%
2002	326	282	87	44	13
2003	424	369	87	55	13
TOTAL	750	651	87	99	13

Tabela 12: Número de marcas de leite colhidas

ESTADO	2002		2003	
	Total	Do Estado	Total	Do Estado
ES	06	04	09	03
MG	18	13	14	14
PR	11	08	14	07
RJ	04	04	33	06
RS	08	08	14	14
SC	05	05	06	06
SP	12	12	12	12
TOTAL	57 marcas diferentes		67 marcas diferentes	

Tabela 13: Resultados das análises de triagem e confirmação – 2002/2003

Medicamento Veterinário	Método de Triagem				Método de Confirmação			
	Total	N	P	% N	Total	S	I	% S
Benzilpenicilina/ Benzilpenicilina procaína, Ampicilina, Amoxicilina	730	722	8	98,9	8	8	0	100
Diidroestreptomicina/ Estreptomicina	-	-	-	-	-	-	-	-
Neomicina	-	-	-	-	-	-	-	-
Eritromicina	-	-	-	-	-	-	-	-
Oxitetraciclina/ Clortetraciclina/ Tetraciclina	750	730	20	97,3	20	20	0	100
Cloranfenicol	-	-	-	-	-	-	-	-
Sulfametazina/ Sulfadimetoxina/ Sulfatiazol	-	-	-	-	244	NA	NA	NA
Abamectina/ Ivermectina/ Doramectina	-	-	-	-	312	285	27	91

Legenda: N – Negativo; P – Positivo; S – Satisfatório; I – Insatisfatório;
NA – Amostra Não Analisada.

A seguir são apresentadas as metas realizadas em 2004, cujos resultados serão disponibilizados no primeiro semestre/2005:

- 251 análises de resíduos de beta-lactâmicos por kits de triagem;
- 251 análises de resíduos de tetraciclina por kits de triagem;

- 223 análises de resíduos de abamectina, ivermectina e doramectina realizadas (80 em fase de análise);
- 308 análises de resíduos de cloranfenicol, neomicina e estreptomicinas por kits de triagem;
- Os treinamentos programados para o período foram realizados pelo INCQS em outubro/2004, tendo participado os seguintes laboratórios: LACEN-PR, FUNED/MG, IAL/SP, LACEN-GO, LACEN-RJ e LACEN-RS.

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

O PREBAF foi iniciado em agosto/04 e tem por objetivo elaborar um diagnóstico sobre aspectos microbiológicos e de rotulagem da carne de frango comercializada no Brasil com vistas a definição de medidas de intervenção. Visa, ainda, avaliar a prevalência, o número de organismos e o perfil de sensibilidade a antimicrobianos de *Salmonella* sp e de *Enterococcus* sp isoladas a partir de carcaças congeladas de frango expostas ao consumo, assim como verificar a adequação dos dizeres de rotulagem do produto quanto às exigências legais, com destaque para a Resolução RDC/ANVISA nº 13/2001.

Em 2004 foi aprovado o Manual de Procedimentos do PREBAF, com um total de 7 Procedimentos Operacionais Padrão (POPs), discutidos e aprovados pela coordenação técnica sob a responsabilidade do INCQS.

Para a definição do plano de amostragem desse programa de monitoramento tomou-se por base o modelo estatístico da referência internacional (OIE - 2000) e para determinar o número de amostras a serem testadas, a fim de obter uma prevalência estatisticamente confiável, atribuiu-se como parâmetros uma prevalência esperada de

10%, um nível de confiança de 90% e uma margem de erro admitido de 1%. Isso significaria processar, no mínimo, 2.429 amostras de carcaças congeladas de frango.

As amostras foram colhidas no comércio pelos órgãos de vigilâncias sanitárias (VISAs) de 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 analisadas pelos laboratórios centrais de saúde pública (LACENs) numa primeira etapa, ou seja, isolamento e contagem de bactérias. As cepas isoladas de *Salmonella* e *Enterococcus* foram encaminhadas, respectivamente, ao Instituto Oswaldo Cruz – IOC/FIOCRUZ e ao Instituto Adolfo Lutz – IAL/SP para identificação de genes de resistência ou da sensibilidade a antimicrobianos, de acordo com os respectivos POPs.

Foram selecionados 15 laboratórios para participar do PREBAF e definida uma meta de 10 amostras de carcaça congelada de frango por mês. Como o número mínimo de amostras deveria ser de 2.429, optou-se por trabalhar com um número um pouco maior (margem de 10% ou mais), resultando numa meta global de 2.700 amostras a serem colhidas e analisadas durante 18 meses, com a seguinte distribuição:

- 10 amostras/estado/mês x 15 cidades de colheita (*) = 150 amostras/mês

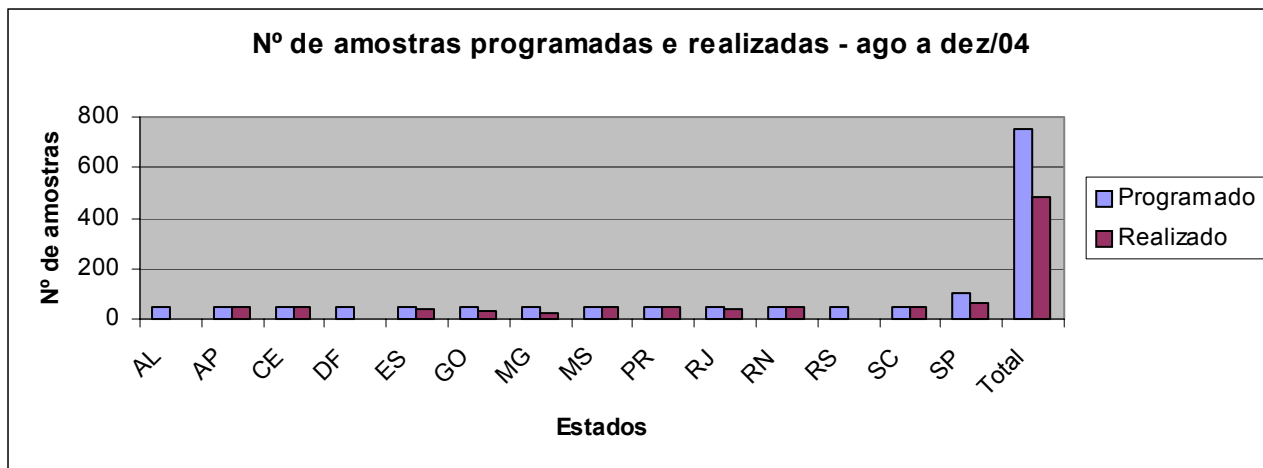
(*) São 14 estados, mas em SP abrange São Paulo (capital) e Ribeirão Preto

- meta total do Programa = 150 amostras/mês x 18 meses = 2.700 amostras
- meta de 2004 (programado) = 150 amostras/mês x 5 meses = 750 amostras até dezembro/04 uma vez que o PREBAF foi iniciado em agosto/04.

- meta de 2004 (realizado) = uma média de 96 amostras/mês foram colhidas e analisadas (64% de alcance), totalizando 480 amostras até dezembro/04 (Tabela 14). Não foram obtidos informações ou laudos de análise dos estados de AL, DF e RS, ressaltando-se que parte dos laudos recebidos dos estados de ES, GO e MG foram devolvidos para correção.

Tabela 14 – Nº de amostras de frango colhidas/analísadas no PREBAF, por mês e total

Estado	ago/04	set/04	out/04	nov/04	dez/04	Total
AL	-	-	-	-	-	0
AP	10	10	10	10	10	50
CE	10	10	10	10	10	50
DF	-	-	-	-	-	0
ES	10	10	10	10	-	40
GO	-	5	5	10	10	30
MG	10	5	5	-	-	20
MS	10	10	10	10	10	50
PR	10	10	10	5	10	45
RJ	10	10	10	10	-	40
RN	10	10	10	10	5	45
RS	-	-	-	-	-	0
SC	10	10	10	10	10	50
SP - Capital	-	10	10	10	-	30
SP Rib. Preto	-	10	10	10	-	30
Total	90	110	110	105	65	480



6.1.3.3. Convênios e Contratos para o PAMVet e PREBAF, sob acompanhamento técnico da GACTA.

Conveniente	Programa	Valor – R\$	Vigência
INCQS/FIOCRUZ (Convênio 014/2002)	PAMVet	726.000,00	Julho/05
FUNED/MG (Convênio 07/2002)	PAMVet	590.097,50	Novembro/05
CIENTEC/RS (Contrato 04/2004)	PAMVet	91.016,00	Dezembro/04
Subtotal PAMVet		1.407.113,50	
FIOTEC/FIOCRUZ (Convênio 016/2003)	PREBAF	527.189,13	Dezembro/05
IAL/SP (Convênio 015/2003)	PREBAF	448.000,00	Setembro/05
Subtotal PREBAF		975.189,13	
Total		2.382.302,63	

Informes e Alertas Técnicos elaborados e disponibilizados na Internet

Informe Técnico nº 12, de 7 de outubro de 2004

Relatório final dos cursos de “Interpretação e Aplicação da [Resolução - RDC nº 175/03](#) – Regulamento Técnico de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados”, ocorrido em agosto de 2004 em Porto Alegre e Fortaleza.

<http://www.anvisa.gov.br/alimentos/informes/index.htm>

Informe Técnico nº 11, de 5 de outubro de 2004

Em dezembro de 2003, a Anvisa recebeu documentação de uma Associação de Defesa do Consumidor, fazendo requerimento à participação nas ações para criação de Norma Brasileira que disponha

sobre a utilização e descarte de óleos e gorduras utilizados para fritura, no sentido de determinar que:

http://www.anvisa.gov.br/alimentos/informes/11_051004.htm

Brasília, 7 de outubro de 2004 - 14h55

Alerta Técnico - Anvisa exige laudo de análise na importação para embalagens de garrafas PET

A Gerência-Geral de Alimentos e a Gerência-Geral de Portos, Aeroportos e Fronteiras informam que, a partir de 6 de novembro, a entrada no Brasil de embalagens prontas para o uso ou preformas de garrafas PET (Polietileno Tereftalato) estará condicionada a apresentação de um laudo de análise emitido pelo país de origem. O documento deve ser apresentado à autoridade sanitária no local onde a mercadoria desembarcar. No laudo deverá constar o número do lote, a data de produção/fabricação, além de informar que o material utilizado é **virgem**, ou de **primeiro uso**, ou ainda, que **não é material reciclado**.

<http://www.anvisa.gov.br/divulga/alertas/2004/071004.htm>

Brasília, 11 de junho de 2004 - 16h

Informações sobre o uso de bromato de potássio em alimentos

Devido a freqüentes consultas, desconfianças e até mesmo denúncias de consumidores quanto a utilização indevida de bromato de potássio em farinhas de panificação, a Anvisa divulga [nota técnica \(PDF\)](#) para esclarecer o fato. O bromato de potássio é um aditivo alimentar proibido no Brasil, desde 1970, pela Resolução nº 15/70 e pela [Lei nº 10.273 de 2001](#). <http://www.anvisa.gov.br/divulga/alertas/2004/110604.htm>

7. AÇÕES E METAS PARA 2005

- Finalizar e aplicar mecanismos de uniformização e agilização de procedimentos de avaliação de risco em relação aos pedidos de

inclusão e/ou extensão de uso de aditivos alimentares/coadjuvantes de tecnologia, assim como de aditivos e novas tecnologias para embalagens que entram em contato com alimentos;

- Analisar e dar parecer técnico em 80% dos pedidos sobre aditivos e embalagens, mediante a aplicação de guias e diretrizes já elaborados com essa finalidade;
- Identificar novos trabalhos no campo da cooperação técnica e pesquisa científica, integrando temas de vigilância sanitária com Universidades, Institutos de Pesquisa, CTA;
- Retomar os entendimentos com o CNPq para a assinatura de Convênio com a ANVISA visando a publicação de Edital para apresentação de propostas sobre temas específicos discutidos em 2004, quais sejam: a) Aflatoxinas na cadeia produtiva do amendoim e derivados, b) Compostos polares totais e ácidos graxos livres em alimentos prontos para o consumo, após serem preparados em óleos de fritura descontínua, c) Formas de difusão e elaboração de material educativo aos consumidores, tendo em vista a Resolução ANVISA RDC 259/02 (Rotulagem Geral) e as Resoluções ANVISA RDC 359 e 360/03 (Rotulagem Nutricional).
- Consolidar e propor avanços nos programas de monitoramento em andamento (PAMVet e PREBAF);
- Ampliar e melhorar a participação da gerência nas discussões de âmbito nacional e internacional (Mercosul e Codex Alimentarius);
- Treinar a nova equipe que será agregada à gerência em função do concurso público da Agência.

Relatório de Atividades 2004

Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos

Brasília, maio de 2004



AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
Gerência-Geral de Alimentos
Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos

Diretor-Presidente
Cláudio Maierovitch P. Henriques

Diretor Responsável pela Área
Ricardo Oliva

Gerente-Geral de Alimentos
Cleber Ferreira dos Santos

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

Equipe Técnica
Andrea Regina de Oliveira Silva
Ângela Karinne Fagundes de Castro
Laura Misk de Faria Brant
Rosane Maria Franklin Pinto
Fernanda Álvares da Rocha

Apoio Administrativo
José Lopes de Oliveira Filho

Para dúvidas ou sugestões: gicra@Anvisa.gov.br

1 – APRESENTAÇÃO

Em 2004 a Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos- GICRA direcionou suas atividades nas mesmas linhas dos anos anteriores destacando a continuidade aos programas de âmbito nacional, atendimento à demanda técnico-científica e também por vezes administrativa procedente dos órgãos de vigilância sanitária estaduais, dos órgãos afins, dos setores representativos da sociedade e prestando atendimento direto aos cidadãos e consumidores. Além disso, colaborou na capacitação de legislações de interesse da área dirigida aos profissionais dos laboratórios centrais de saúde pública, elaborou propostas de regulamentos técnicos para estabelecimentos processadores de alimentos e participou ativamente em reuniões técnicas, de caráter periódico e eventual em fóruns nacionais e internacionais. Há que se ressaltar como atividades inéditas o Regulamento Técnico sobre Boas Práticas em Serviços de Alimentação que teve ampla divulgação, a elaboração de orientações ao consumidor e a pactuação de atividades com os órgãos de vigilância sanitária estaduais.

2 – ESTRUTURA DO RELATÓRIO

A divisão dos tópicos foi pautada pelas seguintes temas:

- ❖ Programas nacionais da área de alimentos;
- ❖ Apuração de irregularidades sanitárias em produtos alimentícios e afins;
- ❖ Ações demandadas por entidades civis organizadas;
- ❖ Ações fiscais;
- ❖ Regulamentações para controle do processamento de produtos alimentícios;
- ❖ Participação no Comitê do *Codex Alimentarius* e em eventos;
- ❖ Interação com o público;

- ❖ Edição do Código de Práticas: Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos da Comissão do *Codex Alimentarius*;
- ❖ Perspectivas futuras.

3- PROGRAMAS NACIONAIS DA ÁREA DE ALIMENTOS

3.1 – Apresentação

Os programas nacionais da área de alimentos da Anvisa, coordenados pela GICRA, foram planejados com o objetivo de reduzir os riscos de agravos à saúde dos consumidores, por meio de inspeção sanitária nos estabelecimentos produtores de alimentos considerados de risco e pela análise de parâmetros sanitários em certas categorias de alimentos expostos ao consumo. Em consonância com o princípio de descentralização do Sistema Único de Saúde -SUS, os programas são planejados em parceria com os órgãos de vigilância sanitária dos estados e Distrito Federal, que são responsáveis pela execução das ações de fiscalização e realização de coleta e análise de alimentos. À Anvisa cabe o papel de coordenação, compilação de dados e adoção de medidas de abrangência nacionais, quando pertinente.

O primeiro programa nacional de inspeção em indústrias de alimentos coordenado pela Anvisa com a participação dos órgãos de vigilância sanitária estaduais e do Distrito Federal iniciou-se em meados de 1999, tendo como alvo os estabelecimentos processadores de palmito em conserva. Estes estabelecimentos foram submetidos à inspeção sanitária para verificação do cumprimento das condições higiênico-sanitárias necessárias à prevenção da transmissão de Botulismo aos consumidores de palmito.

No ano subsequente, foram instituídos outros dois programas nacionais, a saber:

- Programa Nacional da Qualidade Sanitária dos Alimentos, que objetiva diagnosticar a qualidade sanitária de diferentes categorias de

produtos alimentícios de comercialização nacional, por meio de análises laboratoriais dos parâmetros sanitários e dos dizeres de rotulagem;

- Programa Nacional de Inspeção Sanitária nos Estabelecimentos Industrializadores de Sal Destinado ao Consumo Humano, com a finalidade de inspecionar todo o universo de indústrias salineiras, para averiguar o cumprimento das Boas Práticas de Fabricação a fim de garantir a correta iodação do sal.

Esses programas influenciaram positivamente na organização das atividades de rotina da área de alimentos dos órgãos de vigilância sanitária estaduais e distrital, pois permitiram sistematizar informações sobre as indústrias e produtos alimentícios que foram objetos de atenção.

Em 2001, iniciou-se o delineamento de um programa destinado ao monitoramento de *Salmonella* spp. em carcaças de frango congelado, que devido à limitação da capacidade laboratorial de alguns estados em realizar as análises requeridas, contou com a participação voluntária dos órgãos de vigilância sanitária que tinha estrutura para tal.

No ano de 2004 as atividades anteriormente previstas nos programas nacionais foram inseridas na repactuação do Termo de Ajuste e Metas-TAM com os órgãos de vigilância sanitária das secretarias de saúde dos estados e do Distrito Federal, que resultou na formalização do estabelecimento de metas e definição de cronograma de execução anual, para cumprimento das mesmas.

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

3.2.1 - Apresentação

Em decorrência dos surtos de botulismo veiculado por palmito em conserva ocorridos no Estado de São Paulo entre meados de 1997 e 1999, foi instituído o Programa Nacional de Inspeção de Alimentos – Palmito em Conserva, coordenado pela Anvisa, mediante a aprovação da Resolução – RDC Anvisa nº 18, de 19/11/99, que torna obrigatória a inspeção sanitária e formaliza o Roteiro de Inspeção e o cadastramento de estabelecimentos produtores, distribuidores e de importadores de palmito em conserva. Este instrumento de inspeção avalia os aspectos sanitários e o controle das 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 órgãos de vigilância sanitária estaduais. Esses técnicos foram previamente capacitados em Boas Práticas de Fabricação e no Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle e nas práticas específicas de fabricação de conservas de alimentos acidificados. Todos os estabelecimentos que se adequaram às exigências estabelecidas na Resolução – RDC Anvisa nº 18/99, comprovadas durante a inspeção, foram cadastrados enquanto para as demais procedeu-se o cancelamento do registro e a proibição da comercialização dos produtos.

Posteriormente, as inspeções sanitárias nos estabelecimentos produtores de palmito em conserva passaram a ser executadas anualmente pelos órgãos de vigilância sanitária estaduais e os

roteiros de inspeção preenchidos encaminhados à Anvisa para acompanhamento do programa.

3.2.2 – Resultados

3.2.2.1 - Resultados das Inspeções Sanitárias

No ano de 2004, foi pactuado no Termo de Ajuste e Metas – TAM a realização de 100% das inspeções nos estabelecimentos produtores de palmito em conserva, e que os resultados das inspeções sanitárias realizadas deveriam ser enviados à Assessoria de Descentralização das Ações de Vigilância Sanitária – ADAVS, por meio do SISTAM, sistema de informação criado especificamente para esse fim. Durante a fase de implantação desse sistema os órgãos de vigilância sanitária deveriam preencher a planilha de Consolidação dos Resultados das Inspeções em Indústrias de Alimentos e encaminhar diretamente para a Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos, conforme acordado nas duas reuniões com os órgãos de vigilância sanitária realizadas em setembro de 2004.

Neste ano, foram recebidos roteiros de inspeção dos órgãos de vigilância sanitária dos Estados da Bahia, Espírito Santo, Goiás, Minas Gerais, Pará, Paraná, Rondônia, Rio Grande do Sul, Santa Catarina, São Paulo e Tocantins, totalizando 11 unidades federadas. Esses órgãos de vigilância sanitária estaduais inspecionaram, com aplicação do Roteiro de Inspeção, 122 estabelecimentos produtores de palmito em conserva e 1 distribuidora, conforme **Quadro 1**.

Deste quantitativo de estabelecimentos, 12 unidades fabris foram inspecionadas em vistas ao atendimento das exigências para petição de registro do produto, estando situadas nos seguintes Estados: Minas Gerais (2), Pará (1), Paraná(1), Rio Grande do Sul (1), Santa Catarina (5), São Paulo (1), Tocantins (1).

No decorrer do ano de 2004 não foi possível viabilizar um sistema para acompanhamento do cumprimento das metas, que dificultou o acompanhamento dos resultados das inspeções realizadas pelos órgãos de vigilância sanitária estaduais, como nos anos anteriores. Das 18 unidades federadas que possuem estabelecimentos produtores de palmito em conserva, 11 encaminharam roteiros ou relatórios de inspeção para fins de controle do programa nacional. Os roteiros de inspeção ou a planilha de consolidação dos Estados do Acre, Amazonas, Amapá, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Pernambuco e Rio de Janeiro não foram recebidos.

Quadro 1 – DISTRIBUIÇÃO DOS ESTABELECEMENTOS PRODUTORES POR UNIDADE FEDERADA DE PALMITO EM CONSERVA INSPECIONADOS EM 2004

UF	Nº de Inspeções por Estado
BA	2
ES	1
GO	5
MG	4
PA*	46
PR	13
RO	9
RS	1
SC	38
SP	3
TO	1
Total	123

(*) Está incluído 1 (um) estabelecimento distribuidor.

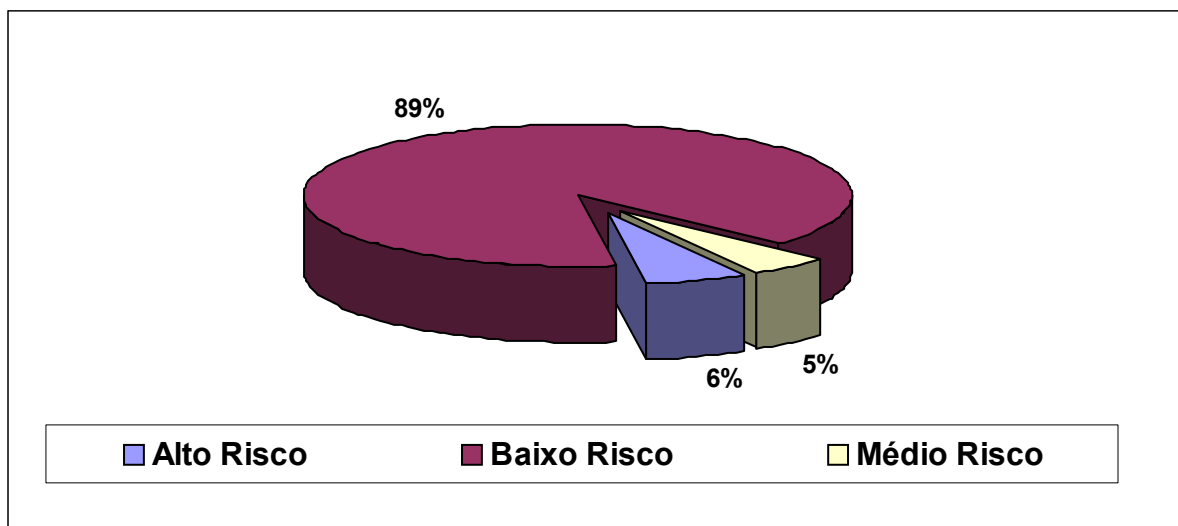
Fonte: Anvisa/ Vigilâncias Sanitárias das Unidades Federadas.

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 4 estabelecimentos produtores, dos Estados do Paraná (1) e Rondônia (3), foram classificados como médio risco.

Os 5 estabelecimentos classificados como alto risco foram autuados pelos respectivos órgãos de vigilância sanitária estaduais,

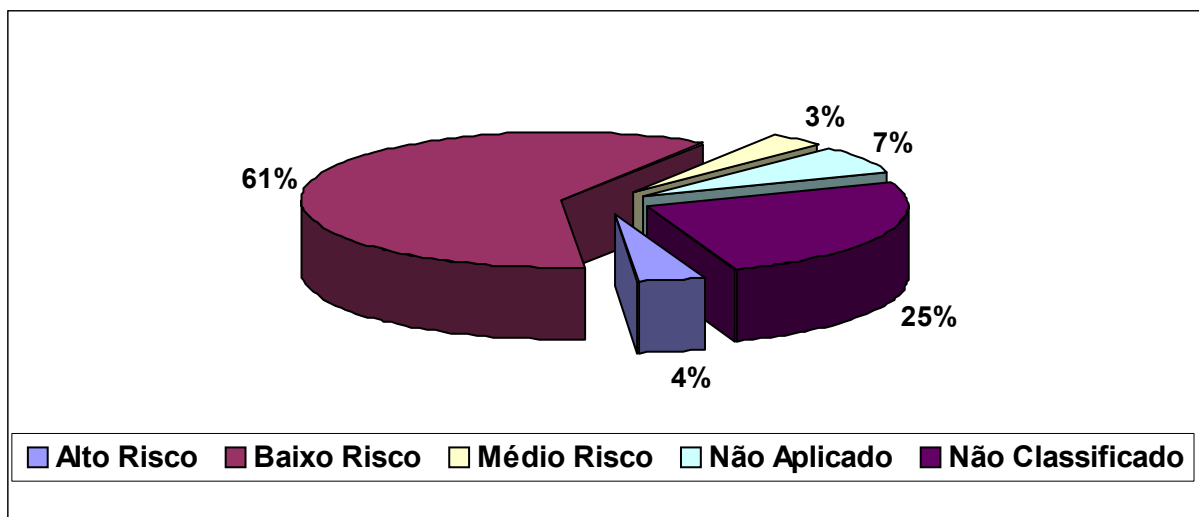
sendo estes distribuídos nos Estados de Goiás (2) e Paraná (3), conforme ilustrado na **Figura 1**.

Em 9 estabelecimentos visitados, em que as atividades estavam desativadas ou paralisadas por estarem sem registro do Ibama, não foi aplicado o Roteiro de Inspeção, conforme Figura 2. Dos 122 estabelecimentos inspecionados e com registro para palmito em conserva, 2 encontravam-se desativados.



Fonte: Anvisa/ Vigilâncias Sanitárias das Unidades Federadas.

Figura 1 – Distribuição da classificação dos estabelecimentos produtores de palmito em conserva inspecionados – Ano 2004.



Fonte: Anvisa/ Vigilâncias Sanitárias das Unidades Federadas.

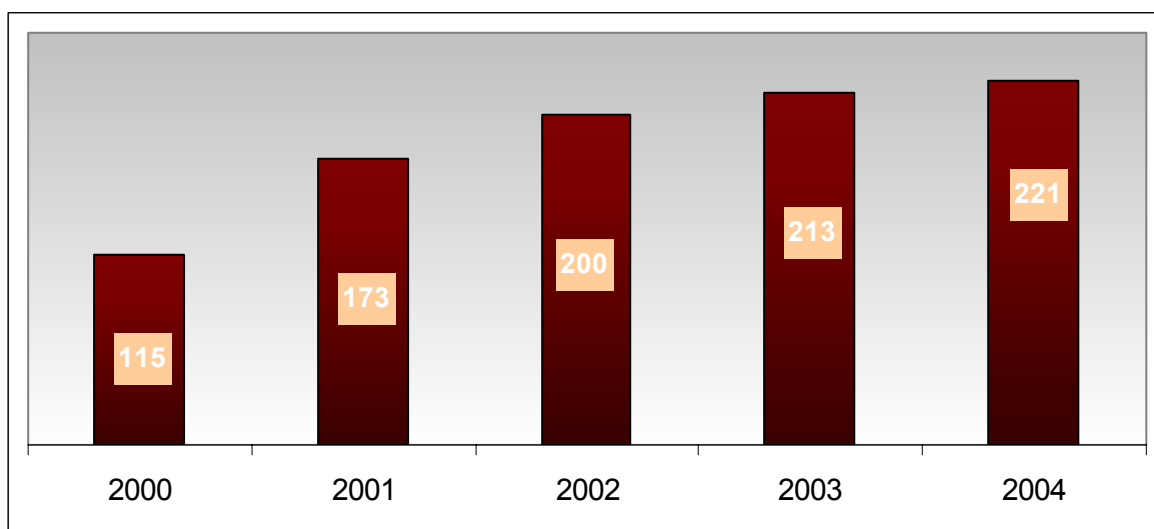
Figura 2 – Distribuição da aplicação do roteiro de inspeção em estabelecimentos produtores de palmito em conserva vistoriados – Ano 2004.

Em 2004, do total de roteiros de inspeção de estabelecimentos produtores e distribuidores de palmito em conserva recebidos, 69%

foram encaminhados devidamente classificados de acordo com os critérios de risco e 25% deles não continham tal classificação.

Para efeito do programa nacional, o universo atual de estabelecimentos produtores de palmito em conserva com registro constitui-se 221 unidades, conforme **Figura 3**.

Para construção do gráfico foram incluídos apenas os estabelecimentos produtores, sem considerar filiais e distribuidoras.



Fonte: Anvisa/ Vigilâncias Sanitárias das Unidades Federadas.

Figura 3 – ***Distribuição dos estabelecimentos produtores de palmito em conserva nos anos de 2000 a 2004.***

3.2.2.2 - Resultados das Ações Fiscais

Durante o ano de 2004, foram geradas 5 notificações para estabelecimentos produtores localizados em Bahia (1), Mato Grosso (2) e Pará (2), provenientes de denúncias encaminhadas pelos órgãos de vigilância sanitária estaduais sobre a comercialização irregular de palmito em conserva sem a devida regularização das marcas pela Anvisa e ausência de litografia com a identificação do fabricante.

Foram publicadas, o total de 4 resoluções referentes ao produto palmito em conserva, sendo 3 delas determinando apreensão do produto, uma interdição de produto e 1 interdição de estabelecimento produtor. Os produtos envolvidos na determinação de apreensão, 1

não apresentava registro no Ministério da Saúde e o pH estava acima do limite máximo permitido na Resolução – RDC Anvisa nº 17, de 19/11/99, e 4 estavam sem registro no Ministério da Saúde. Os produtos interditados estavam com irregularidade nas Boas Práticas de Fabricação, no pH acima do limite permitido ou na rotulagem quanto à litografia da identificação do fabricante.

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

Os representantes dos órgãos de vigilância sanitária dos Estados de Amapá, Bahia, Espírito Santo, Mato Grosso, Pará, Santa Catarina e São Paulo, responsáveis pelas inspeções nos estabelecimentos produtores e distribuidores de palmito em conserva e entidades do setor regulado participaram de uma reunião em Belém no auditório da CEASA, em 14/06/04.

A reunião foi solicitada pelo setor produtivo para reivindicar flexibilização de exigências para facilitar a comercialização de produtos destinados originalmente à exportação e que por motivo de desistência ou cancelamento de pedidos possam ser comercializados no mercado interno. Nesta reunião foram ainda destacadas as denúncias de comercialização de produtos irregulares e a importância de garantir a segurança para consumo dos produtos. Os órgãos de vigilância sanitária estaduais relataram as dificuldades que enfrentam para realizar inspeções nos estabelecimentos produtores.

3.2.3 – Considerações finais

Nos últimos anos a maioria dos estabelecimentos produtores de palmito em conserva está classificada como sendo de baixo risco, ressalta-se também o papel atuante dos órgãos de vigilância sanitária estaduais na busca de parceiros para coibir a fabricação clandestina do produto. Por fim, verifica-se que as irregularidades do produto

palmito em conserva estão relacionadas com a comercialização de marcas que não possuem registro ou não conformidades nos dizeres de rotulagem. Em geral houve um avanço significativo no andamento do programa em relação aos anos anteriores, levando-se em consideração o aumento do número de inspeções.

A inclusão das atividades dos estados no Termo de Ajustes de Metas, com o objetivo de que os órgãos de vigilância sanitária estaduais inspecionem os estabelecimentos produtores e distribuidores em sua totalidade nas unidades federadas, visa garantir a qualidade sanitária do produto palmito em conserva ao consumidor. Destaca-se que este instrumento de gestão tem como compromisso o repasse de recursos financeiros a serem aplicados nesses órgãos, visando agilizar o cumprimento das metas através do planejamento das ações. Face à implementação dessa nova estratégia, o Programa Nacional de Inspeção Sanitária de Alimentos – Palmito em Conserva foi dado por encerrado.

3.3 – Programa Nacional de Monitoramento da Qualidade Sanitária de Alimentos – PNMQSA

3.3 – Apresentação

Desde a criação do Programa Nacional de Monitoramento da Qualidade Sanitária de Alimentos – PNMQSA, em outubro de 2000, até o término da terceira etapa, foram analisadas 24 categorias de alimentos, perfazendo um total de 12.512 amostras de produtos. Conforme demonstrado no **Quadro 2**, as categorias de alimentos monitoradas foram: Alimento Congelado, Café, Doce, Especiarias e Temperos, Gelado Comestível, Massa, Água Mineral, Água Purificada Adicionada de Sais, Biscoitos com Recheio, Farinha de Mandioca, Fubá, Leite em Pó, Leite UHT/UAT, Palmito em Conserva, Produtos de Côco, Polpa de Fruta, Sal, Fórmula Infantil à Base de Leite, Alimento Infantil à Base de Cereais, Sobremesa para Dietas com Restrição de

Açúcares, Queijo Minas Frescal, Gelo, Hambúrguer Congelado e Charque Embalado. De forma geral, do total dos laudos expedidos, 73% apresentaram resultados satisfatórios. As categorias de alimentos que apresentaram maiores índices de amostras reprovadas quanto ao padrão sanitário em ordem decrescente foram: Especiarias e Temperos, Queijo Minas Frescal, Gelados Comestíveis, Gelo e Sal.

A quarta etapa do PNMQSA teve início em abril de 2004, conforme acordado na reunião anual para apresentação dos resultados da terceira etapa realizada em 2003, a qual aconteceu no Estado do Rio de Janeiro-RJ, de 10 a 11/04/03; 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 estiverem presentes: Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde - INCQS, Laboratórios Oficiais de Saúde Pública - LACENs e Vigilâncias Sanitárias - VISAs dos Estados e Distrito Federal. As categorias de alimentos acordadas para a quarta etapa foram: Massa Alimentícia Úmida ou Fresca, Ovo de Galinha Inteiro e Cru e Lingüiça Suína Fresca.

O **Quadro 3** apresenta a relação dos parâmetros a serem analisados e as legislações sanitárias pertinentes às categorias selecionadas. Foi solicitado aos estados que enviassem para a GICRA uma lista com o quantitativo de amostras que pretendiam monitorar referente às categorias citadas.

Quadro 2 – RESULTADOS ANALÍTICOS REFERENTES À PRIMEIRA, SEGUNDA E TERCEIRA ETAPAS DO PNMQSA – ANO 2004.

Categoria	Total de amostras	Laudos satisfatórios	Laudos insatisfatórios	Base legal
Água mineral	714	639	75	Resolução- RDC Anvisa nº 54, de 15/06/00
Água purificada adicionada de sais	49	49	0	Resolução Anvisa nº 309, de 16/07/99
Alimento infantil à base de cereais	374	269	105	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, Portaria nº 2051/GM/MS, de 08/11/01
Alimentos congelados	1618	1162	456	Resolução CNNPA nº 35, de 27/10/77
Biscoito recheado	476	476	0	Resolução CNNPA nº 12, de 24/07/78
Café	1005	793	212	Portaria SVS/MS nº 377, de 26/04/99
Charque embalado	261	208	53	Decreto nº 30.691, de 29-03-52 – RIISPOA
Doce	423	269	154	Resolução Normativa CTA nº 09/78, de 11/12/78
Especiarias e temperos	688	231	457	Resolução CNNPA nº 12, de 24/07/78
Farinha de mandioca	371	368	3	Resolução CNNPA nº 12, de 24/07/78
Fubá	420	317	103	Resolução CNNPA nº 12, de 24/07/78
Fórmula infantil à base de leite	324	280	44	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, Portaria nº 2051/GM/MS, de 08/11/01
Gelados comestíveis	863	510	353	Portaria SVS/MS nº 379, de 26/04/99
Gelo	209	63	146	Resolução CNNPA nº 12, de 24/07/78.
Hambúrguer congelado	333	205	128	Instrução Normativa nº 20 SDA/MAA, de 31/07/00
Leite em pó	282	281	1	Portaria MAA nº 146, de 07/03/96
Leite UHT/UAT	405	389	16	Portaria MAA nº 146 de 07/03/96
Massa alimentícia	1051	888	163	Resolução- RDC Anvisa nº 93, de 31/10/00
Palmito em conserva	657	638	19	Resolução RDC nº 17, de 19/11/99
Polpa de frutas	289	285	4	Resolução-CNNPA nº 12, de 24/07/78
Produtos de coco	374	373	1	Resolução- RDC Anvisa nº 84, de 15/09/00 e Resolução- RDC nº 83, de 15/09/00

Queijo minas fresco	301	105	196	Portaria MAA nº 352, de 04/09/97
Sal	695	581	114	Decreto nº 75697, de 06/05/75, Resolução- RDC Anvisa nº 130, de 26/05/03 e Resolução RDC Anvisa nº 28, de 28/03/00
Sobremesa para dietas com restrição de açúcares	330	179	151	Resolução CNNPA nº 12/78, de 24/07/78 e Portaria SVS/MS nº 29, de 13/01/98.

Fonte: Anvisa, órgãos de Vigilância Sanitária e Laboratórios de Saúde Pública dos Estados e do Distrito Federal

Quadro 3 - RELAÇÃO DAS CATEGORIAS DE ALIMENTOS SELECIONADAS PARA O PNMQSA PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS E LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS PERTINENTES – ANO 2004

Categorias de Alimentos	Parâmetros	Legislações Sanitárias
Lingüiça Suína Fresca	MB: Est.coag.positiva, Coliformes a 45°C, Salmonella sp e C.Sulfito redutor. Rotulagem.	Instrução Normativa nº 04 de 31/03/00, Resolução-RDC ANVISA nº 12, de 02/01/01, Resolução-RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02 e Portaria INMETRO nº 157, de 19/08/02.
Massa Alimentícia Úmida ou Fresca	MB: B.cereus, Coliformes a 45°C, Estaf.coag.positiva e Salmonella Rotulagem.	Decreto nº 30691, de 29/03/52, Decreto nº 56585, de 20/06/65, Resolução-RDC ANVISA nº 12, de 02/01/01, Portaria nº 2051/GM/MS, de 08/11/01, Resolução-RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02 e Portaria INMETRO nº 157, de 19/08/02.
Ovo de Galinha Inteiro e Cru	MB: Salmonella Rotulagem	Portaria SIPA/MAPA nº 01, de 21/02/90, Decreto nº 30691, de 29/03/52, Decreto nº 56585, de 20/06/65, Resolução-RDC ANVISA nº 12, de 02/01/01, Resolução-RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02 e Portaria INMETRO nº 157, de 19/08/02.

Legenda: MB- Microbiológico.

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

A partir de 2004, foi pactuado que o quantitativo de amostras a ser realizado para o PNMQSA deveria seguir a meta programada para as ações de monitoramento de produtos, prevista e acordada no Termo de Ajuste de Metas - TAM. Conforme anunciado, o ano letivo do TAM seria de junho de 2004 a junho de 2005. Esse acordo foi

ratificado na reunião sobre Avaliação e Planejamento GGALI/VISA que ocorreu em Brasília, nos períodos 16 e 17/09/2004 e 23 e 24/09/2004, onde estiveram presentes os representantes dos órgãos de vigilância sanitária estadual e distrital.

Nessa reunião, foi combinado que o envio dos resultados das amostras analisadas deveria ser feito junto à Assessoria de Descentralização das Ações de Vigilância Sanitária-ADAVS, por meio do Sistema de Informação do Termo de Ajuste e Metas- SISTAM.

Ao estado coube definir a rotina para a alimentação dos dados do SISTAM. Porém, como esse sistema ainda não estava totalmente implantado, os dados dos resultados das amostras analisadas e acordadas relativas à quarta etapa do programa poderiam ser enviados para a Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos- GICRA.

O tipo de análise a ser realizada deveria ser, preferencialmente, a análise fiscal, conforme estipulado, desde o início do programa. Deveria, preferencialmente, colher as amostras de produtos fabricados na unidade federada. Dentro das 150 amostras pactuadas pelos Estados no TAM, estariam incluídos os produtos selecionados para a quarta etapa do PNMQSA, além dos alimentos pertencentes aos programas regionais dos estados e Distrito Federal.

Foram sugeridas, pelos LACENS, algumas categorias a serem monitoradas à luz da Resolução-RDC ANVISA 175/03, tais como: açúcar, alimentos da cesta básica, alimentos importados, alimentos lácteos, café, pimenta do reino, cominho, colorau, conservas vegetais, doces em conserva, farinhas de mandioca, hortaliças sanitizadas, alface, couve, salsa, coentro, picolé de frutas, polpas de frutas regionais, mel de abelha.

Foi solicitado aos Estados do Maranhão, Tocantins e Mato Grosso a inclusão do sal no PNMQSA, devido aos resultados do programa Thyromobil. O Estado do Maranhão informou que não possui indústria de sal, mas iria monitorar o sal no comércio. Tocantins e Mato Grosso informaram que iriam incluir o sal no monitoramento.

3.3.2 – Resultados

Cinqüenta e cinco por cento das unidades da federação enviaram os dados para a GICRA, relativos às categorias de alimentos: Massa Alimentícia Úmida ou Fresca, Ovo de Galinha Inteiro e Cru e Lingüiça Suína Fresca, conforme demonstrado no **Quadro 4**.

Os Estados que encaminharam resultados referentes à quarta etapa do PNMQSA para a GICRA, na forma de planilha, foram: Santa Catarina, Rio Grande do Sul, Rio de Janeiro, Alagoas, Sergipe, Pernambuco, Piauí, Rio Grande do Norte, Distrito Federal, Goiás, Mato Grosso, Amazonas, Amapá, Pará e Roraima.

Segundo os dados enviados pelos referidos órgãos de vigilância sanitária para a GICRA, foram analisadas 469 amostras de alimentos, no conjunto das 3 categorias de alimentos eleitas para a quarta etapa, sendo 171 de Massa Alimentícia Úmida ou Fresca, 159 de Lingüiça Suína Fresca ou Fresca e 116 de Ovo de Galinha Inteiro e Cru, segundo exposto no **Quadro 4**.

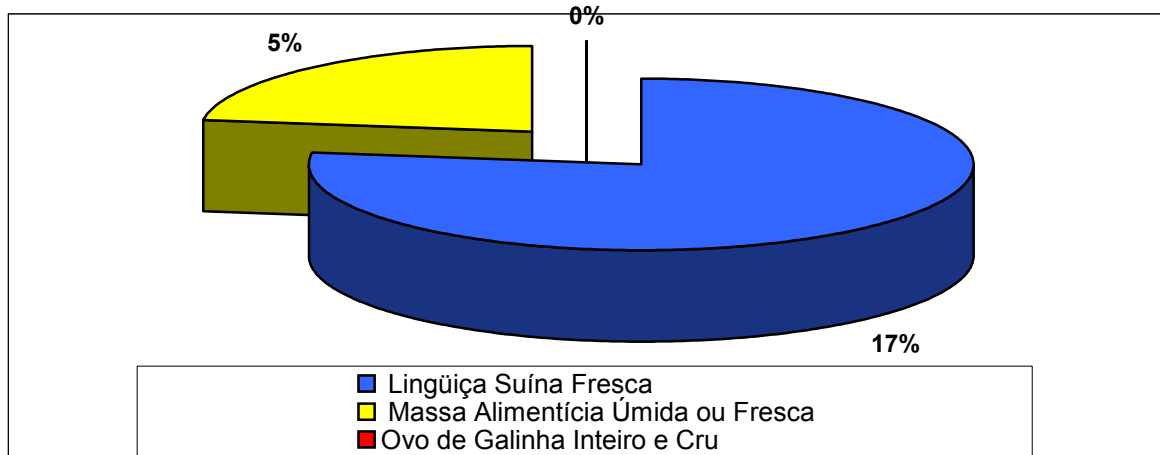
Quadro 4 - QUANTITATIVO DE AMOSTRAS ANALISADAS POR CATEGORIA E POR UNIDADE FEDERADA E REGIÃO DO PAÍS – ANO 2004

Região	UF	Lingüiça Suína Fresca	Massa Alimentícia Úmida ou Fresca	Ovo de Galinha Inteiro e Cru	Total por UF	Total por Região
Sul	PR	0	0	0	0	117
	SC	43	22	19	84	
	RS	12	11	0	33	
Sudeste	RJ	22	27	16	65	65
	SP	0	0	0	0	
	MG	0	0	0	0	
	ES	0	0	0	0	
Nordeste	AL	0	15	7	22	93
	BA	0	0	0	0	
	SE	0	5	2	7	
	PE	3	4	9	16	
	CE	0	0	0	0	
	MA	0	0	0	0	
	PI	1	7	9	16	
	PB	0	0	0	0	
Centrooeste	DF	0	0	0	0	121
	GO	10	4	0	14	
	MT	33	38	22	93	
	MS	0	0	0	0	
Norte	AC	0	0	0	0	73
	AM	3	3	3	9	
	AP	9	9	9	27	
	PA	10	9	7	26	
	RO	0	0	0	0	
	RR	3	4	4	11	
	TO	0	0	0	0	
Total		159	171	116	469	0

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

A categoria de Lingüiça Suína Fresca foi a que apresentou o maior índice de resultados insatisfatórios por padrão sanitário, 17% das amostras apresentaram contaminação por Coliformes a 45°C e ou Staphylococcus coagulase positiva acima do limite aceitável na

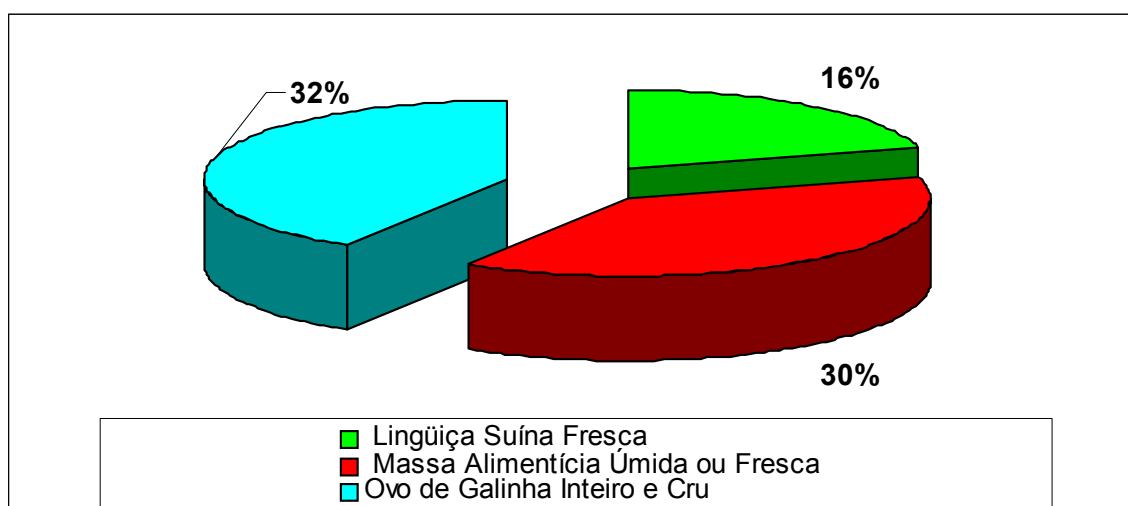
legislação sanitária. A categoria de Massa Alimentícia Úmida ou Fresca obteve 5% dos resultados em desacordo por padrão sanitário, devido à presença de *Salmonella sp* e a categoria de Ovo de Galinha Inteiro e Cru não apresentou laudos em insatisfatórios por parâmetros sanitários, conforme **Figura 4**.



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

Figura 4 - Percentual dos resultados laboratoriais insatisfatórios por padrão sanitário - Ano 2004.

Quanto à análise do rótulo, 32% das amostras da categoria de Ovos de Galinha Inteiros e Crus apresentaram resultados insatisfatórios por rotulagem, 30% da Massa Alimentícia Úmida ou Fresca e 16% da Lingüiça Suína Fresca, conforme **Figura 5**.



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

Figura 5 - Percentual dos resultados laboratoriais insatisfatórios por padrão sanitário - Ano 2004.

Conforme previsto no TAM, de junho de 2004 a junho de 2005, de acordo com os dados enviados pelos estados e Distrito Federal à ADAVS e encaminhados posteriormente por essa Assessoria à GICRA, os estados e Distrito Federal planejaram que seriam analisadas 2516 amostras.

Contudo, foram realizadas 5057 amostras (resultado consolidado até a data de conclusão desse relatório). Esse quantitativo de amostras analisadas somente foi menor que o número de amostras (5648) realizadas na primeira etapa do programa nacional de monitoramento, sendo que na segunda etapa a quantidade foi de 4312 e na terceira etapa foram 2252 amostras de alimentos.

Cabe ressaltar que essas 5057 amostras de produtos, incluem as categorias acordadas para a quarta etapa do PNMQSA: Massa Alimentícia Úmida ou Fresca, Ovo de Galinha Inteiro e Cru e Lingüiça Suína Fresca além dos produtos alimentícios selecionados nos programas regionais. Este dado significa que houve cumprimento de 201% da meta acordada com as unidades federadas quanto ao número de amostras a serem analisadas, segundo apresentado no **Quadro 5**. Esse foi o maior índice alcançado de cumprimento de meta em um programa de monitoramento. O melhor percentual havia sido conseguido na primeira etapa do programa nacional que foi de 78%.

Frisa-se que à época da primeira etapa foi acordado um quantitativo maior de amostras (7212) e realizado um quantitativo menor (5648). Nessa quarta etapa foi o contrário, pactuou-se um número menor (3450) e realizou-se um quantitativo maior de amostras (5057).

Avaliando os resultados, verifica-se que a maioria dos estados cumpriram a meta acordada no TAM, com exceção do Estado do Maranhão que cumpriu 58,67% e da Paraíba com 6,67%. No entanto, alguns estados, acordaram no TAM, que não iriam monitorar nenhum tipo de alimento, foram eles: Amazonas, Distrito Federal, Pernambuco, Rondônia e São Paulo.

Apesar do Estado de São Paulo não ter acordado nenhuma amostra de alimento do programa de monitoramento, a região que apresentou o maior percentual de cumprimento das metas foi a região sudeste, de acordo com o **Quadro 6**.

Cabe ressaltar que essa Gerência não recebeu justificativa, por parte dos citados estados que não acordaram nenhuma amostra no TAM referente ao programa de monitoramento, sobre o por quê da impossibilidade de monitorar 150 amostras de alimentos por ano.

Entretanto, dois dos citados estados que não acordaram nenhuma amostra do programa de monitoramento no TAM: Amazonas e Pernambuco, enviaram dados para a GICRA, relativos à quarta etapa do PNMQSA. Esse fato também foi evidenciado na tabela do TAM, pois esses estados não planejaram colher amostras para o programa, mas acabaram realizando a análise de alguns alimentos, conforme exposto no **Quadro 7**.

Quadro 5 – QUANTITATIVO E PERCENTUAL DE AMOSTRAS PROGRAMADAS E REALIZADAS POR UNIDADE FEDERADA – ANO 2004

Monitoramento de Alimentos				
UF	Nº de Amostras	Programado	Realizado	% Realizado x Programado
AC	150	88	111	126,14%
AL	150	150	150	100,00%
AM	150	0	4	***
AP	150	45	104	231,11%
BA	150	160	194	121,25%
CE	150	200	419	209,50%
DF	0	0	0	***
ES	150	38	38	100,00%
GO	150	120	225	187,50%
MA	150	150	88	58,67%
MG	150	113	806	713,27%
MS	150	113	375	331,86%
MT	150	135	150	111,11%
PA	150	50	234	468,00%
PB	150	150	10	6,67%
PE	150	0	482	***
	150	186	161	86,56%
PR	150	94	451	479,79%
RJ	150	135	169	125,19%
RN	150	150	329	219,33%
RO	0	0	0	***
RR	150	11	18	163,64%
RS	150	150	196	130,67%
SC	150	178	243	136,52%
SE	0	12	12	100,00%
SP	0	0	0	***
TO	150	88	88	100,00%
BRASIL	3450	2516	5057	200,99%

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

Quadro 6 - QUANTITATIVO E PERCENTUAL DE AMOSTRAS PROGRAMADAS E REALIZADAS POR REGIÃO DO PAÍS – ANO 2004

Totais por Região				
UF	Nº de amostras	Programado	Realizado	% Realizado x Programado
N	900	282	559	198,23%
NE	1200	1158	1845	159,33%
SE	450	286	1013	354,20%
S	450	422	890	210,90%
CO	450	368	750	203,80%

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

Os Estados de Santa Catarina, Piauí, Rio de Janeiro, Pará, Roraima e Sergipe encaminharam planilhas para a GICRA contendo a relação dos alimentos monitorados, incluindo os produtos regionais, segundo disposto no **Quadro 8**. Destaca-se que os dados encaminhados pela ADAVS não continham a relação dos alimentos monitorados pelas unidades federadas, apenas informavam sobre o quantitativo de amostras do programa.

Avaliando os resultados enviados diretamente para a GICRA observa-se que foram monitorados nos programas regionais os seguintes alimentos: Café, Mel, Água Mineral, Embutidos, Derivados do Leite, Picolé de Frutas, Condimentos, Polpa de Frutas Regionais, Doces em Conserva, Pão, Morangos in Natura, Sal, Macarrão, Especiarias, Molho de Tomate, Charque bovino, Farinha de Trigo Integral, Almôndegas, Biscoitos, Chouriço Bovino, Sorvetes, Feijão em Pó, Doce, Polpa de Frutas, Palmito em Conserva, Mistura para Preparo de Alimentos, Arroz, Leite em Pó, Óleo Vegetal, Iogurte, Xaropes, Frango ao Molho, Milho em Conserva, Tempero Industrial, Charque, Paçoca de Carne Bovina, Farinha de Mandioca, Pão Francês, Presunto e Farinha de Trigo.

Os alimentos: Especiarias e Água Mineral foram os preferidos pelos Estados, visto que aparecem mais vezes na lista dos produtos

monitorados nos programas regionais, conforme **Quadro 7 e Quadro 8**. Destaca-se que esses alimentos foram monitorados anos atrás pelo PNMQSA, sendo que as Especiarias apresentaram o maior índice de resultados insatisfatórios por padrão sanitário na primeira etapa do programa, equivalente a 44% das amostras analisadas e a Água Mineral foi o segundo alimento dentre os monitorados na segunda etapa com maior índice de resultados em desacordo com o padrão sanitário, com percentual de 11% de laudos insatisfatórios, enquanto o sal, na segunda etapa, ficou em primeiro lugar, com 16% de resultados insatisfatórios por parâmetros sanitários.

Quadro 7-QUANTITATIVO DE AMOSTRAS DE ALIMENTOS POR UNIDADE FEDERADA, RESULTADOS ANALÍTICOS E AÇÕES FISCAIS REALIZADAS - ANO 2004

UF	Alimentos	Total	Satis.	Insat.	Motivos dos laudos insatisfatórios	Ações fiscais realizadas
PA	Chouriço Bovino	3	3	0	1-Rotulagem	Notificação da empresa
	Sorvetes	2	2	0	NA	NA
	Feijão em pó	5	5	0	NA	NA
	Doce	3	3	0	NA	NA
	Polpa de Frutas	14	14	0	NA	NA
	Palmito em Conserva	23	23	0	NA	NA
	Água Mineral	4	4	0	NA	NA
	Mistura p/ Prep. de Alimentos	8	7	1	1-Rotulagem	Notificação da empresa
	Arroz	8	8	0	NA	NA
	Leite em Pó	4	4	0	NA	NA
	Óleo Vegetal	3	3	0	NA	NA
	Iogurte	9	9	0	NA	NA
	Xaropes	2	2	0	NA	NA
	Frango ao Molho	1	1	0	NA	NA
	Milho em Conserva	1	1	0	NA	NA
	Tempero Industrial	12	3	9	4-Rotulagem 1-Padrão Sanitário 4- -Padrão Sanitário e Rotulagem	Inspeção sanitária na indústria e orientação quanto à rotulagem. Notificação da empresa.
RR	Charque	3	3	0	NA	NI
	Paçoca de Carne Bovina	3	1	2	1-Rotulagem 1- Padrão Sanitário e Rotulagem	Orientar o proprietário quanto legislação sanitária de rotulagem

	Iogurte	5	1	4	1-Rotulagem 1- Padrão Sanitário 2- -Padrão Sanitário e Rotulagem	Inspeção sanitária na indústria e orientação quanto à rotulagem
	Farinha de Mandioca	3	1	2	1-Rotulagem 1- -Padrão Sanitário e Rotulagem	Orientar o proprietário quanto legislação sanitária de rotulagem
SE	Pão Francês	23	23	0	NA	NI
	Presunto	01	01	0	NA	NI
	Farinha de Trigo	11	11	0	NA	NI

Legenda : NA – Não se aplica , NI – Não informado

Quadro 8 - QUANTITATIVO DE AMOSTRAS DE ALIMENTOS POR UNIDADE FEDERADA, RESULTADOS ANALÍTICOS E AÇÕES FISCAIS REALIZADAS - ANO 2004

UF	Alimentos	Total	Satis.	Insat .	Motivos dos laudos insatisfatórios	Ações fiscais realizadas
SC	Café	35	7	28	11- Físico- química e rotulagem 09- Microscopia e rotulagem 07- Rotulagem 01- Microbiologia	NI
	Mel	13	1	12	12- Rotulagem	NI
	Água Mineral	35	16	19	12- Microbiológico e rotulagem 04- Rotulagem 03- Microscopia	NI
	Embutidos	38	23	15	11- Microbiologia 04- Rotulagem	NI
	Derivados do Leite	27	16	11	09- Microbiologia 02- Microscopia	NI
PI	Picolé de Fruta	16	9	7	07- Microbiologia	Informaram os órgãos competentes e aguardam providências.
	Condimentos	9	9	0	NA	NA
	Polpa de Frutas Regionais	16	16	0	NA	NA
	Doces em Conserva	10	10	0	NA	NA
RJ	Pão	10	10	0	NA	Não se aplica

	Água Mineral	37	35	02	02- Microbiologia	01-Termo de Notificação nº 000033/ Auto de Infração nº 001177. 02-Notificado pela SMS/RJ.
	Morangos em Natura	32	32	0	NA	NA
PA	Sal	44	23	21	20-Pesquisa de iodo 1-Pesquisa de iodo e rotulagem	Notificação da empresa
	Macarrão	5	5	0	NA	NA
	Especiarias	3	3	0	NA	NA
	Molho de Tomate	1	1	0	NA	NA
	Charque bovino	6	6	0	NA	NA
	Farinha de Trigo Integral	1	1	0	NA	NA
	Almôndegas	2	2	0	NA	NA
	Biscoitos	7	7	0	NA	NA

Legenda : NA – Não se aplica , NI – Não informado

Atualmente, na quarta etapa do programa, a Água Mineral ainda é motivo de preocupação no Estado de Santa Catarina, visto que 46% das amostras analisadas nos programas regionais tiveram resultados em desacordo com o padrão sanitário. No Estado do Rio de Janeiro foram 5% e no Estado do Pará não houve amostras com laudos insatisfatórios. Ademais, 11% das amostras analisadas de Água Mineral no Estado de Santa Catarina tiveram os dizeres de rotulagem em desacordo com a legislação sanitária.

Esse resultado reforça que faz-se necessário publicar, o mais breve possível, o Regulamento Técnico da Boas Práticas de Fabricação de Água Mineral Natural e Água Natural para que se proceda a realização de inspeção sanitária nos estabelecimentos fabricantes de todo o país para verificação das condições de fabricação deste produto observa-se ainda, que alguns alimentos escolhidos pelas unidades federadas para o programa regional de monitoramento constavam do programa nacional nas etapas anteriores, tais como: Gelados

Comestíveis (sorvete e picolés), Doces e Polpa de Frutas. De acordo com o **Quadro 8**, no Estado do Piauí, 43% dos Gelados Comestíveis apresentaram laudos insatisfatórios por padrão sanitário. À época do monitoramento nacional deste produto, que ocorreu na segunda etapa do programa, de outubro de 2000 a abril de 2001, 27% dos resultados estavam em desacordo. Ressalta-se que há um Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Industrializadores de Gelados Comestíveis em vigor, datado de 25/09/03. Cabe acrescentar que consta como meta acordada pelas unidades federadas no TAM, a realização de inspeção sanitária em pelo menos 30% dos estabelecimentos fabricantes de gelados comestíveis. Espera-se que com o aumento da fiscalização nessas indústrias haja melhoria na qualidade sanitária dos produtos fabricados em todo o Brasil.

Conforme dito anteriormente, o sal foi o produto com maior índice de irregularidades por padrão sanitário, dentre as categorias de alimentos analisadas à época da segunda etapa do programa nacional (em maio de 2002 a dezembro de 2002) e o resultado desse tipo de produto analisado pelo Pará aponta que 48% do sal comercializado no estado, em 2004, apresenta teor de iodo em desacordo com a legislação sanitária.

Diante do exposto, constata-se que deve-se averiguar o cumprimento das Boas Práticas de Fabricação em estabelecimentos beneficiadores de sal destinado ao consumo humano a fim de garantir a correta iodação do sal e continuar o monitoramento desse alimento no comércio.

De acordo com as planilhas enviadas à GICRA pelas unidades federadas, somente o Estado do Pará realizou monitoramento de Palmito em Conserva e os resultados das análises foram satisfatórios. Em geral, como houve um aumento do número de inspeções nas

indústrias de palmito em todo o país, no ano de 2004, sendo o Estado do Pará o que realizou maior número de inspeções, certamente isso deve ter contribuído para obtenção deste resultado.

3.3.3 – Considerações finais

Como o programa de monitoramento fornece um diagnóstico amplo sobre a situação do alimento no Brasil e acerca dos riscos envolvidos nos alimentos alvos de monitoramento, é imprescindível que haja continuidade desse trabalho pelas unidades federadas. É preciso estimular o interesse dos órgãos de vigilância sanitária e dos Laboratórios Centrais de Saúde Pública para a realização desse programa, haja vista que alguns estados não acordaram nenhuma amostra do programa no respectivo Termo.

Ressalta-se que houve apoio técnico e financeiro da Anvisa para continuidade desse trabalho e houve flexibilidade para a inclusão dos alimentos selecionados nos programas regionais nas 150 amostras acordadas, por ano, no TAM. Assim, foi possibilitado às unidades federadas incluir no TAM o monitoramento de alimentos de interesse local, além daqueles selecionados para o programa nacional.

É essencial que a esfera federal seja informada sobre os produtos selecionados, seus laudos de análise, os motivos da condenação, quando for o caso, e sobre as medidas adotadas em função do resultado insatisfatório para que se possa ter conhecimento do perfil de risco dos alimentos e estabelecer as medidas necessárias de âmbito nacional. Para tanto, os dados das unidades federadas enviados à ADAVS não podem se restringir à informação da quantidade de amostras de produtos monitorados.

4 - AÇÕES PROGRAMÁTICAS DA ÁREA DE ALIMENTOS

Em 2003, deu-se início a discussão e definição das novas bases para repactuação do Termo de Ajuste e Metas - TAM firmado entre a Anvisa e as unidades federadas, com o objetivo de aprimorar as condições de gestão da vigilância sanitária nas três instâncias de governo. A inovação ocorrida na área de alimentos referiu-se à incorporação de todas as atividades que anteriormente integravam os programas nacionais de monitoramento de alimentos e de inspeção sanitária de indústrias de alimentos e à inclusão de novas atividades em atendimento às demandas internas e do Conselho Nacional de Saúde. Essas mudanças fizeram parte do desenho do Plano de Atividades para o Ano de 2004. As metas estipuladas para negociação foram as descritas no **Quadro 9**.

Quadro 9 – TERMO DE AJUSTE E METAS – REPACTUAÇÃO/2004 - PRODUÇÃO E CONSUMO DE ALIMENTOS – ANO 2004.

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

4.1 – Reunião de Avaliação e Planejamento GGALI/VISA

A Gerência-Geral de Alimentos promoveu uma reunião com os órgãos de vigilância sanitária/VISA de todo o país, realizada nos dias 16 e 17 e 23 e 24/09/2004, em Brasília, com a participação dos representantes das vigilâncias sanitárias das unidades federadas do AC, AL, AM, BA, DF, ES, MA, MS, MT, MG, PA, PB, PE, PI, PR, RJ, RN, RO, RR, RS, SC, SP, SE e TO.

A reunião contou, no primeiro dia, com a presença do Núcleo de Assessoramento à Gestão Estratégica – NAEST, que apresentou o Projeto de Melhoria de Gestão. A Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos- GICRA apresentou o processo de redesenho da Gerência. A Gerência de Produtos Especiais – GPESP fez uma apresentação voltada para o processo de registro de alimentos, enquanto que a Gerência de Qualificação Técnica em Segurança de Alimentos – GQTSA e a Gerência de Ações de Ciências e Tecnologia de Alimentos – GACTA apresentaram as capacitações de cursos oferecidos na área de alimentos.

No segundo dia de reunião a GICRA apresentou os programas nacionais referentes ao ano de 2003, as ações da área de alimentos pactuadas no Termo de Ajuste de Metas (TAM) e o planejamento e a avaliação das ações. A reunião foi encerrada pelo Gerente-Geral de Alimentos que definiu os compromissos a serem cumpridos pelos gestores das VISA.

No que tange à GICRA, as principais deliberações foram relacionadas ao monitoramento dos alimentos e às inspeções em indústrias e cozinhas industriais. Quanto ao monitoramento dos alimentos foi informado que a 4ª etapa do Programa Nacional de Monitoramento da Qualidade Sanitária de Alimentos - PNMQSA teve

início em abril de 2004, conforme acordado com as VISAS na reunião da 3ª etapa realizada em 2003, sendo que o quantitativo de amostras a ser realizado deve seguir a meta programada para as ações de monitoramento de produtos previstas e acordadas no TAM.

Além disso, acordou-se que a colheita de amostras de produtos deve ser feita preferencialmente na unidade federada onde o mesmo foi fabricado. Caso não haja indústria no estado que fabrique os produtos mencionados no PNMQSA, deverão ser colhidas amostras dos produtos expostos à comercialização. Os alimentos monitorados em programas estaduais podem compor a programação das ações de monitoramento de alimentos acordadas no TAM.

Em relação à inspeção em indústria de alimentos e cozinhas industriais, o tipo de indústria e o quantitativo de inspeções devem seguir as metas programadas e acordadas no TAM, sendo que as inspeções deveriam ter sido iniciadas em abril de 2004. As inspeções devem ser baseadas nos Regulamentos Técnicos específicos para cada tipo de atividade produtiva, de acordo com o **Quadro 10** a seguir:

Quadro 10 - REGULAMENTOS TÉCNICOS POR TIPO DE ATIVIDADE PRODUTIVA - ANO 2004.

Tipo	Regulamentos Técnicos
Indústria de Palmito	Resolução- RDC Anvisa nº 18/99 Resolução-RDC Anvisanº 81/03 Portaria SVS/MS nº 326/97 Resolução-RDC Anvisa nº 275/02
Indústria de Sal	Resolução-RDC Anvisa nº 28/00 Portaria SVS/MS nº 326/97 Resolução-RDC Anvisa nº 275/02
Indústria de Amendoins	Resolução-RDC Anvisa nº 172/03 Portaria SVS/MS nº 326/97 Resolução-RDC Anvisa nº 275/02

Indústrias de Gelados	Resolução-RDC Anvisa nº 267/03 Portaria SVS/MS nº 326/97 Resolução-RDC Anvisa nº 275/02
Indústrias de Frutas e ou Hortaliças	Resolução-RDC Anvisa nº 352/02 Portaria SVS/MS nº 326/97 Resolução-RDC Anvisa nº 275/02
Cozinha Industrial	Resolução-RDC Anvisa n.º 216/04

As inspeções deverão ser efetuadas utilizando a lista de verificação das Boas Práticas de Fabricação específica e realizando o enquadramento do estabelecimento em uma das classificações. Após o preenchimento, as listas de verificação deverão ser arquivadas, até o término da vigência do TAM, para posterior supervisão. Os estados quando julgarem necessário podem solicitar à GICRA/GGALI a adoção de medidas de intervenção em âmbito nacional, desde que as irregularidades identificadas nas indústrias constituam risco sanitário e os produtos por elas fabricados sejam de circulação nacional.

O envio dos resultados das inspeções realizadas deverá ser feito junto à Assessoria de Descentralização das Ações de Vigilância Sanitária - ADAVS, por meio do SISTAM. Enquanto esse sistema não estiver totalmente implantado, os dados das inspeções realizadas deverão ser enviados para a Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos/Anvisa. A programação anual pactuada de inspeções e monitoramento de alimentos pelos estados junto a Anvisa está demonstrada no **Quadro 11**.

5-PROGRAMA NACIONAL DE MONITORAMENTO DA PREVALÊNCIA E DA RESISTÊNCIA BACTERIANA EM FRANGOS - PREBAF

5.1 - Apresentação

O Programa Nacional de Monitoramento da Prevalência e da Resistência Bacteriana em Frangos, conhecido pela sigla PREBAF, tem como objetivo geral elaborar um diagnóstico sobre aspectos

microbiológicos e de rotulagem da carne de frango comercializada no Brasil com vistas à definição de medidas de intervenção.

Entre os objetivos específicos desse programa, a Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos – GICRA está diretamente vinculada à avaliação da prevalência e do número de organismos de *Salmonella sp.* isoladas a partir de carcaças congeladas de frango expostas ao consumo humano e à verificação da adequação dos dizeres de rotulagem desses produtos às disposições da Resolução-RDC Anvisa nº 13/01. Para atendimento desses objetivos e considerando os procedimentos definidos no Manual do PREBAF a GICRA recebeu como atribuições:

- Consolidar os resultados da análise qualitativa e quantitativa de *Salmonella sp.* isoladas a partir de carcaças congeladas de frango;
- Consolidar os resultados da análise de rotulagem das carcaças congeladas de frango;
- Notificar as empresas que apresentaram irregularidades nos dizeres de rotulagem dos produtos;

Quadro 11: PROGRAMAÇÃO ANUAL PACTUADA DE INSPEÇÕES SANITÁRIAS E MONITORAMENTO DE ALIMENTOS PELOS ESTADOS DA FEDERAÇÃO- ANO 2004.

ESTADO	INSPEÇÕES SANITÁRIAS								MONITORAMENTO
	cozinha industrial	demais indústrias	frutas e hortaliças	sal consumo humano	amendoins e derivados	gelados e comestíveis	palmito em conserva	TOTAL	
Acre	8	102	0	0	0	30	3	143	150
Alagoas	1	13	4	0	1	3	0	22	0
Amazonas	100	0	0	0	0	36	2	138	0
Amapá	5	5	0	0	0	13	9	32	150
Bahia	2	9	3	0	0	4	7	25	150
Ceará	5	36	2	9	3	0	0	55	150
Distrito Federal	0	0	0	0	0	5	0	5	0
Espírito Santo	1	5	3	1	0	3	1	14	0
Goiás	3	51	21	0	0	9	3	87	150
Maranhão	21	141	0	4	0	1	1	168	150
Minas Gerais	31	254	38	1	43	126	6	499	150
Mato G. do Sul	5	4	2	0	0	48	0	59	150
Mato Grosso	11	34	0	0	0	4	25	74	150
Pará	63	35	10	0	0	46	76	230	150
Paraíba	12	0	13	0	0	10	0	35	150
Pernambuco	1	53	10	1	1	11	4	81	0
Piauí	5	7	0	0	0	10	0	22	150
Paraná	140	988	108	5	55	244	15	1555	283
Rio de Janeiro	45	62	1	3	2	8	3	124	150
Rio G. do Norte	4	14	5	40	0	15	0	78	150
Rondônia	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Roraima	2	10	2	0	0	5	0	19	11
Rio G. do Sul	48	390	245	5	111	43	2	844	150
Santa Catarina	4	186	25	1	5	5	40	266	150
São Paulo	98	0	0	0	0	0	0	98	0
Sergipe	11	33	0	0	1	23	0	68	50
Tocantins	1	4	6	0	0	7	2	20	75
TOTAL	627	2436	498	70	222	709	199	4761	2819

- Comunicar ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA sobre as empresas que apresentaram irregularidades nos dizeres de rotulagem dos produtos.

Conforme indicado no relatório de 2003, havia a perspectiva de início do PREBAF no ano de 2004, fato que se concretizou no segundo semestre desse ano. Os resultados parciais do programa estão consolidados no **Quadro 12** a seguir.

5.2 – Resultados parciais

Quadro 12: RESULTADOS DAS ANÁLISES DE ROTULAGEM E *SALMONELLA SP.* EM FRANGOS CONGELADOS – ANO 2004.

Unidade Federada	Total	Rotulagem		Pesquisa de <i>Salmonella sp.*</i>		Contagem <i>Salmonella sp.</i>
		Sat	Insat	Ausente	Presente	
Amapá	4	4	0	19	1	1) (NMP)Lic 4,6
Ceará	6	5	1	30	0	-
Paraná	6	6	0	30	0	-
Rio Grande do Norte	8	8	0	36	4	2) 300/g NMP 2) <0,03/g NMP
Santa Catarina	4	4	0	20	0	-
Rio de Janeiro	5	5	0	22	3	3) 0,36 NMP/g
Minas Gerais	3	2	1	14	1	1) 260 NMP
São Paulo (Ribeirão Preto)	10	10	0	47	3	2) 0,036 NMP/g 1) 0,03 NMP/g
Mato Grosso Sul	5	5	0	25	0	-
Total	51	49	2	243	12	

Fonte: Anvisa, órgãos de Vigilância Sanitária, Laboratórios de Saúde Pública dos Estados, Instituto Nacional de Controle e Qualidade em Saúde

Legenda: (sat) satisfatório; (insat) insatisfatório

(*) Foram colhidas 5 unidades de cada amostra

Conforme estabelecido no PREBAF, serão colhidas 2700 unidades de carcaças de frango congelado. Pode-se observar que até o momento foram colhidas 51 unidades, perfazendo 1,9% do total acordado. Dentre os órgãos de vigilância sanitária que estão participando do programa somente os Estados de

Alagoas, Espírito Santo, Goiás, Rio Grande do Sul, São Paulo e o Distrito Federal não enviaram resultados.

As empresas que apresentaram irregularidades nos dizeres de rotulagem dos produtos foram notificadas, conforme estabelecido no programa. Até o momento 2 empresas foram notificadas, uma no Estado de Minas gerais e a outra no Ceará.

6 - AÇÕES DEMANDADAS POR ENTIDADES CIVIS ORGANIZADAS

6.1 – Monitoramento de Alimentos Infantis - IBFAN

6.1.1 - Introdução

A *International Baby Food Action Network* - IBFAN constitui uma rede internacional composta por representantes da sociedade civil de 95 países e tem como objetivo melhorar a saúde e nutrição das crianças por meio da promoção do aleitamento materno e da eliminação do marketing irresponsável de alimentos infantis, mamadeiras e chupetas. Para tanto, essa organização mantém programas regulares de monitoramento de produtos destinados à alimentação infantil, bem como de seus materiais promocionais.

No ano de 2004, os produtos e materiais promocionais foram monitorados no período entre 18 a 23 de março, sendo as amostras obtidas na Internet e em pontos de venda nas cidades de Carapicuíba, Curitiba, Florianópolis, Joinville, Jundiaí, Maceió, Salvador, São Paulo e São Sebastião. As amostras coletadas foram avaliadas em observância às disposições do Regulamento Técnico para Promoção Comercial dos Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância, aprovado por meio da Resolução-RDC Anvisa nº 222, de 05 de agosto de 2002.

Depois de recebido o relatório desse monitoramento, a Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos – GICRA procedeu com a análise dos

resultados seguindo os tópicos: a) Promoção Comercial e b) Rotulagem. As ações adotadas por esta GICRA estão descritas a seguir. O relatório foi analisado à luz da Resolução-RDC Anvisa nº 222/02, do Decreto-Lei nº 986/69, da Resolução-RDC Anvisa nº 19/99 e da Resolução-RDC Anvisa nº 259/02.

6.1.2 – Ações Adotadas

6.1.2.1 - Promoção Comercial

A análise dos resultados do monitoramento indicou a ocorrência de uma mesma irregularidade: a promoção de produtos em sítios na Internet sem as advertências previstas na Resolução-RDC Anvisa nº 222/02. Essa irregularidade foi observada em produtos das categorias Fórmula de Seguimento para Crianças de 1ª Infância, Leite em Pó, Alimentos de Transição e Alimentos à Base de Cereais.

Face ao exposto, foram notificadas duas empresas, as quais acataram às exigências e promoveram as adequações necessárias.

6.1.2.2 - Rotulagem

a) Fórmulas Infantis e de Seguimento para Lactentes

No que se refere aos rótulos de produtos da categoria Fórmulas Infantis e de Seguimento para Lactentes, foram identificadas as seguintes irregularidades: presença da frase de advertência diferente da exigida e ou sem o destaque necessário, apresentação de ilustração além daquela destinada à orientação sobre a preparação do produto e declaração de expressão que indique condição de saúde.

Constatadas as irregularidades, a GICRA notificou 4 empresas, tendo todas elas se manifestado sobre a questão. As empresas notificadas por irregularidade na ilustração apresentaram defesa argumentando que as figuras constituíam logomarcas. A Resolução-RDC Anvisa nº 222/02 permite o uso de marca ou logomarca na rotulagem de Fórmulas Infantis e de Seguimento para Lactentes. A empresa notificada por declarar expressão que indica condição de

saúde procedeu com a regularização por meio de sua exclusão. Quanto às empresas notificadas por irregularidades na frase de advertência, foram encaminhadas cópias das rotulagens devidamente regularizadas.

b) Leites Fluidos, Leites em Pó, Leites em Pó Modificados

A análise do relatório indicou a presença de um tipo de irregularidade entre os produtos dessa categoria, a saber: presença da frase de advertência sem o destaque definido na Resolução-RDC Anvisa nº 222/02. Nesse sentido, foram notificadas 5 empresas tendo 3 delas respondido aos expedientes informando que as adequações estão sendo promovidas. Outra empresa informou que a irregularidade identificada no relatório da IBFAN não procedia e o produto disponível encontra-se em acordo com a legislação, a afirmação foi demonstrada por meio de cópia da embalagem.

Uma das empresas não respondeu à notificação, tendo esta GICRA comunicado a irregularidade ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, órgão responsável pela fiscalização da unidade fabril e pela concessão do registro do produto.

c) Alimentos de transição e à Base de Cereais, bem como outros alimentos ou bebidas à base de leite ou não, comercializados ou apresentados apropriados para lactantes ou crianças de primeira infância.

Nessas categorias de produtos, o relatório indicou a presença de vários tipos de irregularidades: ausência da frase de advertência; presença da frase de advertência diferente da exigida e ou sem o destaque necessário; ausência da declaração, no painel principal, da idade a partir do qual o produto pode ser consumido; presença de informações que induzem o uso do produto baseado em falso conceito de vantagem; apresentação de informações que podem gerar dúvidas ou induzir o consumidor a erro; uso de informação nutricional complementar não prevista na legislação; indicação para menores de 6 meses e declaração de alegações de propriedades funcional e ou de saúde não aprovadas.

Os 12 alimentos que apresentaram as irregularidades acima foram agrupados em 4 grupos: farinha de cereais, chá, alimento adicionado de nutrientes essenciais e produto a base de maltodextrina.

O primeiro desses grupos engloba 67% dos casos, o que corresponde a 8 produtos cujas empresas fabricantes foram notificadas. A ocorrência das irregularidades mencionadas no primeiro parágrafo entre as farinhas de cereais apresentou a seguinte distribuição: 4 ocorrências da ausência de declaração no painel principal da idade a partir do qual o produto pode ser consumido; 3 ocorrências da declaração de alegações de propriedades funcional e ou de saúde não aprovadas; 2 ocorrências da presença da frase de advertência diferente da exigida e ou sem o destaque necessário. No caso do uso de informação nutricional complementar não prevista na legislação, da ausência da frase de advertência e da apresentação de informações que podem gerar dúvidas ou induzir o consumidor a erro, cada uma dessas irregularidades apresentou uma ocorrência.

Dos 8 produtos do grupo farinha de cereais cujas empresas fabricantes foram notificadas, 1 respondeu que a produção foi encerrada e 6 empresas informaram que os produtos estão sendo regularizados. Uma empresa não respondeu à notificação, tendo esta GICRA comunicado o fato ao órgão de vigilância sanitária responsável pela fiscalização da unidade fabril.

O segundo grupo de alimentos, correspondente ao chá, englobou dois produtos cujas empresas fabricantes foram notificadas. Nos 2 produtos foi observada a ocorrência das seguintes irregularidades: ausência da declaração, no painel principal, da idade a partir da qual o produto pode ser consumido e presença de informações que induzem o uso do produto baseado em falso conceito de vantagem. Um dos produtos da categoria chá, além dessas irregularidades, não apresentava a frase de advertência. Nas duas situações, as

empresas responsáveis atenderam às exigências e promoveram a adequação dos produtos.

No que se refere ao produto do grupo alimento adicionado de nutrientes essenciais, foi constatada a apresentação de informações que podem gerar dúvidas ou induzir o consumidor a erro. Na defesa apresentada, a empresa esclareceu que a adequação foi providenciada.

Dentre os produtos abrangidos no monitoramento, observou-se um alimento do grupo: produto a base de maltodextrina. Nesse caso, foram constadas as seguintes irregularidades: presença de informações que induzem o uso do produto baseado em falso conceito de vantagem e indicação para menores de 6 meses. A empresa responsável pelo produto apresentou defesa e informou que as alterações necessárias seriam promovidas.

6.1.3 – Conclusão

Com exceção dos casos em que foi constatada a não-procedência da irregularidade identificada no monitoramento e onde não houve manifestação do notificado, todas as empresas atenderam às exigências contidas na notificação e promoveram a regularização de seus produtos. Como mencionado, esta Gerência contatou o órgão responsável pela fiscalização da unidade fabril naquelas situações onde a empresa notificada não apresentou defesa no prazo estabelecido.

Como estratégia para coibir as irregularidades identificadas na promoção comercial de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância em estabelecimentos comerciais varejistas, pretende-se promover reuniões entre os órgãos de vigilância sanitária e as associações representativas do setor, como a Associação Brasileira de Supermercados – ABRAS.

6.2 – Monitoramento de Alimentos - Pro Teste

6.2.1 – Introdução

A Associação Brasileira de Defesa do Consumidor – Pro Teste é uma associação civil sem fins lucrativos, independente de governos e empresas, grupos políticos ou religiosos, cuja finalidade estatutária está contemplada na Lei nº 8078/1990 e no Decreto nº 2181/1997.

A Associação conta com 130.000 associados em todo o Brasil e tem como missão informar, orientar, representar e defender os interesses dos consumidores. Para tanto, é editada mensalmente a revista Pro Teste, por meio da qual são divulgados os resultados de testes comparativos que a entidade realiza com uma série de produtos e serviços.

Para a realização dos testes comparativos, os produtos são adquiridos de forma aleatória pela Pro Teste nos mercados, agindo como consumidor anônimo, e são analisados em laboratório idôneo previamente contratado, avaliando a qualidade dos produtos por meio de análises físico-químicas e microbiológicas.

6.2.2 – Testes Comparativos

a) Salsichas

Foi realizado teste comparativo em 10 salsichas frescas, sendo 8 mistas (mistura de carne de porco, ave e boi) e 2 de frango. Foram pesquisadas salsichas embaladas na fábrica (frango e mistas), vendidas a granel e pré-embaladas (mistas) pelo estabelecimento de venda. No teste comparativo foram realizadas análises de rotulagem, análise físico-química, aditivos, análise microbiológica e degustação.

Dentre os problemas encontrados destacam-se a temperatura de conservação nas gôndolas, que estava acima do limite de 4º Celsius, contribuindo para a proliferação de microrganismos. A Pro Teste requisitou a esta Agência que seja determinada a fiscalização nos postos de venda, com a

medição das temperaturas, a fim de assegurar a correta estocagem dos produtos.

Em relação às análises microbiológicas, todas as amostras encontravam-se dentro dos limites estipulados pela Resolução-RDC Anvisa nº 12 de 02/01/2001. A Pro Teste sugeriu ainda a inclusão de parâmetros nessa Resolução para a salsicha de 1×10^2 UFC/g para *E. Coli* e de ausência de *Listeria Monocytogenes* em 25g.

Na análise de sal, todas as amostras foram enquadradas como "ruim", uma vez que os fabricantes utilizam o sal como ingrediente para melhorar a conservação do produto. A Pro Teste sugeriu a revisão do Padrão de Identidade e Qualidade da Salsicha para que o nível de sal neste produto não ultrapasse o limite de 1,5 %.

Quanto as análises de nitrato e nitrito, das 10 amostras de salsicha, 9 apresentaram resultado "muito bom" e 1 apresentava "ruim" na análise de nitrato. Para nitrito, 7 amostras apresentaram "aceitável" e 3 amostras apresentavam "ruim". A Pro Teste sugeriu a modificação da legislação, que hoje limita a quantidade de nitratos em 300 mg/Kg e a de nitrito em 150 mg/Kg, para 150 mg/Kg para nitratos e 75 mg/Kg para nitritos.

Na análise de rotulagem, das 10 amostras analisadas, 3 apresentaram resultado "bom", 3 apresentaram resultado "aceitável" e 4 tiveram resultado "ruim". A Pro Teste sugeriu a modificação da Resolução-RDC Anvisa nº 259 de 20/09/2002, uma vez que a mesma não exige a data de fabricação e a identificação do lote ao mesmo tempo, não exige um número de telefone para o contato com o fabricante e não inclui os produtos pré-embalados pelo estabelecimento de venda ou vendidos a granel.

A Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos informou aos órgãos de vigilância sanitária de São Paulo e do Rio de Janeiro sobre o fato e

solicitou monitorar as temperaturas das gôndolas utilizadas na conservação das salsichas em estabelecimentos que comercializam esses produtos. Quanto ao aperfeiçoamento dos regulamentos referentes ao padrão de identidade e qualidade da salsicha, a Pro Teste foi informada que o assunto é de competência do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, sendo o mesmo contatado para análise e pronunciamento.

Em relação às propostas para aperfeiçoamento da Resolução-RDC Anvisa nº 12, de 02/01/2003, as sugestões serão apreciadas na ocasião de sua revisão. As demandas relativas à utilização dos aditivos em salsichas e à rotulagem do referido produto foram encaminhadas, respectivamente, a Gerência de Ações de Ciência e Tecnologia de Alimentos e a Gerência de Produtos Especiais da Anvisa, para avaliação.

b) Paçocas de amendoim

Foi realizado teste comparativo com paçocas de amendoim em formato de rolha ou tablete. Foram avaliados produtos de 14 marcas diferentes. No teste comparativo foram realizadas análises para avaliar a presença de micotoxinas, fraude/contaminação microbiológica, além de análise de rotulagem e teste de degustação.

Dentre os problemas encontrados destacam-se a análise de micotoxinas, onde do total dos produtos envolvidos, 2 produtos de marcas diferentes foram eliminados no teste, por apresentar valores acima do limite estipulado na legislação e 12 apresentaram resultado "aceitável". A Pro Teste solicitou a retirada desses dois produtos do mercado, por acarretarem risco a saúde do consumidor.

Em relação às análises microbiológicas, todas as amostras encontravam-se dentro dos limites estipulados pela Resolução-RDC Anvisa nº 12 de 02/01/2001. A Pro Teste sugeriu ainda a inclusão dos seguintes parâmetros nessa Resolução para a paçoca: *B. cereus* (10^3 UFC/g), Bolores e leveduras (10^3 UFC/g),

Clostrídios (2×10 UFC/g), *S. aureus* (ausência em 0,1g), Aflatoxina B1 (5 ppb), soma das aflatoxinas B1, B2, G1 e G2 (10 ppb).

Na análise de rotulagem, das 14 amostras analisadas, 6 apresentaram resultado "bom", 4 apresentaram resultado "aceitável", 3 tiveram resultado "ruim" e 1 marca apresentou resultado "muito bom". A Pro Teste solicitou a participação desta Agência nas ações que determinem a apresentação de rótulos com informações essenciais aos consumidores.

A Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos informou aos órgãos de vigilância sanitária de São Paulo e do Paraná sobre o fato e esses foram acionados para realizar análise fiscal dos produtos que apresentaram teores de aflatoxinas acima do permitido pela legislação e para proceder inspeção sanitária nos respectivos estabelecimentos fabricantes. Além disso, foi ressaltado à Pro Teste que a Resolução - RDC Anvisa nº 74, de 15/10/02, estabelece os limites máximos de até 20,0 µg/kg de aflatoxinas admissíveis no leite, no amendoim e no milho. Em relação às propostas para aperfeiçoamento da Resolução-RDC Anvisa nº 12, de 02/01/2003, as sugestões serão apreciadas na ocasião de sua revisão. Foi informado também que o laudo laboratorial apresentado não apresenta caráter fiscal pois não foram cumpridos os procedimentos legais, tais como a realização da análise por Laboratório Central de Saúde Pública e outros previstos na Lei Federal 6.437/77 que configura as infrações sanitárias, condição necessária para iniciar qualquer processo administrativo. Além disso, em vista do prazo de validade haver expirado não há como adotar medidas cautelares sobre os lotes dos produtos amostrados.

c) Manteiga

Foi realizado teste comparativo em 16 manteigas, sendo 8 com sal e 8 sem sal. Foram testadas ainda 2 marcas de manteigas *light* e 2 marcas de misturas de manteigas adicionadas às margarinas. No teste comparativo foram realizadas análises de rotulagem, quantidade de sal, análise microbiológica, frescor e degustação.

Quanto às análises microbiológicas, todas as amostras encontravam-se dentro dos limites estipulados pela Resolução-RDC Anvisa nº 12 de 02/01/2001. A Pró Teste sugeriu ainda a inclusão de parâmetro nessa Resolução para a manteiga de 1×10^2 UFC/g para *E. coli*.

A Pro Teste informou sobre a propaganda enganosa, onde são usadas manteigas adicionadas de margarinas (*blends*). Estes produtos informam conter 50% menos colesterol e não deixam claro a que outros produtos estão sendo comparados. Depois de realizada análise, constatou-se que a informação não era verdadeira, sendo a maior diferença encontrada de 38%, quando comparada a manteiga tradicional. A Pro Teste solicitou a participação desta Agência nas ações para o melhoramento da legislação que dispõe sobre a rotulagem das manteigas.

A Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos informou a Pro Teste que a criação de regra sobre padrão de identidade e qualidade de manteiga *light* e blend é de competência do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, sendo o mesmo contatado para análise e pronunciamento.

Em relação às propostas para aperfeiçoamento da Resolução-RDC Anvisa nº 12, de 02/01/2003, as sugestões serão apreciadas na ocasião de sua revisão. Quanto à rotulagem da manteiga *light*, foi informada a Pro Teste que o assunto está regulamentado na Portaria SVS/MS nº 27 de 13/01/1998 que dispõe sobre o Regulamento Técnico Referente à Informação Nutricional Complementar.

d) Saladas embaladas e prontas para o consumo

Foi realizado teste comparativo com saladas embaladas e prontas para o consumo de 6 marcas de saladas de alface, de 3 marcas de mini-cenouras, de 1 marca de cenoura ralada e de 3 marcas de saladas mistas (cenoura + alface + agrião + cenoura + beterraba). As quantidades de saladas por embalagem variaram entre 180g a 500g. No teste comparativo foram realizadas análises de rotulagem, análise microbiológica, microscopia, pesticidas e frescor.

Quanto às análises microbiológicas, todas as amostras encontravam-se dentro dos limites estipulados pela Resolução-RDC Anvisa nº 12 de 02/01/2001. A Pro Teste sugeriu ainda a inclusão dos seguintes parâmetros nessa Resolução: *E. coli*. (1×10^2 UFC/g), ausência de *Listeria monocytogenes* em 25g, bolores e leveduras (1×10^3 UFC/g) e clostrídeos sulfito-redutores (1×10^3 UFC/g).

Na análise microscópica foi verificada a presença, em todas as saladas que continham alface, de pulgões (afídeos), alguns deles ainda vivos. Os pulgões não causam nenhum dano à saúde dos seres humanos, porém podem ser vetores para bactérias e fungos. A Pro Teste solicitou a esta Agência que seja determinada a fiscalização nas unidades fabris para verificar se a lavagem dos produtos está sendo feita de forma adequada.

Na análise de rotulagem, das 13 amostras analisadas, 8 apresentaram resultado "bom", 4 apresentaram resultado "muito bom" e 1 apresentou resultado "ruim". A Pro Teste sugeriu a elaboração de um Regulamento Técnico específico para esse tipo de produto, tornando a denominação de venda mais precisa.

A Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos informou a Pro Teste que a competência para a elaboração do Padrão de Identidade e Qualidade e saladas prontas para o consumo e para a fiscalização dos estabelecimentos produtores é do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, devido à natureza do mesmo.

Em relação às propostas para aperfeiçoamento da Resolução–RDC Anvisa nº 12, de 02/01/2003, as sugestões serão apreciadas na ocasião de sua revisão. Quanto aos comentários relativos aos parâmetros microscópicos, foi anexada a Nota Técnica nº 12, de 07 de outubro de 2004, de autoria da Gerência de Ações de Ciência e Tecnologia de Alimentos, que se refere à interpretação e aplicação da Resolução-RDC Anvisa nº 175/03 – Regulamento Técnico de Matérias acroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados.

e) Fast Food

Foi realizado teste comparativo com sanduíches e batatas fritas feitos em *fast-foods*. Para melhor explicação dos resultados dos testes, foram separados os resultados dos sanduíches dos resultados das batatas fritas.

Os sanduíches foram divididos em duas categorias, os de carne bovina e os feitos com frango. Os sanduíches de carne bovina tinham composição bastante parecida, variando somente a quantidade/tipo de queijo, de salada e de molho. Continham além do pão, dois hambúrgueres de carne bovina, queijo e salada. Os sanduíches de carne de frango continham composição bastante parecida, variando somente o tipo de queijo e de salada. No teste comparativo dos sanduíches foram realizadas análises de ingrediente, análise microbiológica e verificação de fraude/contaminação.

Quanto às análises microbiológicas nos sanduíches, as amostras foram analisadas a luz da Resolução-RDC Anvisa nº 12 de 02/01/2001. Do total de 24 amostras analisadas, 15 apresentaram resultado “muito bom” e 9 apresentaram resultado “ruim”. A Pro Teste sugeriu a inclusão dos seguintes parâmetros nessa Resolução: ausência de *Listeria Monocytogenes* em 25g, clostrídeos sulfito-redutores (< 100 UFC/g) e estafilococos coagulase positiva (< 100 UFC/g). Solicitou ainda a participação desta Agência nas ações para o aperfeiçoamento da legislação que disponha sobre o padrão de qualidade microbiológica para sanduíches quentes.

Na análise de degradação de óleos de fritura utilizados em batatas fritas, três das doze lojas de *fast-food* testadas foram eliminadas. Metade das lojas receberam conceitos piores do que “aceitável” nesse item, o que mostra que o quadro continua bastante negativo. No teste comparativo das batatas fritas foram realizadas análises de composição, adequação do óleo e degradação.

A Pro Teste informou que no Brasil não existe legislação que regule a utilização adequada dos óleos que passem por processo de fritura. A Pro Teste solicitou a participação desta Agência nas ações para criação da legislação que disponha sobre a utilização e o descarte de óleos e gorduras utilizados para fritura, determinando a quantidade de ácidos graxos livres não superior a 0,9%, teor de compostos polares não seja maior que 25% e os valores de ácido linolênico não ultrapasse o limite de 2%.

A Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos informou a Pro Teste que o fato da Resolução-RDC Anvisa nº 12, de 02/01/01 não exigir a pesquisa em sanduíches quentes de outros microrganismos patogênicos como a *Listeria monocytogenes* não a torna incompleta, pois o item 1 do Anexo I desta Resolução estabelece que os critérios para o estabelecimento de padrões microbiológicos sanitários em alimentos podem ser complementados quando do estabelecimento de programas de vigilância e rastreamento de microrganismos patogênicos e de qualidade higiênica e sanitária de produtos. Além disso, o item 1.2.2 do Anexo II define que os produtos em condições sanitárias insatisfatórias são aqueles cujos resultados analíticos demonstram a presença ou a quantificação de outros microrganismos patogênicos ou toxinas que representem risco à saúde do consumidor. Por fim, o item 2.3 do Anexo II dispõe que ao evidenciar a presença de microrganismo patogênico ou toxina que represente perigo severo a saúde do consumidor no produto (ou lote), esse deve ser considerado impróprio para o consumo humano, devendo constar essa informação na conclusão da análise. Logo se conclui que a referida Resolução atende ao objetivo de verificar a segurança para o consumo humano dos alimentos analisados.

Quanto à sugestão de publicação de regulamentação sobre a utilização e descarte de óleos e gorduras utilizados para fritura, verificou-se que a mesma foi analisada pela Gerência de Ações de Ciências e Tecnologia de Alimentos constituiu um Grupo Técnico de trabalho para uma avaliação mais profunda do assunto com a participação de técnicos da Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos.

6.3 – Monitoramento de Alimento – IDEC

6.3.1 – Introdução

O Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor – IDEC é uma instituição sem fins lucrativos que, desde a sua criação em 1987, vem realizando trabalhos que vão de testes de produtos a formulação de ações judiciais coletivas. O Instituto publica a *Revista do IDEC*, distribuída aos seus 25.000 associados, na qual são divulgadas notícias de interesse do consumidor brasileiro, resultados dos testes realizados com produtos e serviços presentes no mercado, bem como acompanhamento de legislações pertinentes às relações de consumo.

6.3.2 – Teste

a) Aves congeladas

Durante o mês de dezembro de 2004, foi realizada uma pesquisa com 8 amostras de frangos congelados de marcas comerciais distintas, disponíveis ao consumidor em supermercados de São Paulo, com o objetivo de averiguar a rotulagem e a qualidade microbiológica.

Na análise de rotulagem, das 8 empresas estudadas, apenas 1 estava em desacordo com a Resolução-RDC Anvisa nº 13, de 02/01/2001. Quanto à análise microbiológica, todas as empresas estavam de acordo com a Resolução-RDC Anvisa nº 12, de 02/01/2001. O IDEC solicitou a colaboração desta Agência para adoção das providências cabíveis.

A Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos informou ao IDEC que está em curso o Programa de Monitoramento da Prevalência e da Resistência Bacteriana em Frango – PREBAF, coordenado por esta Agência e com a colaboração do Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde - INCQS, tendo como objetivo elaborar um diagnóstico sobre os aspectos microbiológicos e de rotulagem da carne de frango comercializada no Brasil com vistas à definição de medidas de intervenção. Os dados serão divulgados após a conclusão do programa.

b) Vegetais Higienizados Prontos para Consumo

Durante o mês de março de 2004, foram realizadas análises microbiológicas e de rotulagem em vegetais higienizados prontos para consumo de 12 marcas, comercializados na Grande São Paulo.

A análise de rotulagem, nos produtos alface lisa, agrião e cenoura, foi realizada com base na Resolução-RDC Anvisa nº 259, de 20/09/2002, na Portaria MAPA nº 371, de 04/09/1997 e no inciso III do artigo 6º da Lei nº 8078, de 11/09/1990 e a análise microbiológica de acordo com o item 2 do Anexo I da Resolução-RDC Anvisa nº 12, de 02/01/2001.

Nesta avaliação foram coletados 25 produtos, deste total 10 produtos apresentaram resultados satisfatórios em ambas as análises realizadas, 4 produtos tiveram resultados insatisfatórios nas análises de rotulagem e microbiológica, 9 produtos apresentaram resultados insatisfatórios na análise microbiológica, 10 na análise de rotulagem e 2 produtos não foram analisados quanto à rotulagem.

As principais irregularidades detectadas nos vegetais higienizados prontos para consumo foram a presença de Coliformes à 45°C acima do permitido na legislação e a ausência na rotulagem do produto do endereço do fabricante, CNPJ e legenda das condições especiais para a conservação do produto.

O IDEC, considerando a gravidade do fato por se tratar de produtos de consumo imediato, solicitou que fosse realizada a fiscalização dos estabelecimentos e produtos, a implantação das Boas Práticas de Fabricação e do Sistema de Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle nas empresas, bem como a regulamentação do padrão de identidade e qualidade para vegetais higienizados prontos para consumo.

A Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos informou ao IDEC que a competência para regularização dos produtos analisados e dos estabelecimentos produtores é do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA. Além disso, notificou os fabricantes para sanar as irregularidades dos produtos e acionou o órgão de vigilância sanitária de São Paulo para apurar os fatos e verificar o cumprimento da legislação vigente.

6.4 - Programa de Análise de Produtos – INMETRO

6.4.1 – Apresentação

O Instituto Nacional de Metrologia, Normatização e Qualidade Industrial – INMETRO/MIDC realiza o Programa de Análise de Produtos para verificar a conformidade de produtos e serviços aos Regulamentos Técnicos pertinentes. No que tange aos produtos alimentícios, regulamentados pela área de alimentos da Anvisa/MS, o INMETRO remete os resultados das análises relativas ao programa à Gerência-Geral de Alimentos, para elaboração de parecer técnico e adoção das medidas cabíveis.

6.4.2 - Sal destinado ao consumo humano

Neste contexto, o INMETRO remeteu à Anvisa, em agosto de 2004, laudos contendo resultados de análises laboratoriais de 17 marcas de sal destinado ao consumo humano, realizadas pelo Laboratório de Análise de Sal do Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial – SENAI, localizado em Mossoró/RN.

Foram analisados os seguintes quesitos:

Teor de Iodo, de acordo com parâmetros estabelecidos pela Resolução-RDC nº 130, de 26 de maio de 2003;

2- Composição química e características físicas do sal, de acordo com padrão de identidade e qualidade estabelecido pelo Decreto nº 75.697, de 06 de maio de 1975.

No **Quadro 13** tem-se a análise técnica dos resultados, realizada pela Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos - GICRA, constatou-se a conformidade da maioria dos produtos com a legislação sanitária, sendo que um deles não foi analisado por tratar-se de tempero, não se enquadrando na categoria sal, outro não foi avaliado quanto aos requisitos relativos ao Padrão de Identidade e Qualidade, por não discriminar a denominação, e somente um produto não atendeu ao disposto na legislação. Esse produto foi submetido à coleta e análise fiscal pelo órgão de vigilância sanitária do Estado do Rio Grande do Norte. Após confirmado o resultado condenatório, a Anvisa publicou a Resolução – RE nº 387, de 11/02/2005, determinando a apreensão do lote do produto.

Quadro 13 - RESULTADO DA ANÁLISE TÉCNICA DOS LAUDOS DE ANÁLISE DE SAL DESTINADO AO CONSUMO HUMANO – ANO 2004.

Produto/ Marca	Conclusão
1) Sal Refinado/ Extra	A amostra atende à legislação.
2) Sal Moído/ Atlântico	A amostra atende à legislação.
3) SAL MOÍDO/ PINTO	A amostra não atende à Resolução-RDC nº 130/03, por apresentar teor de Iodo inferior a 20 ppm. <i>A VISA - RN realizou análise fiscal do produto sendo o resultado condenatório. Foi publicada Resolução-RE nº387, de 11/02/2005, determinando a apreensão do lote do produto.</i>
4) Sal Moído/ Jasmine	A amostra atende à legislação.
5) Sal Moído/ Vitao	A amostra atende à legislação.
6) Sal Light/ Neve	A amostra atende à Resolução-RDC nº 130/03. <i>Como o laudo não especifica a classificação do produto, não foram submetidas à análise técnica as características relativas ao Padrão de Identidade e Qualidade, constantes do Decreto nº75.697, de 06 de maio de 1975.</i>
7) Sal Comum/ Fritz e Frida	A amostra atende à legislação.
8) Sal Refinado/ Lebre	A amostra atende à legislação.
9) Sal Refinado/ Cisne	A amostra atende à legislação.
10) Sal Refinado/ Ita	A amostra atende à legislação.
11) Sal Refinado/ Diana	A amostra atende à legislação.
12) Sal Refinado/ Aji-sal	Este produto não foi submetido à análise técnica, por se enquadrar na categoria de tempero.
13) Sal Refinado/ Leão	A amostra atende à legislação.
14) Sal Moído/ Campeão	A amostra atende à legislação.
15) Sal Refinado/ Bompreço	A amostra atende à legislação.
16) Sal Refinado/ Marlim	A amostra atende à legislação.

7 – AÇÕES FISCAIS

7.1 – 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 2004, foi expedido um total 70 notificações, sendo que 80% tiveram seus procedimentos finalizados, permanecendo o restante em andamento.

Conforme ilustrado na Figura 6, aproximadamente 53% das notificações referem-se aos produtos com irregularidades nos dizeres da rotulagem. 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: padrão sanitário; padrão de identidade e qualidade; empatados, a propaganda irregular e a irregularidade no registro; e por último, alteração na razão social.

No que se refere à Figura 7, os produtos alimentícios mais freqüentemente alvos de notificação foram: alimento para praticantes de atividade física e leite, gelo e palmito em conserva, emulsificante para farinha panificável e leite especial para crescimento.

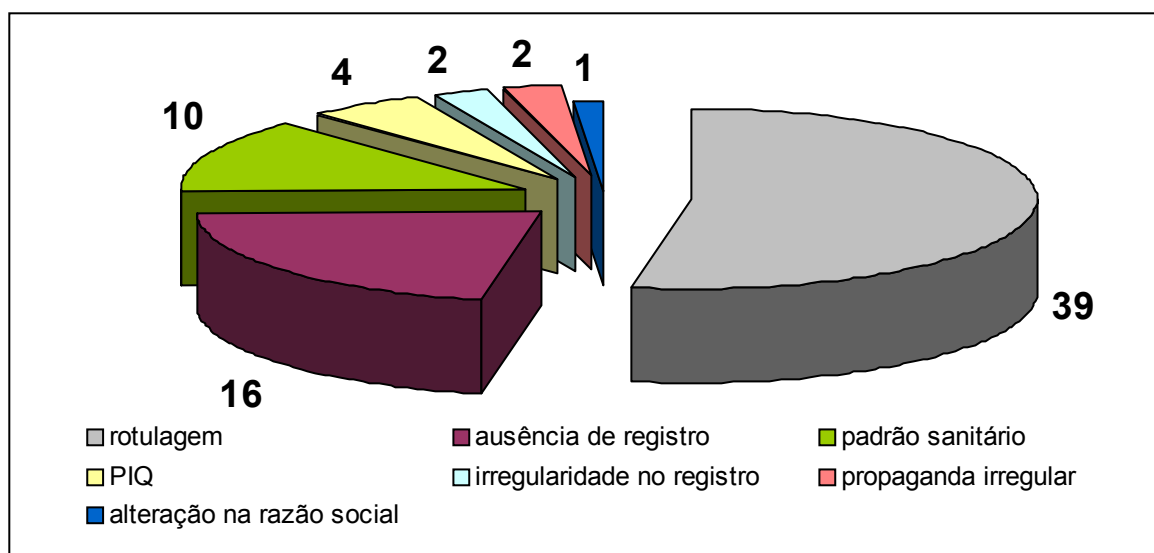


Figura 6

- Distribuição das notificações segundo as principais irregularidades identificadas - Ano 2004.

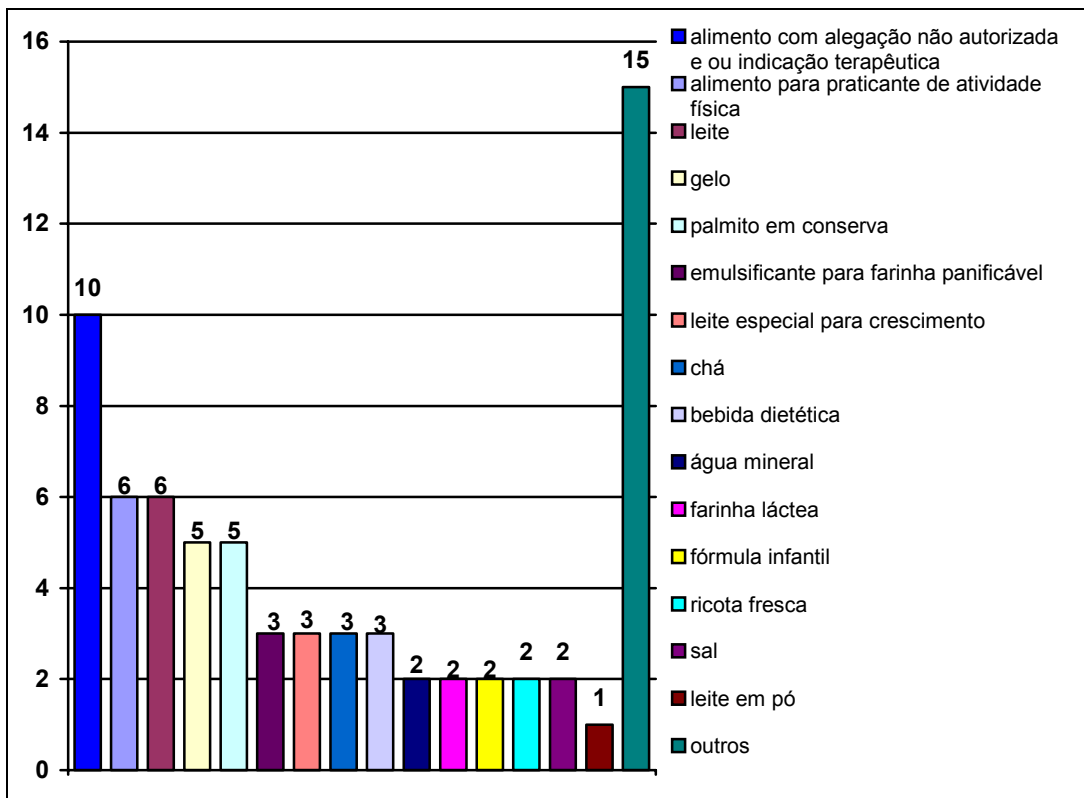


Figura 7 – **Quantidade de notificações por tipo de produtos alimentícios - Ano 2004.**

De acordo com a Figura 8, 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 procedência da irregularidade. Por este motivo, somente foram classificadas como procedentes, as notificações cujas irregularidades foram confirmadas pelos órgãos de Vigilância Sanitária Estaduais. Com base na Figura 9 pode-se observar que a maioria das notificações arquivadas como não procedentes apresentavam irregularidades relacionadas à rotulagem, à ausência de registro e ao padrão sanitário.

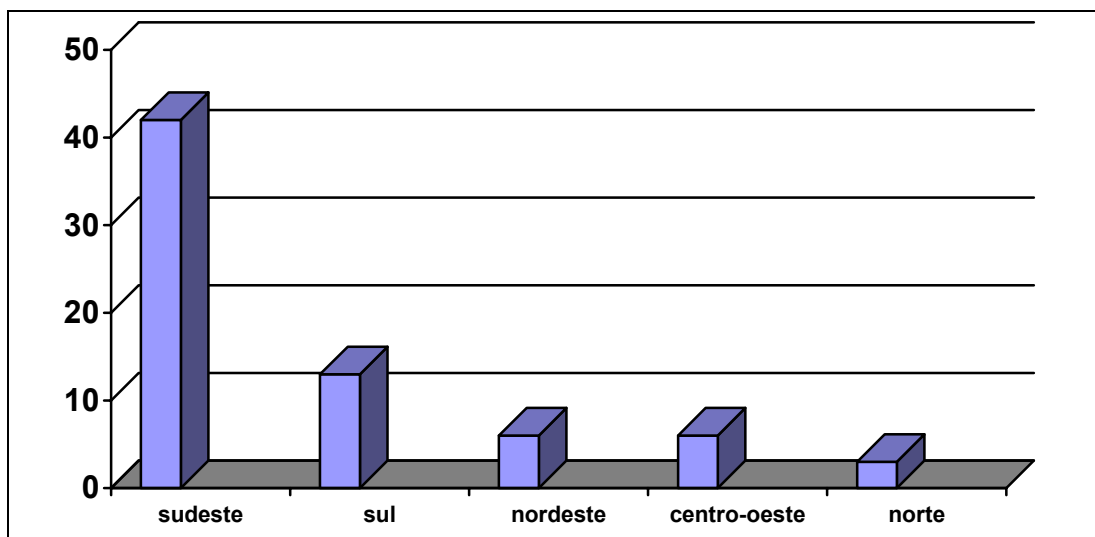


Figura 8 - **Distribuição das empresas notificadas conformes as regiões geográficas do país - Ano 2004.**

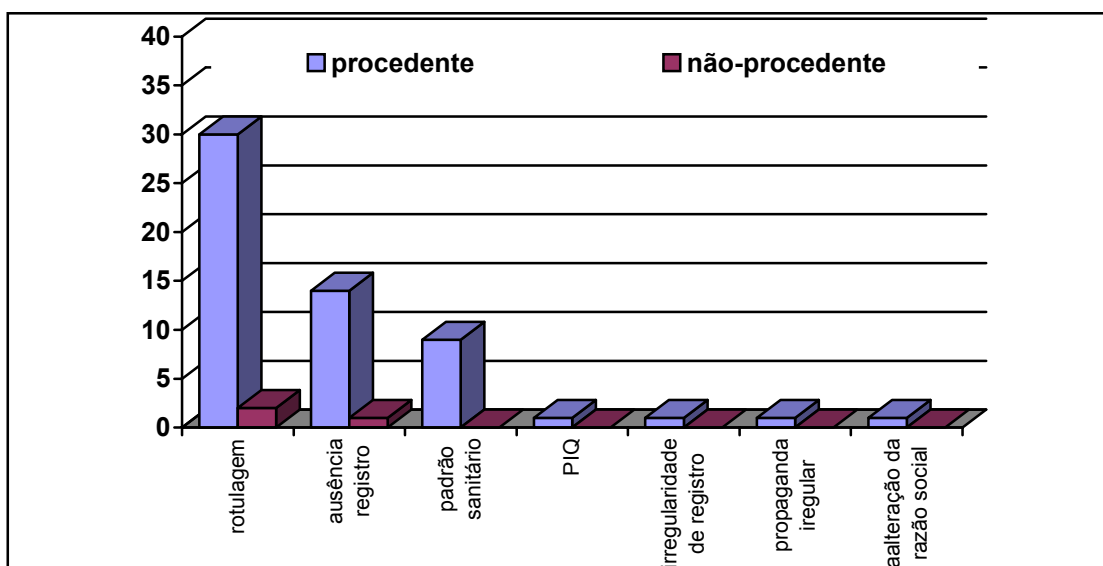


Figura 9 - **Distribuição das notificações arquivadas procedentes e não procedentes - Ano 2004.**

(*) Foram excluídas as notificações não respondidas pelas empresas.

7.2 – Envio de Denúncias às VISA

Em relação às irregularidades sanitárias de produtos alimentícios formalizadas por meio de denúncia, há na Gerência dois procedimentos instituídos para a apuração dos fatos, a seguir: ação direta por meio da emissão de notificação e ação conjunta por meio de envio das denúncias para os órgãos de vigilância sanitárias estaduais e distrital. Quanto ao primeiro procedimento, os resultados das atividades desenvolvidas em 2004 estão comentados no item 7.1.

No ano de 2004, foram expedidos 85 documentos solicitando a colaboração dos órgãos de vigilância sanitária para apuração de irregularidades denunciadas a esta Gerência. Do total, aproximadamente 29% foram destinados ao Centro de Vigilância Sanitária do estado de São Paulo, o segundo órgão mais demandado foi o Centro de Vigilância Sanitária do Estado do Rio de Janeiro, com aproximadamente 13% das denúncias.

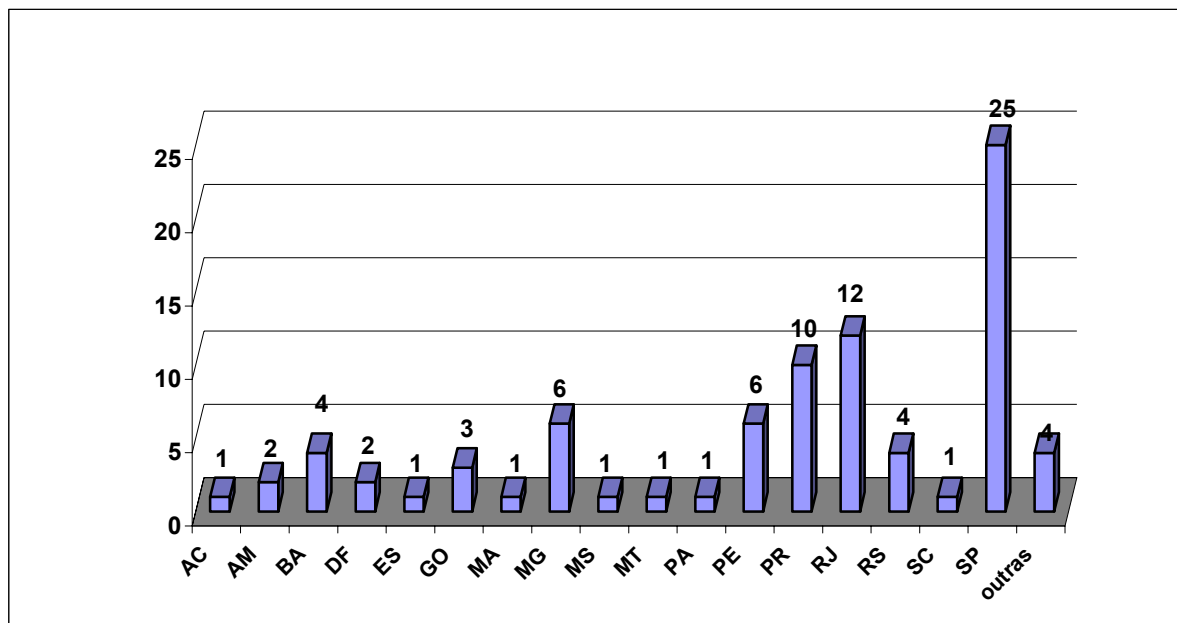
A distribuição dos documentos expedidos entre os órgãos de vigilância sanitária estaduais e distrital destinatários encontra-se ilustrada na Figura 10. Para construção do gráfico, as denúncias encaminhadas para o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento foram colocadas na coluna "outros".

Das 85 denúncias encaminhadas aos órgãos de vigilância sanitária estaduais e distrital, a Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos obteve retorno sobre as medidas adotadas em aproximadamente 39% dos casos. O Quadro 14 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 órgãos de vigilância sanitária, pôde-se observar que entre os produtos alimentícios, os que apresentaram maior ocorrência foram: alimentos para praticantes de atividade física, macarrão e alimentos líquidos à base de frutas vitaminados. A representatividade dos demais produtos envolvidos nas denúncias do ano de 2004 pode ser visualizada na Figura 11.

A maioria dos produtos alvo de denúncia apresentavam irregularidades associadas ao registro, conforme demonstrado no Quadro 15, estando essas presentes em 40% 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: comércio irregular de alimentos, utilização de indicação terapêutica e ou alegação de propriedade não aprovada, teor de colesterol abaixo do permitido na legislação e presença de bromato.



Figura

10 – **Distribuição das denúncias para apuração entre os órgãos de vigilância sanitária das unidades federadas - Ano 2004.**

Quadro 14 - RELAÇÃO ENTRE O NÚMERO DE DENÚNCIAS ENVIADAS AOS ÓRGÃOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E O NÚMERO DE RESPOSTAS RECEBIDAS PELA GICRA-ANO 2004*.

UF	Nº DENÚNCIAS ENVIADAS	Nº RESPOSTAS RECEBIDAS	% DE RETORNO
BA	4	2	50
MG	6	1	16
MT	1	1	100
PE	6	4	66
PR	10	4	40
RJ	12	5	41
RS	4	2	50
SP	25	14	56

(*) os órgãos de vigilância sanitária das unidades federadas do AC, AM, DF, ES, GO, MA, MS, PA e SC não enviaram retorno das denúncias enviadas.

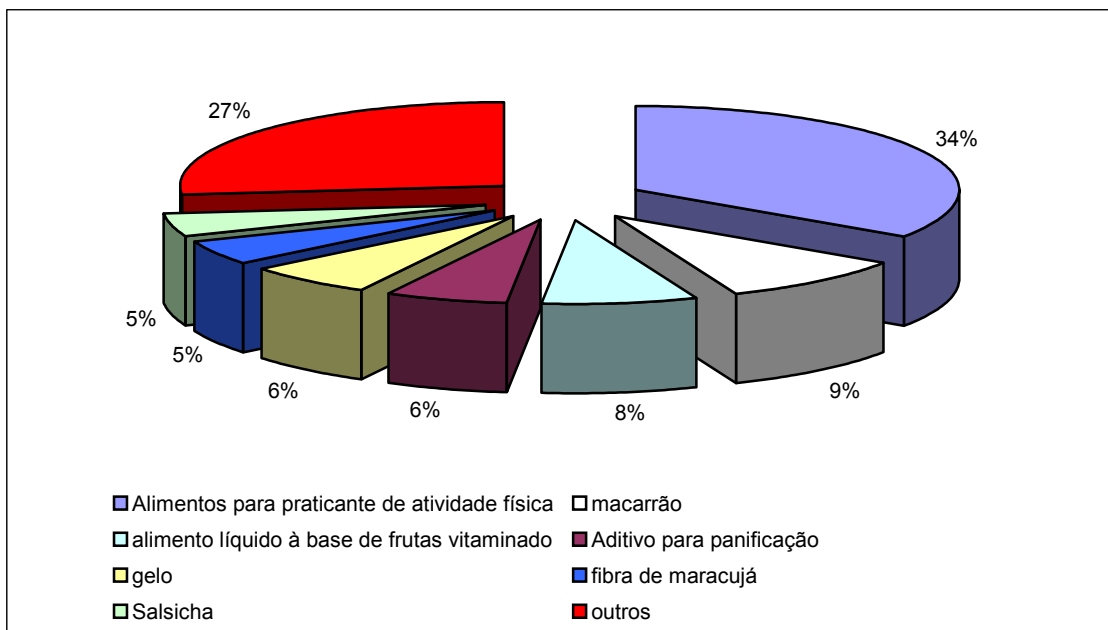


Figura 11 - **Distribuição dos produtos alimentícios envolvidos nas denúncias encaminhadas para os órgãos de vigilância sanitária das unidades federadas - Ano 2004.**

Quadro 15 - PERCENTUAL DE OCORRÊNCIA DAS IRREGULARIDADES IDENTIFICADAS NAS DENÚNCIAS ENCAMINHADAS AOS ORGAOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - ANO 2004.

IRREGULARIDADE	Nº DE OCORRÊNCIA	% DE OCORRÊNCIA
Ausência de registro	33	40
Problemas nos dizeres de rotulagem	11	13
Comércio irregular de alimentos	8	9
Utilização de indicação terapêutica e ou alegação de propriedade não aprovada	5	6
Teor de colesterol abaixo do permitido	5	6
Presença de bromato	4	5
Outras	19	21
Total	85	100

7.3 - Divulgação das Ações Fiscais

Desde agosto de 2003, a Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos, com o intuito de ampliar os canais de comunicação com a população e ainda proporcionar um intercâmbio entre os órgãos congêneres, estabeleceu o

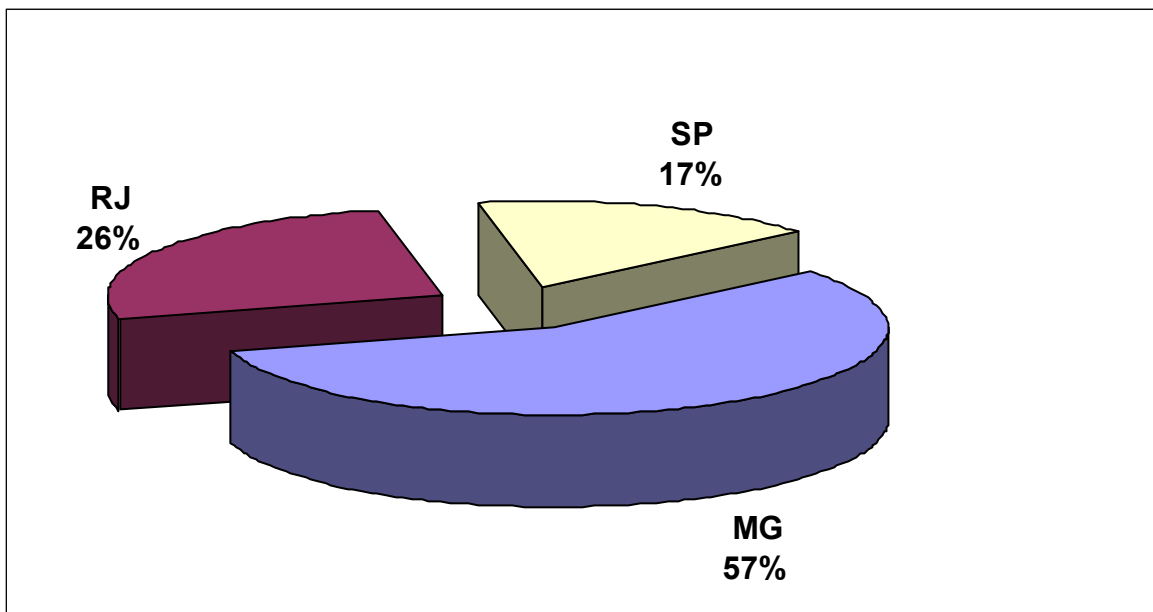
procedimento de divulgar as ações efetuadas pelos órgãos de vigilância sanitária dos estados e do Distrito Federal.

As medidas de intervenção adotadas em decorrência das irregularidades encontradas nos produtos alimentícios e estabelecimentos industrializadores de alimentos, são disponibilizadas no endereço eletrônico da Anvisa em: <http://www.Anvisa.gov.br/alimentos/acoes/index.htm>.

As ações fiscais realizadas por esses órgãos são cadastradas no endereço eletrônico da Anvisa, seguindo o Procedimento Operacional – POP 005, Divulgação das Ações Fiscais das VISA no Endereço Eletrônico da Anvisa, sendo obrigatório encaminhar cópia da publicação do ato no Diário Oficial dos estados e Distrito Federal.

No ano de 2004, foram recebidos 160 atos referentes às ações efetuadas pelos órgãos de vigilância sanitária estaduais e distrital, de interdição cautelar, apreensão e inutilização de alimentos, de interdição de estabelecimentos, dentre outros. Desse total, 91 foram encaminhados pela Coordenadoria de Vigilância Sanitária de Minas Gerais; 42 pela Coordenadoria de Vigilância Sanitária do Estado do Rio de Janeiro e 27 pelo Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo. A distribuição dos atos executados e encaminhados pelos órgãos de vigilância sanitária dos estados encontra-se ilustrada na **Figura 12**.

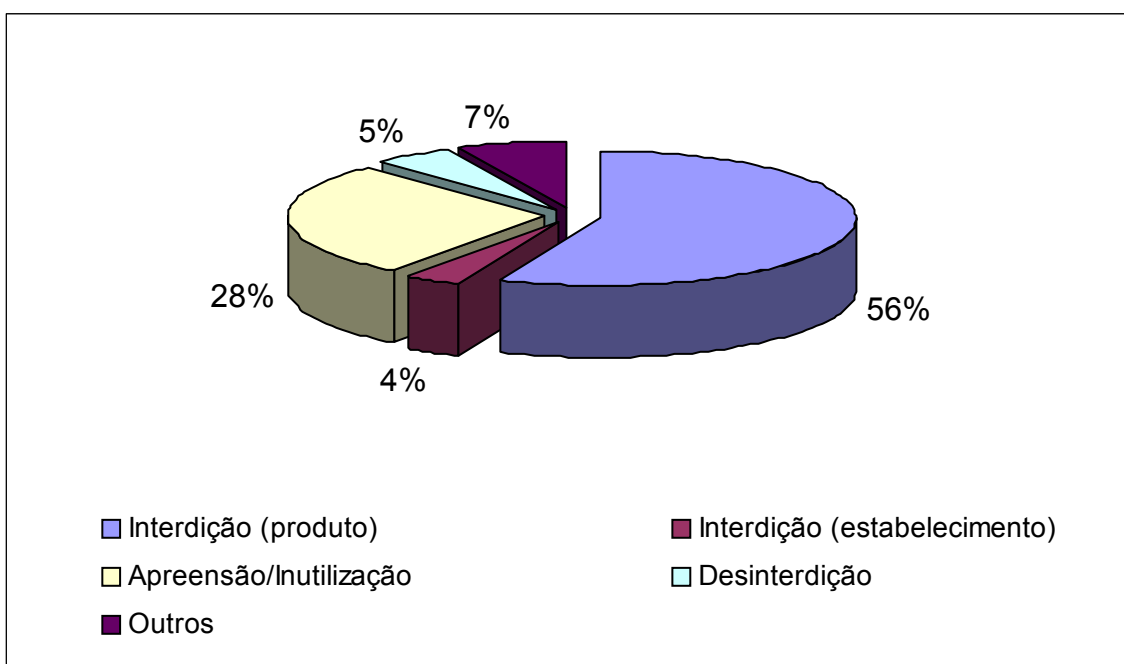
Dos 160 atos recebidos, 90 desses dispunham sobre a interdição de alimentos e 6 deles sobre a interdição de estabelecimentos; 45 dispunham sobre apreensão de alimentos; 8 sobre a desinterdição de alimento; 6 sobre conclusão de processo administrativo e 5 sobre concessão de prazo para esgotamento de embalagem. A **Figura 13** mostra a distribuição dos atos por tipo de ação fiscal relacionada a produtos e estabelecimentos. Para construção do gráfico foram agrupados em apenas uma categoria denominada "Outros", as ações de referentes à conclusão de processo administrativo e concessão de prazo para esgotamento de embalagem.



Fonte:

ANVISA/ Vigilâncias Sanitárias das Unidades Federadas.

Figura 12 - Percentual de atos enviados à Anvisa por órgão de vigilância sanitária estaduais - Ano 2004.



Fonte:

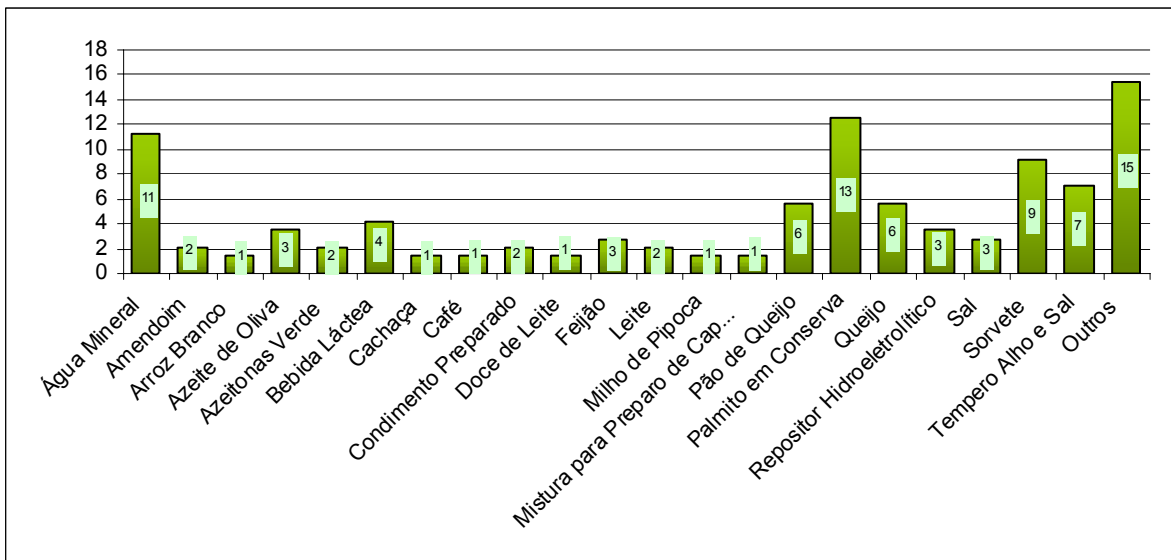
Anvisa/ Vigilâncias Sanitárias das Unidades Federadas.

Figura 13 - *Distribuição dos atos recebidos pela Anvisa por tipo de ação fiscal desenvolvida* - Ano 2004.

Conforme a **Figura 14**, os produtos palmito em conserva, água mineral, sorvete e tempero alho e sal representaram as categorias de produtos que tiveram maior número de ações fiscais recebidas pela Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos. Os produtos que apresentaram pouca

expressividade nas ações fiscais foram agrupados em apenas uma categoria denominada “Outros”, sendo eles: alimento achocolatado em pó, alimento adicionado de nutrientes essenciais, bolinho de bacalhau, bolinho de chocolate, camomila, chá, composto alimentar à base de leite, extrato de própolis, emulsificante oleoso para panificação, filé de peixe, filme de PVC, fubá, gergelim, goiabada, guaraná em pó, massa alimentícia, óleo de soja, pão de batata, pizza, polpa de fruta, suco, vinho e xarope de groselha.

As 44 categorias de produtos cujas ações fiscais foram divulgadas no endereço eletrônico da Anvisa estão associadas as seguintes irregularidades em relação à legislação sanitária vigente: 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, rotulagem e remoção de produto interdito. O **Quadro 16** estabelece o quantitativo e percentual das irregularidades detectadas nas categorias de produtos alvos de ações fiscais pelas autoridades competentes, onde se verifica que 26% dos produtos apresentaram irregularidades quanto às características físico-químicas, 19% dos produtos não atenderam ao padrão microbiológico e 8% dos estabelecimentos apresentaram irregularidades no atendimento às Boas Práticas de Fabricação.



Fonte: Anvisa/ Vigilâncias Sanitárias das Unidades Federadas.

Figura 14 – Percentual de ocorrência das categorias de alimentos envolvidas nas ações fiscais – Ano 2004.

Quadro 16 - PERCENTUAL DE OCORRÊNCIA DAS IRREGULARIDADES IDENTIFICADAS NAS AÇÕES FISCAIS RECEBIDAS DOS ÓRGÃOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – ANO 2004.

IRREGULARIDADE EM PRODUTOS E ESTABELECIMENTOS	Nº DE OCORRÊNCIA	% DE OCORRÊNCIA
Padrão de Identidade e Qualidade	6	3
Ausência de registro	24	12
Características físico-químicas	52	26
Características sensoriais e organolépticas	16	8
Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde	23	11
Padrão microbiológico	38	19
Rotulagem	25	12
Boas Práticas de Fabricação	15	8
Remoção de produto interdito	2	1

Fonte: Anvisa/ Vigilâncias Sanitárias das Unidades Federadas.

7.4 – Interdições Cautelares e Apreensões

A Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos, em 2004, publicou 11 atos referente às ações de interdição cautelar e apreensão, em todo o território nacional, em decorrência das irregularidades encontradas nos produtos alimentícios e estabelecimentos industrializadores de alimentos. Em decorrência da publicação dos atos, foi encaminhada cópia das Resoluções, através de Ofícios Circulares, aos órgãos de vigilância sanitária, para que estes adotassem as medidas legais cabíveis.

Dos 11 atos publicados, 1 dispunha sobre a interdição cautelar do estabelecimento, pelo não atendimento às Boas Práticas de Fabricação e 1 sobre proibição de ingresso, comercialização, distribuição, exposição ao consumo e uso do produto Leite infantil com ferro para lactentes, devido ao comunicado do Ministério da Saúde da França sobre infecção em lactentes com *Enterobacter sakazakii*. As principais irregularidades detectadas estão relacionadas no **Quadro 17**, os produtos Palmito em conserva e Sal em alguns atos estavam envolvidos em mais de uma irregularidade.

Quadro 17 - DISTRIBUIÇÃO DOS ATOS PUBLICADOS POR IRREGULARIDADES E POR PRODUTOS – ANO 2004

Irregularidades	Produtos	Quantidade	Ato
Ausência de registro e pH acima do limite máximo permitido	Palmito em conserva	1	Apreensão
Ausência de Iodo e registro	Sal	1	
Ausência de registro	Palmito em conserva	4	
	Sal	1	
Ausência de controle sanitário	Palmito em conserva	1	Interdição cautelar
pH acima do limite máximo permitido	Palmito em conserva	1	
Rotulagem	Palmito em conserva	1	
Teor de aflatoxina acima do limite máximo permitido	Amendoim e derivados	10	

Fonte: Anvisa/ Vigilâncias Sanitárias das Unidades Federadas.

7.5 – Inspeções Conjuntas com os órgãos de vigilância sanitária estaduais – VISA

Em apoio às atividades de inspeção sanitária, os órgãos de vigilância sanitária dos Estados de Rondônia e Espírito Santo solicitaram a participação da equipe técnica desta Gerência para realizar, em conjunto, inspeções em unidades fabris produtoras de alimentos localizadas naqueles estados.

Em 17 de março foi realizada inspeção na indústria de palmito em conserva Isaac Bennesby Ind. Com. Prod. Vegetal Imp. Exp. localizada em Guajará-Mirim-Rondônia. As irregularidades identificadas no estabelecimento, como a falta de controle no processamento, determinaram a publicação da Resolução-RE Anvisa nº 62, de 23/03/2004, interditando cautelarmente a linha de produção e os produtos fabricados.

No final de julho e no início de agosto, equipes desta Gerência realizaram inspeções conjuntas em várias indústrias de produtos alimentícios, sendo uma delas processadora de chocolates e derivados e a outra beneficiadora de matérias-primas, como sementes oleaginosas, ambas localizadas em Vila Velha-ES. Posteriormente foi inspecionada a indústria de massas, San Francisco de São Gonçalo Com. e ind. De Panificados Ltda (FIRENZE), situada no Município de Serra-ES. As irregularidades encontradas nessa indústria de massas levaram a Anvisa a determinar a suspensão de vendas dos produtos até que as irregularidades fossem sanadas, conforme consta da Resolução-RE Anvisa nº 217, de 31/08/2004.

8 – ACOMPANHAMENTO DE VISITA TÉCNICA DE ÓRGÃO INTERNACIONAL (FDA)

No início de abril de 2004, a Gerência foi contatada por um membro do Grupo de Alimentos Acidificados e de Baixa Acidez- LACF do *Food and Drug Administration*-FDA dos Estados Unidos, no sentido de estabelecer parceria para realizar, em conjunto, visitas técnicas em indústrias de produtos alimentícios que estão registradas naquele órgão como exportadora de produtos alimentícios para os Estados Unidos, bem como outras atividades decorrentes dos resultados das visitas. Esse grupo pretende expandir o programa a outras nações na América do Sul e Central, incluindo o Brasil, cuja intenção é valorizar a produção segura de alimentos acidificados e de baixa acidez.

Em novembro de 2004, foram realizadas visitas técnicas em 4 indústrias de palmito em conserva situadas no Estado do Pará, 1 indústria beneficiadora de água de côco localizada no Estado do Ceará e 1 indústria de produtos de côco pertencente ao Estado de Alagoas. As visitas foram concluídas no período de 3 semanas.

As inspeções tiveram a participação dos técnicos desta Gerência e dos órgãos de vigilância sanitária estaduais e, na visita técnica ocorrida no Estado de

Alagoas, contou ainda com a presença de técnico da Delegacia Federal de Agricultura-MAPA.

Como decorrência destas visitas e considerando a necessidade de fortalecer o intercâmbio de experiências por meio de visitas técnicas em indústrias de alimentos situadas no exterior, a equipe da Anvisa manifestou interesse em realizar visitas técnicas nas indústrias americanas que fornecem esses tipos de alimentos para o Brasil, e como resposta foi enviada a documentação necessária para viabilizar tal visita.

9 – REGULAMENTAÇÕES

9.1 – Resolução-RDC Anvisa nº 216, de 15 de setembro de 2004

Iniciado em 2003, o processo de elaboração do Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (Consulta Pública Anvisa nº 70, de 21/08/2003) culminou com a publicação da Resolução-RDC Anvisa nº 216, de 15 de setembro de 2004, publicada no Diário Oficial da União em 16/09/2004.

Na reunião de consolidação da Consulta Pública nº 70/03, realizada em 10/08/2004, na sede II da Anvisa em Brasília, estiveram presentes representantes de VISA estaduais e municipais, de universidades, de conselhos profissionais e de entidades representativas do setor produtivo. Na ocasião, foram apresentados os critérios de avaliação das 872 sugestões recebidas, das quais 128 foram acatadas, 513 não foram acatadas e 231 foram acatadas parcialmente. A consolidação final das sugestões resultou em ajustes no texto que foi submetido à consulta pública, como a exclusão, do âmbito de aplicação dessa Resolução, das cozinhas dos estabelecimentos assistenciais de saúde, a revogação da Resolução CNNPA nº 16/78 e a inclusão de temperaturas de conservação a quente (60°C) e a frio (5°C), a exigência de Procedimento Operacional Padronizado para o controle da higiene e saúde dos manipuladores e a explicitação de que a Resolução pode ser complementada pelos órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais, visando abranger requisitos

inerentes às realidades locais e promover a melhoria das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação.

A Resolução-RDC Anvisa nº 216/04 consistiu no primeiro regulamento nacional sobre Boas Práticas para serviços de alimentação e tem como objetivo a garantia das condições higiênico-sanitárias do alimento preparado, pela instituição de procedimentos higiênico-sanitários que devem ser adotados pelos estabelecimentos, a saber: cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatessens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisserias e congêneres.

A exigência legal de capacitação técnica revelou-se o tema de maior interesse por parte da população, devido ao grande número de questões sobre o assunto encaminhadas a esta Gerência. A nova legislação exige a presença de um responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos, devidamente capacitado em contaminantes alimentares, Doenças Transmitidas por Alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e Boas Práticas. Os manipuladores de alimentos também devem ser periodicamente capacitados em temas semelhantes.

O Regulamento prevê ainda a implementação de Procedimentos Operacionais Padronizados para as operações de higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios; de higienização do reservatório de água de abastecimento; para o controle integrado de vetores e pragas urbanas e para o controle de higiene e saúde dos manipuladores.

Devido a grande publicidade dada pelos meios de comunicação à Resolução-RDC Anvisa nº 216/04, evidenciada pelas freqüentes entrevistas concedidas pelos responsáveis pela área de alimentos da Anvisa, aliada às várias solicitações de palestras técnicas e ao grande número de consultas enviadas pelos canais institucionais, fica comprovado o impacto positivo que este

instrumento legal gerou para a sociedade e para o setor de serviços de alimentação, o que ratifica a decisão correta da Anvisa em regulamentar o tema.

9.2 – Resolução-RDC Anvisa nº 300, de 01 de dezembro de 2004

Em atendimento à demanda do setor privado foi publicada a Resolução-RDC Anvisa nº 300, de 1º de dezembro de 2004, que dispõe sobre a capacidade da embalagem de vidro do produto palmito em conserva, incluiu a medida de 1000mL, dentre as capacidades de embalagem de vidro no produto referenciado com valor mínimo de vácuo de 559 mmHG. Para a aprovação dessa capacidade foi cumprido o dispositivo previsto na Resolução-RDC Anvisa nº 17/11/1999 estabelecendo que diferentes capacidades de acondicionamento do produto palmito em conserva somente serão aprovadas quando apresentarem estudos de viabilidade técnica.

9.3 – Consulta Pública Anvisa nº 67, de 27 de outubro de 2004

Considerando a demanda do setor produtivo e dos órgãos de vigilância sanitária em relação ao desenvolvimento de regras complementares à legislação geral de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Industrializadores de Água Mineral Natural e Água Natural, a Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos/GICRA iniciou no ano de 2004 o processo de elaboração de um regulamento técnico aplicável em todo território nacional. Ficou estabelecido que o documento a ser construído deveria ser estruturado com base nas etapas do processo produtivo da água mineral natural e da água natural, e estar em harmonização com as disposições constantes na norma do *Codex Alimentarius*.

Em agosto de 2004 técnicos da GICRA realizaram visitas técnicas a Indústrias de Água Mineral Natural e Água Natural nos estados do Rio de Janeiro e do Distrito Federal com o objetivo de identificar as medidas de controle sanitário adotadas nas diferentes etapas do processamento e recolher subsídios técnicos para a elaboração da proposta de Regulamento Técnico.

Em 10/09/2004, a proposta elaborada pela Gerência foi apresentada e discutida pelo grupo técnico composto por representantes das seguintes instituições: órgãos de vigilância sanitária dos estados do Rio Grande do Norte, Paraíba, Ceará, Pernambuco, Minas Gerais, Rio Grande do Sul, Espírito Santo, Distrito Federal, São Paulo e Rio de Janeiro, órgão de vigilância sanitária do município do Rio Grande do Norte, Departamento Nacional de Produção Mineral/DNPM, Associação Brasileira das Indústrias de Água Mineral/Abinam, Associação Brasileira das Indústrias de Alimentos/Abia, Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial-Senai/Firjan, Instituto de Tecnologia de Alimentos/Ital, Universidade Estadual de Campinas/Unicamp e sindicato das Indústrias de Água Mineral/RN. Em 27/10/2004, a proposta obtida das discussões com o grupo técnico foi convertida em forma da Consulta Pública nº 67/04 e publicada no Diário Oficial da União, de 28 de outubro de 2004.

Nos noventa dias em que o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Industrializadores de Água Mineral Natural e Água Natural e a respectiva Lista de Verificação estiveram sob consulta pública foram recebidas aproximadamente 50 sugestões elaboradas por pessoas físicas, órgãos públicos, empresas do setor, associações representativas do setor produtivo, órgãos de vigilância sanitária, dentre outros, as quais serão submetidas à análise e consolidação.

9.4 – Proposta de Regulamento Técnico sobre Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Industrializadores de Água Purificada Adicionada de Sais

Em atendimento à demanda de vários órgãos de vigilância sanitária, foi realizada, nos dias 16 e 17/11/2004, uma reunião no Estado da Paraíba com objetivo de discutir uma minuta sobre o Regulamento Técnico para Águas Purificadas Adicionadas de Sais, elaborada pela Agência Estadual de Vigilância Sanitária da Paraíba - Agevisa.

Participaram da reunião representantes da Anvisa/MS, da Agevisa e dos órgãos de vigilância sanitária dos estados do Espírito Santo, Minas Gerais, Mato Grosso, Pernambuco, Rio Grande do Norte, Rondônia e Rio Grande do Sul.

A representante da Agevisa/PB apresentou um panorama da situação das indústrias purificadas adicionadas de sais no estado, relatou as dificuldades técnicas relativas ao controle sanitário dessas indústrias, tais como: ausência de normas técnicas contemplando Boas Práticas de Fabricação, criação de normas municipais, dificultando a ação da vigilância sanitária estadual, demandas judiciais e incentivos federais para compra de dessanilizadores. Relatou ainda problemas quanto ao registro dessa água, uma vez que a Anvisa exige para concessão de registro a outorga de direito de uso da água, licença de produção e comércio de água (emitido por órgão do meio ambiente do estado) e cadastro de atividades potencialmente poluidoras (emitido pelo Ibama) e essas determinações não estão contempladas na Resolução-RDC nº 23 de 15/03/2000.

A representante da Agevisa/PB apresentou uma minuta de resolução para água purificada adicionada de sais, semelhante à Consulta Pública nº 67/04 (Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Industrializadores de Águas Minerais Natural e Água Natural) com adição de algumas etapas específicas para água purificada.

Após discussão com o Grupo Técnico ocorreram as seguintes deliberações:

- Adotar a designação utilizada no *Codex Alimentarius* que é **ÁGUA PREPARADA ADICIONADA DE SAIS**;
- Exceção do âmbito de aplicação todas as águas que possam ser águas minerais naturais e águas naturais, evitando, assim, que indústrias envasem água mineral ou natural como água purificada, uma vez que foi relatado que algumas indústrias preferem desmineralizar água mineral natural ou água natural e adicionar sais para não arcar com os custos da concessão de lavra;
- Fazer um Regulamento Técnico específico para águas purificadas adicionadas de sais devido às peculiaridades existentes para esse tipo de água, tais como a

captação, que pode ser feita de qualquer fonte, e os vários tipos de tratamento que podem ser realizados, além da sua importância econômica;

- Trabalhar num Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação completo para águas adicionadas de sais, sendo obrigatório a adição de sais, uma vez que a água purificada deve ser semelhante à água mineral em todos os seus aspectos, devendo excluir do âmbito de aplicação as águas minerais e águas naturais;

- Discutir em outro regulamento técnico em nível regional a água potável envasada. Deve haver a articulação com o Departamento Nacional de Produção Mineral (DNPM) e com a Agência Nacional de Águas (ANA), devendo ser convidados para a reunião do próximo Grupo Técnico.

Ficou acordado que a Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos realizará, em 2005, uma reunião com a participação do setor produtivo, das entidades civis e dos órgãos de vigilância sanitária envolvidos para promover uma discussão ampliada da proposta de texto que será, posteriormente, encaminhada à Diretoria Colegiada para a apreciação e publicação sob forma de consulta pública.

10 - COMISSÃO INTERINSTITUCIONAL PARA O CONTROLE DOS DISTÚRBIOS POR DEFICIÊNCIA DE IODO

10.1 – Apresentação

A Comissão Interinstitucional para o Controle dos Distúrbios por Deficiência de Iodo – CICDDI, instituída pela Portaria GM/MS nº 1328, de 11 de novembro de 1999, tem como atribuição avaliar as diretrizes e estratégias pertinentes ao Programa Nacional de Controle dos Distúrbios por Deficiência de Iodo. A CICDDI conta com a participação de representantes do governo e do setor produtivo, sendo coordenada pelo Ministério da Saúde, por meio da Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição – CGPAN.

Por sua atuação, em conjunto com os órgãos de vigilância sanitária estaduais e distrital, no controle das indústrias beneficiadoras de sal para consumo humano e do teor de Iodo do sal exposto ao consumo, a Gerência-Geral de Alimentos da Anvisa, por meio da Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos - GICRA, tem papel preponderante nesta Comissão. No ano de 2004, foram realizadas duas Reuniões da CICDDI.

10.2 – Reuniões

10.2.1 - VIII Reunião Ordinária da CICDDI

Foi realizada em Brasília, em 11/02/2004 e os principais foram:

- Resolução-RDC nº130, de 26 de maio de 2003 (DOU de 28/05/03)

Comunicou-se a publicação da Resolução-RDC Anvisa sob a forma de Consulta Pública sobre a redução da faixa de iodação do sal, considerando os resultados e as recomendações do Projeto *Thyromobil*, que resultou na publicação da Resolução-RDC Anvisa nº 130/03 que estabelece os teores de Iodo do sal entre 20 e 60 ppm.

- Rotulagem nutricional do sal

Em atendimento à solicitação da Associação Brasileira de Extratores e Refinadores de Sal – Abersal para que fosse mantida a obrigatoriedade de rotulagem nutricional do sal, foi acordado que a mesma será opcional e que a Anvisa estimulará as indústrias a adotá-la, por meio de mensagem no *site* oficial e de envio de ofício circular aos órgãos de vigilância sanitária estaduais e distrital, informando sobre a medida, uma vez que não há possibilidade de alterar a Resolução-RDC Anvisa nº 360/03, por se tratar de regulamento aprovado no Mercosul.

Foi aberta exceção à regra, estabelecida no item 3.5.1 da Resolução-RDC Anvisa nº 360/03, sobre a tolerância dos valores declarados, uma vez que serão admitidas diferenças entre o valor declarado e eventual resultado analítico superiores à tolerância de 20%, desde que os mesmos se encontrem entre os limites de 20 a 60 ppm.

- Programa Nacional de Inspeção Sanitária nos Estabelecimentos Beneficiadores de Sal Destinado ao Consumo Humano

A GICRA informou o encerramento do programa. Ao longo dos quatro anos de execução do programa, os órgãos de vigilância sanitária realizaram 347 inspeções em 198 empresas. Dessas, somente 86 continuam a beneficiar sal para o consumo humano, sendo que 21 foram aprovadas.

A evolução dos dados de iodação do sal foi apresentada pela GICRA. Em 2002 os resultados do Programa Nacional de Monitoramento da Qualidade Sanitária de Alimentos - PNMQSA apontaram 12% das amostras de sal analisadas com teor de Iodo em desacordo com a legislação sanitária, enquanto que, em 2003, os dados de análises fiscais encaminhados pelos órgãos de vigilância sanitária apontaram a redução para 6% de amostras condenadas por teor de Iodo.

As ações serão incorporadas no Termo de Ajuste e Metas-TAM firmado entre ANVISA e VISA. Com base nas metas pactuadas no TAM, a Anvisa propôs que fosse inserida em 2004 a meta de inspeção anual de 100% dos estabelecimentos beneficiadores de sal destinado ao consumo humano. Com a aprovação dessa meta, será dada continuidade às atividades anteriormente efetivadas por meio do Programa Nacional de Inspeção Sanitária em Estabelecimentos Beneficiadores de Sal destinado ao Consumo Humano.

A SUVISA-RN apresentou os resultados finais do Programa de Inspeção Sanitária nos Estabelecimentos Beneficiadores de Sal Destinado ao Consumo Humano desenvolvido no Estado do Rio Grande do Norte.

- Rotulagem do sal para consumo animal

O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento-MAPA informou que, apesar da proposta de rotulagem do sal para consumo animal não ter avançado, pretende dar agilidade às ações. Além disso, apoiou o pleito do setor produtivo de revogar o Decreto que institui a obrigatoriedade da iodação do sal animal, uma vez que o mesmo atende a uma demanda do setor saúde. Nesse sentido, considerando que o teor de iodação do sal para animal é inferior ao especificado para sal de consumo humano, a Organização Panamericana de Saúde-OPAS/OMS destacou a importância da implementação, pelo Ministério da Saúde-MS, de ampla campanha de orientação à população alertando, principalmente, para o não consumo do sal animal na alimentação humana.

O MAPA se comprometeu a redigir uma Nota Técnica sobre revogação do referido Decreto e submeter ao MS para apreciação, bem como para subsidiar as ações e as proposições da CGPAN sobre o tema.

Por fim, foi enfatizada a necessidade de rotulagem do sal para consumo animal para coibir o desvio de consumo por parte da população. As advertências aprovadas na VII Reunião dessa Comissão foram revistas sendo aprovado um

único texto, a saber: “Proibido para consumo humano”, que deve ser declarado em destaque no painel principal e com letras iguais ao nome do produto.

- Atualização parceria do MS/ Unicef

O Unicef reiterou sua intenção em manter parceria com as ações de prevenção e de controle dos distúrbios nutricionais, em especial para prevenção da deficiência de Iodo no Brasil; informou sobre os materiais construídos em parceria com a CGPAN/MS, onde estão presentes os temas referentes a Iodo, Vitamina A e Ferro. Estes são manuais produzidos para os supervisores de equipe e agentes de saúde da família (prontos para impressão), cds com *spots* de rádio (em distribuição) e Álbum de Competências Familiares, 11 mil kits que alcançarão 10 milhões de famílias.

10.2.2- IX Reunião Ordinária da CICDDI

A IX Reunião Ordinária da CICDDI ocorreu nas dependências do SESI de Mossoró/RN no dia 16/06/2004, tendo como objetivo a revisão das portarias de instituição do Programa de Controle dos Distúrbios por Deficiência de Iodo e de instituição da CICDDI.

- *Nutricion Optima de Iodo em las Americas*

Representantes do Ministério da Saúde, da Anvisa e do setor produtivo estiveram presentes neste evento, ocorrido na primeira semana de maio, cujo objetivo foi examinar os avanços e a sustentabilidade dos programas de controle dos distúrbios por deficiência de Iodo - DDI na região das Américas. Participaram representantes de todos os países do continente americano.

As conclusões do evento apontaram que, apesar do grande avanço no controle dos DDI observados nos últimos anos em países das Américas, há necessidade que cada país realize o monitoramento do teor de Iodo no sal e do estado nutricional de Iodo na população. Além disso, os países devem fomentar a

veiculação de campanhas voltadas à orientação da população no que se refere à importância do consumo do sal iodado.

Foi possível verificar o desconhecimento do ICCIDD no que se refere aos dados atuais sobre o controle dos distúrbios por deficiência de Iodo no Brasil, ficando patente a necessidade de reestruturação do Programa Nacional de Controle dos Distúrbios por Deficiência de Iodo, com previsão de envio sistemático de dados do país aos órgãos internacionais, o que contribuirá para que, em curto prazo, o Brasil obtenha o Certificado Internacional de Eliminação Virtual dos Distúrbios por Deficiência de Iodo.

- Reestruturação da CICDDI

Algumas instituições foram inseridas na nova proposta de composição da CICDDI, dentre as quais pode-se destacar: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome-MDS, Ministério da Educação-MEC, Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor-IDEC, Ministério Público da União-MPU, Organização Pan-Americana de Saúde/Organização Mundial da Saúde-OPAS/OMS, Fundo das Nações Unidas para a Infância-Unicef, e Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação-ABIA.

- Nota técnica do MAPA sobre iodação do sal destinado ao consumo animal

O representante do MAPA apresentou a nota técnica justificando a não iodação do sal destinado ao consumo animal. Foi sugerida a alteração da frase "Proibido o uso na alimentação humana, não contém Iodo necessário para a prevenção do Bócio (papo)" para "PROIBIDO PARA O CONSUMO HUMANO. NÃO CONTÉM IODO SUFICIENTE PARA EVITAR DOENÇAS".

Diante da situação de não obrigatoriedade da iodação de sal para consumo animal, os membros da Comissão estabeleceram a fixação dos seguintes critérios:

- Antes que seja revogada a obrigatoriedade de iodação do sal para consumo animal, todas as indústrias beneficiadoras deverão apor na rotulagem a informação: PROIBIDO PARA O CONSUMO HUMANO. NÃO CONTÉM IODO SUFICIENTE PARA EVITAR DOENÇAS;
- Foi estipulada que a advertência deverá ser levada a consulta pública por um prazo de 30 dias e que as empresas terão 120 dias para adequação das informações nas embalagens de seus produtos;
- Foi destacada a necessidade de implementação de atividades educativas e informativas;
- Necessidade de revisão do percentual de cada elemento que compõe o sal para consumo animal; substituição do carimbo do Serviço de Inspeção Federal - SIF pela Autorização de Uso de Produto – AUP;
- Inserção da exigência de iodação do sal utilizado como ingrediente de alimento destinado ao consumo humano, para a liberação da AUP. Foi ainda proposto que fosse contemplada a mesma situação prevista no art. 2º da Resolução-RDC Anvisa nº 130/03, ou seja, os produtos alimentícios industrializados sob competência do MAPA podem utilizar sal sem adição de Iodo como ingrediente desde que seja comprovado que o Iodo cause interferência.

10.3 - II Seminário da Qualidade do Sal destinado ao Consumo Humano

O Simpósio, realizado em 16 e 17/06/2004, no Auditório do SESI de Mossoró/RN, teve como tema a importância da indústria salineira no contexto sócio-econômico do RN e do Brasil, a preocupação com o desenvolvimento sustentável e preservação do meio-ambiente, as Boas Práticas de Fabricação e apresentação de dados a respeito das ocorrências dos DDI. O objetivo do evento foi sensibilizar produtores e profissionais envolvidos na produção, fiscalização e monitoramento do sal destinado ao consumo humano sobre a ocorrência de DDI e sobre as BPF.

10.4 - Considerações Finais

O ano de 2004 foi de intensa atividade da Comissão Interinstitucional para o Controle dos Distúrbios causados pela Deficiência de Iodo, devido à prioridade que vem sendo dada pelo atual governo aos temas relacionados à alimentação e nutrição. Este fato tem propiciado o recrudescimento dos programas de combate às carências de micronutrientes, dentre os quais se inclui o Programa Nacional de Controle dos DDI. Ações concretas que refletem a atualidade e o peso das questões tratadas pela CICDDI no contexto nacional são:

- participação da Anvisa e do MS, em conjunto com representantes do setor produtivo nacional, no evento *Nutricion Optima de Iodo em las Américas*, que resultou no planejamento de ações de reestruturação do programa
- Nacional de Controle dos DDI, para a obtenção, pelo Brasil, do Certificado Internacional de Eliminação Virtual dos Distúrbios por Deficiência de Iodo;
- realização do *II Seminário da Qualidade do Sal destinado ao Consumo Humano*, que demonstrou a harmonia de diversos setores da sociedade, no esforço comum de eliminação dos DDI;
- elaboração da proposta de revitalização dos trabalhos da CICDDI, pela inclusão de novos membros e atualização da Portaria nº1328/99;
- proposta de reestruturação do Programa Nacional de Controle dos DDI pela publicação de uma nova Portaria e de uma Nota Técnica, detalhando os procedimentos do programa e as responsabilidades de cada órgão envolvido.

A Anvisa tem participado ativamente das reuniões da CICDDI, cumprindo as atribuições que lhe são conferidas, contribuindo com o MS na missão de garantia à saúde da população.

11 – PARTICIPAÇÃO NO COMITÊ DO CODEX ALIMENTARIUS

A Gerência participa, desde o ano de 2000, em dois comitês do *Codex Alimentarius*, fórum internacional de discussão de temas relativos à elaboração de normas e diretrizes que regem a relação entre a proteção da saúde pública e o comércio internacional de alimentos, sendo eles: Comitê do *Codex Alimentarius* sobre Sistema de Inspeção e Certificação de Importações e Exportações de Alimentos - CCFICS e Comitê do *Codex Alimentarius* sobre Higiene dos Alimentos - CCFH.

11.1 - Comitê do *Codex Alimentarius* sobre Sistema de Inspeção e Certificação de Importações e Exportações de Alimentos

A GICRA participou das reuniões convocadas pelo INMETRO que é o coordenador do GT-FICS. No decorrer do ano de 2004, foram realizadas 04 (quatro) reuniões técnicas, nas quais foram discutidos os seguintes temas: Proposta de Apêndices às Diretrizes para Determinação de Equivalência de Medidas Sanitárias associadas com a Inspeção e Certificação de Alimentos; Proposta de Princípios para a Certificação Eletrônica; Proposta de Princípios para a Inspeção de Alimentos baseada em Risco; Documento de Debate sobre Rastreabilidade/Rastreo de Produtos no Contexto dos Sistemas de Inspeção e Certificação de Alimentos; Documento de Debate sobre a Revisão das Diretrizes para o Intercâmbio de Informações entre Países sobre Rechaços de Alimentos Importados; Documento de Debate sobre a Revisão das Diretrizes para Modelos Genéricos de Certificados Oficiais e para a Preparação e Expedição de Certificados e Documento de Debate sobre Especificação da Referência a “um período razoável de tempo” constante das Diretrizes para os Sistemas de Controle de Importações de Alimentos.

Na reunião do Comitê do CCFICS ocorrida no período de 6 a 10 de dezembro de 2004, em Melbourne-Austrália, a delegação brasileira foi composta por membros da Anvisa, MAPA e MRE. Durante a reunião circularam 11

documentos de sala, dos quais 2 identificados como CRD 2 e CRD 5, continham, exclusivamente, comentários do Brasil para apreciação pelos demais participantes da reunião. A pauta da reunião contemplou os temas supracitados e teve como principais deliberações: Documento de Debate sobre rastreabilidade/Rastreo de Produtos no Contexto dos Sistemas de Inspeção e Certificação de Alimentos, o qual servirá de base para elaboração de documentos constando os princípios da rastreabilidade/rastreo de produtos que circulará para comentários no trâmite 3; Proposta de Apêndices às Diretrizes para Determinação de Equivalência de Medidas Sanitárias associadas com a Inspeção e Certificação de Alimentos, sendo que será formado um grupo técnico com a participação do Brasil para aprimorar a proposta; e Proposta de Princípios para a Inspeção de Alimentos, baseada em risco e consistiu em um importante ponto de pauta intensamente discutido na reunião e, em consequência da falta de consenso na ocasião, o documento retornará para o trâmite 3.

11.2 - Comitê do *Codex Alimentarius* sobre Higiene dos Alimentos

A GICRA como coordenadora do GT - FH realizou 02 reuniões técnicas e enviou consultas aos membros do GT para opinarem sobre as *Circular Letters*-CL. No decorrer do ano foram discutidos os seguintes assuntos nesse GT: Proposta de princípios e diretrizes para condução de gerenciamento de risco microbiológico; Proposta de diretrizes relacionadas à aplicação de princípios gerais de higiene para gerenciamento de *Listeria monocytogenes* em alimentos; Proposta de revisão do código de práticas para ovos e produtos derivados; Proposta de diretrizes para validação de medidas de controle de higiene dos alimentos; Proposta de revisão do código de prática de higiene para alimentos destinados a lactentes e crianças de primeira infância e perfil de risco para *Enterobacter sakazakii*; Documentos de discussão sobre o gerenciamento do trabalho desenvolvido no âmbito do CCFH; Documento de discussão de estratégia de gerenciamento de risco para *Campylobacter spp.* em frangos de corte; Perfil de risco de *Escherichia coli* entero-hemorrágica em carne moída e

salame e Documento de discussão em estratégias de gerenciamento de *Salmonella spp.* em frangos de corte.

Na reunião do Comitê do CCFH ocorrida no período de 29 de março a 3 de abril de 2004, em Washington-Estados Unidos, a delegação brasileira foi composta por membros da Anvisa, MAPA e MRE. A pauta da reunião contemplou os temas supracitados e teve como principais deliberações:

- **Matérias remetidas ao CCFH pela Comissão do *Codex Alimentarius* e outros comitês subsidiários:** cloro ativo no controle de microrganismos, o CCFH irá elaborar, em paralelo ao CCFA, um termo de referência para o grupo de expertos abordando as questões de seu interesse;

- **Proposta de código de higiene para leite e produtos lácteos.** Dos comentários apresentados pelo Brasil no documento CX/FH-04/4, o CCFH aprovou as modificações propostas para o item 2.4 que prevêem a inserção dos varejistas (*retailers* em inglês e *minoristas* em espanhol) entre os agentes da cadeia produtiva com significativa função no controle do leite e dos produtos lácteos. Outra modificação aprovada refere-se ao item 3.2.3.1, sendo que a proposta encaminhada pelo Brasil sugeria a exclusão dos termos "*microbiological or chemical*" antes da palavra contaminantes, conferindo uma abordagem mais abrangente ao texto. O documento foi remetido ao trâmite 8;

- **Documentos de discussão sobre o gerenciamento do trabalho desenvolvido no âmbito do CCFH.** O Brasil havia apresentado uma posição destacando que os temas a serem tratados no CCFH devem atender a dois requisitos: impacto à saúde e ao comércio internacional, mantendo coerência com o mandato do *Codex Alimentarius*. Essa posição será contemplada nos pontos de revisão a serem considerados pelo grupo de redação. A posição do Brasil ainda sugeria que o processo de interação do CCFH com outros comitês fosse discutido no âmbito do Comitê de do Codex sobre Princípios Gerais-CCGP. Ademais, prevaleceu a sugestão de que o documento final deveria ser encaminhado para endosso do CCGP e, após a aprovação da Comissão, deveria constar do Manual de Procedimentos, dando maior transparência às ações do CCFH. Foi enviada uma CL e o documento consolidado foi discutido em reunião prévia à 37ª Sessão anual, realizada em 2005;

- **Proposta de princípios e diretrizes para condução de gerenciamento de risco microbiológico.** Foram aprovadas as definições de FSO, PO e PC e encaminhamento ao CCGP para endosso e inserção no Manual de Procedimentos. O documento foi retornado ao trâmite 2, sendo sugerida a realização de uma reunião no sábado que antecede a 37ª Sessão;

- **Proposta de diretrizes relacionadas à aplicação de princípios gerais de higiene para gerenciamento de *Listeria monocytogenes* em alimentos.** A posição do Brasil foi editada como CRD nº 47. O documento retornou ao trâmite 2;

- **Proposta de revisão do código de práticas para ovos e produtos derivados.** Foi formalizada a retirada do país no GT. As recomendações levaram a encaminhar uma CL para que os países se posicionassem sobre as tecnologias que devem ser contempladas como a pasteurização, as advertências de uso e manuseio. O documento foi retornado ao trâmite 2;

- Proposta de diretrizes para validação de medidas de controle de higiene de alimentos. A posição do Brasil foi apresentada no CRD nº46. O documento retornou ao trâmite 2 e serão consideradas as sugestões apresentadas como CRD;

- **Documento de discussão de estratégia de gerenciamento de risco para *Campylobacter spp.* em aves de corte.** Foi decidido que se adotaria o modelo proposto no documento de gerenciamento do trabalho do CCFH e que a justificativa para essa decisão está relacionada ao fato de que, para esse microrganismo, as diferenças regionais são muito impactantes necessitando de um formato mais flexível. Ficou acordado ainda que o título da proposta seria alterado, substituindo aves de corte (*poultry*) por frango de corte (*broiler chicken*).

- **Perfil de risco de *E. coli* entero-hemorrágica, incluindo a identificação de alimento de interesse (brotos, carne moída e de porco).** Os alimentos a serem considerados nesse perfil foram a carne moída e *fermented sausage*. O formato a ser utilizado será um corpo principal seguindo o modelo do Código de Práticas: Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos e anexos com as medidas de controle e particularidades;

- **Documento de discussão em estratégias de gerenciamento de *Salmonella* spp. em aves de corte.** Ficou acordado que o título da proposta seria alterado, substituindo aves de corte (*poultry*) por frango de corte (*broiler chicken*), que a produção primária teria importância particular e que se necessário poderia ser formatada como um anexo;
- **Proposta de revisão do código de prática de higiene para alimentos destinados a lactentes e crianças de primeira idade e perfil de risco para *E. sakazakii*.** Na reunião anterior a 2004, o CCFH concordou em revisar o código de práticas de higiene para lactentes, particularmente as fórmulas em pó. O representante da Organização Mundial de Saúde apresentou os resultados da reunião promovida pela FAO/OMS sobre *Enterobacter sakazakii* em fórmulas infantis mostrando se tratar de grave problema de saúde pública que urge em medidas de intervenção. Foi deliberado que o grupo de trabalho fizesse a revisão do referido código e desenvolvesse os critérios microbiológicos referentes à *Enterobacter sakazakii* e outros microrganismos o mais breve possível.

12 – PARTICIPAÇÃO DE EVENTOS

No ano de 2004, os representantes da Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos participaram nos eventos discriminados no **Quadro 18** a seguir.

Quadro 18 – RELAÇÃO DE EVENTOS COM PARTICIPAÇÃO DE REPRESENTANTE DA GERÊNCIA DE INSPEÇÃO E CONTROLE DE RISCOS DE ALIMENTOS – ANO 2004

EVENTO	PALESTRA MINISTRADA	PALESTRANTE PARTICIPANTE	DATA	LOCAL
Reunião da Comissão Interinstitucional para o Controle dos Distúrbios Causados pela Deficiência de Iodo	--	Ana Virgínia Figueiredo, Ângela Castro e Laura Brant	11/02/2004	Brasília/DF
Workshop sobre Propriedades Funcionais da Soja e Derivados: Novas Perspectivas	--	Andrea Silva, Ângela Castro, Fernanda Rocha, Laura Brant, Reginalice Bueno, Rosane Maria	05/03/2004	Brasília/DF
Seminário sobre Rotulagem e Embalagem de Produtos Hortigranjeiros da SEASA/RJ	Instrução Normativa nº9, de 12/11/2002: higienização dos produtos hortícolas	Reginalice Bueno	17/03/2004	Rio de Janeiro/RJ
Curso de Inocuidade de Alimentos	--	Ana Virgínia Figueiredo	20 a /03/2004	Guatemala
36ª Reunião do CCFH	--	Ângela Castro	28/03 a 03/04/2004	Washington DC/EUA
2º Curso de Capacitação Pedagógica	--	Andrea Silva, Laura Brant e Rosane Maria	29/03 a 02/04/2004	Brasília/DF
Seminário sobre Farinhas Fortificadas com Ferro e Ácido Fólico	Procedimentos de Fiscalização de Alimentos	<u>Palestrante:</u> Ana Virgínia Figueiredo <u>Participantes:</u> Laura Brant e Rosane Maria	13/04/2004	Brasília/DF

EVENTO	PALESTRA MINISTRADA	PALESTRANTE PARTICIPANTE	DATA	LOCAL
Nutricion Optima de Iodo en las Americas	--	Laura Brant	05 a 07/05/2004	Lima/Peru
I Curso de Capacitação em Vigilância Sanitária	Vigilância Sanitária de Alimentos: Resolução-RDC nº 275/03 e Resolução-RDC nº 267/03	Reginalice Bueno	10 a 12/05/04	Aracaju/SE
Consulta Pública CVS nº 020/03 – Roteiro de Verificação das Boas Práticas em Estabelecimentos Comerciais de Alimentos	--	Rosane Maria	11 a 12/05/04	São Paulo/SP
Curso de Especialização em Saúde Coletiva em Concentração em Vigilância Sanitária de Portos, Aeroportos e Fronteiras	Oficina de Trabalho de Boas Práticas de Fabricação e de Armazenamento e APPCC	Ana Virgínia Figueiredo	19/05/2004	Salvador/BA
Programa Nacional de Controle Higiênico Sanitário de Moluscos Bivalves	--	Reginalice Bueno	31/05 a 02/06/2004	Florianópolis/SC
Reunião da Comissão Interinstitucional para o Controle dos Distúrbios Causados pela Deficiência de Iodo	--	Ana Virgínia Figueiredo, Ângela Castro e Laura Brant	16/06/2004	Natal/RN

EVENTO	PALESTRA MINISTRADA	PALESTRANTE PARTICIPANTE	DATA	LOCAL
II Seminário da Qualidade do Sal Destinado ao Consumo Humano	Controle Sanitário dos Estabelecimentos de Beneficiadores de Sal destinado ao Consumo Humano	<u>Palestrantes:</u> Ana Virgínia Figueiredo <u>Participante:</u> Laura Brant	17/06/2004	Natal/RN
II Seminário da Qualidade do Sal Destinado ao Consumo Humano	Controle Sanitário do Sal Destinado ao Consumo Humano	<u>Palestrante:</u> Ângela Castro <u>Participante:</u> Laura Brant	17/06/2004	Natal/RN
VI Congresso Brasileiro de Epidemiologia	Exposição do trabalho "Orientações ao Consumidor sobre Alimentos"	Andrea Silva e Rosane Maria	18 a 23/06/04	Recife/PE
3º FITHEP Mercosul 2004 - Feira Internacional de Tecnologia para Sorvetes, Confeitaria, Chocolates, Panificação, Massas, Pizzas e Artigos para Comércio de Conveniências	Resolução - RDC Anvisa nº 267 - Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Industrializadores de Gelados Comestíveis	Rosane Maria	28/06 a 01/07/2004	São Paulo/SP
Curso SENAI Análise de Riscos	--	Reginalice Bueno e Laura Brant	28/06 30/06/2004	Brasília/DF
XI Encontro Nacional de Micotoxinas	Regulamentação e Fiscalização de Micotoxinas em Alimentos	<u>Palestrante:</u> Ana Virgínia Figueiredo <u>Participantes:</u> Ângela Castro e Fernanda Rocha	30/06 a 02/07/04	Piracicaba/SP
Curso VISAPAR	--	Andrea Silva, Ângela Castro, Fernanda Rocha, Laura Brant e Rosane Maria	15/07/04	Brasília/DF

EVENTO	PALESTRA MINISTRADA	PALESTRANTE PARTICIPANTE	DATA	LOCAL
Workshop sobre <i>Enterobacter sakazakii</i> em fórmulas lácteas infantis em pó		Ana Virgínia Figueiredo, Andrea Silva, Ângela Castro, Fernanda Rocha, Laura Brant e Rosane Maria	26/07/2004	Brasília/DF
Acompanhamento de inspeção sanitária	--	Ana Virgínia Figueiredo, Andrea Silva, Laura Brant e Reginalice Bueno	27 a 31/07/2004	Vitória/ES
Audiência Pública CP nº70/03	Consulta Pública nº 70/03	<u>Palestrante:</u> Fernanda Rocha <u>Participantes:</u> Ana Virgínia Figueiredo, Andrea Silva, Ângela Castro, Fernanda Rocha, Laura Brant e Rosane Maria	02/08/2004	Brasília/DF
Inspeção sanitária em indústria de água mineral	--	Ângela Castro, e Laura Brant	11/08/2008	Brasília/DF
Curso sobre a Interpretação e Aplicação da Resolução-RDC Anvisa nº175/03	Programa Nacional de Monitoramento da Qualidade Sanitária de Alimentos	<u>Palestrante:</u> Ana Virgínia Figueiredo <u>Participante:</u> Laura Brant	24 e 25/08/2004	Porto Alegre/RS
Inspeção sanitária em indústrias de água mineral	--	Fernanda Rocha e Rosane Maria	24 a 27/08/2004	Rio de Janeiro/RJ

Curso sobre a Interpretação e Aplicação da Resolução-RDC Anvisa nº 175/03	Programa Nacional de Monitoramento da Qualidade Sanitária de Alimentos	Ângela Castro	02/09/2004	Fortaleza/CE
EVENTO	PALESTRA MINISTRADA	PALESTRANTE PARTICIPANTE	DATA	LOCAL
Reunião sobre a proposta de Consulta Pública sobre BPF de Água Mineral Natural e Água Natural.	Proposta de Consulta Pública sobre Boas Práticas de Fabricação de Água Mineral Natural e Água Natural	Palestrantes: Ana Virgínia Participantes: Andrea Silva, Fernanda Rocha, Rosane Maria	09 a 10/09/04	Natal - RN
Encontro Regional de Aflatoxinas Amendoim ou Derivados.	Legislações sobre Boas Práticas de Fabricação	Laura Brant	13 a 16/09/04	Francisco Beltrão, Apucarana e Cianorte/PR
Reunião com VISAS sobre o TAM.	PNMQSA, TAM	Palestrantes: Ana Virgínia Reginalice Bueno Participantes: Andrea Silva, Angela Castro, Fernanda Rocha Rosane Maria	16 e 17/09/04	Brasília/DF
Seminário sobre Minimamente Processados: Qualidade e Segurança Alimentar.	Legislação de Alimentos Minimamente Processados	Reginalice Bueno	27 a 28/09/04	Campinas/SP
Reunião com VISAS.	PNMQSA, TAM	Palestrantes: Ana Virgínia Reginalice Bueno Participantes: Andrea Silva, Ângela Castro, Fernanda Rocha Laura Brant Rosane Maria	23 e 24/09/04	Brasília/DF
Seminário das Indústrias de Sorvetes e	Controle Sanitário de Gelados Comestíveis -	Ângela Castro	15/10/2004	Natal/RN

Gelados Comestíveis do RN.	Monitoramento e Regulamentação			
IV Fórum de Tecnologia Aplicada à Saúde e I Seminário Nacional de Regulação Sanitária.	Regulação de Alimentos	Ana Virgínia Figueiredo	15 a 16/10/04	Salvador/BA

EVENTO	PALESTRA MINISTRADA	PALESTRANTE PARTICIPANTE	DATA	LOCAL
Seminário de Ética Profissional.		Andrea Silva e Laura Brant	26/10/2004	Brasília/DF
Acompanhamento de Inspeções Sanitárias realizadas pelo FDA.	--	Andrea Silva e Reginalice Bueno	07 a 19/11/2004	Belém/PA
Workshop sobre Propaganda de Alimentos.	Regulamentação na área de Alimentos	<u>Palestrante:</u> Ana Virgínia <u>Participantes:</u> Ângela Castro e Laura Brant	09/11/2004	Brasília/DF
III Seminário de Alimentação das Forças Armadas.	Inocuidade de Alimentos no Brasil - A Visão de um Órgão Regulador	Ana Virgínia Figueiredo	10/11/2004	Rio de Janeiro/RJ
Reunião do Grupo Técnico sobre Água Purificada Adicionada de Sais.	--	Ana Virgínia e Fernanda Rocha	11 a 17/11/2004	João Pessoa/PB
Seminário sobre Segurança Alimentar e Nutricional: Agricultura Familiar e Desenvolvimento.	--	Ângela Castro	10 a 12/11/04	Brasília/DF
Curso sobre Encefalopatia Espongiforme Bovina (MAPA).	--	Laura Brant	18 e 19/11/2004	Brasília/DF

Acompanhamento de Inspeções Sanitárias realizadas pelo FDA.	--	Andrea Silva e Ana Virgínia	21 a 24/11/2004	Fortaleza/CE
Reunião: minuta de RT Instruções de uso, preparo e conservação na rotulagem de ovos.	-	Rosane Maria	24/11/04	Brasília - DF

EVENTO	PALESTRA MINISTRADA	PALESTRANTE PARTICIPANTE	DATA	LOCAL
VII Seminário Brasileiro do Aço Inoxidável	Controle Sanitário de Alimentos	Reginalice Bueno	24/11/2004	São Paulo/SP
Reunião do CCFICS	--	Ana Virgínia Figueiredo	03 a 11/12/2004	Melbourne/Austrália
Curso de Metodologia de Ensino	Boas Práticas para Serviços de Alimentação	Laura Brant	03/12/2004	Brasília/DF
II Curso de Boas Práticas de Fabricação da Diretoria de Vigilância Sanitária do Distrito Federal	Boas Práticas para Serviços de Alimentação	Andrea Silva	10/12/2004	Brasília/DF

12.1 Promoção de Eventos

Em 26 de julho de 2004, a Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos realizou, em Brasília, o Workshop sobre *Enterobacter sakasaki* em Fórmulas Infantis, com a finalidade de ampliar a discussão sobre a contaminação intrínseca de fórmulas lácteas infantis em pó por este patógeno e os conseqüentes riscos à saúde que a população susceptível está submetida. Considerando o recente Relatório da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura - FAO e da Organização Mundial de Saúde - OMS, a

contaminação intrínseca de fórmulas lácteas infantis em pó por *Enterobacter sakazakii* pode causar efeitos adversos à saúde de seus consumidores, em especial, aos neonatos e crianças menores de 1 ano. Os agravos à saúde podem incluir meningite, bacteremia, enterocolite necrosante e seqüelas neurológicas graves. Além disso, constata-se ainda a necessidade de estudos que esclareçam a ecologia, toxonomia, virulência e outras características da *Enterobacter Sakazakii*, bem como identifiquem as condições para reduzir sua concentração e prevalência no ambiente fabril em fórmulas lácteas infantis em pó.

Neste contexto, foi promovido o Workshop que contou com a participação de especialistas, profissionais de saúde, representantes de órgão de defesa do consumidor, universidades e setor produtivo, totalizando 39 participantes. O evento contou com a participação das palestrantes Maria Teresa Destro, Professora do Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental da Faculdade de Ciências Farmacêuticas da USP e Suely Cabrini, Gerente do Departamento de Microbiologia da Nestlé do Brasil que abordaram os recentes avanços científicos sobre o controle da *Enterobacter sakazakii* em fórmulas lácteas infantis em pó e apontaram estratégias para o controle da qualidade sanitária dos produtos comercializados no país.

O resultado das discussões evidenciou a escassez de estudos quanto à epidemiologia da *Enterobacter sakazakii*, a prevalência deste patógeno em fórmulas lácteas infantis e a escassez de relatos sobre casos e surtos da doença, ocasionadas pelo patógeno no país. Desta forma, foram destacadas as seguintes deliberações: participação da Gerência-Geral de Alimentos como catalisador de pesquisas relacionadas à *Enterobacter sakazakii*; implantação de metodologias para identificação de *Enterobacter sakazakii* nos Laboratórios Centrais de Saúde Pública – LACEN e identificação de novos parceiros potenciais para investigar o tema.

13 - INTERAÇÃO COM O PÚBLICO

13.1 - Hotsite de Orientações aos Consumidores

Foi disponibilizado ao público no sítio institucional da Anvisa, o módulo *Vamos às Compras*, resultado do projeto realizado pela Gerência de Comunicação Multimídia em conjunto com a Gerência de Inspeção e Controle Risco de Alimentos para construção do Hotsite de "Orientação ao consumidor sobre alimentos", iniciado em 2003.

O módulo é constituído de uma animação, construída em *flash*, em que os personagens João e Rita vão às compras em um supermercado e orientam sobre os cuidados a serem observados para prevenir doenças de origem alimentar (Figura 15).

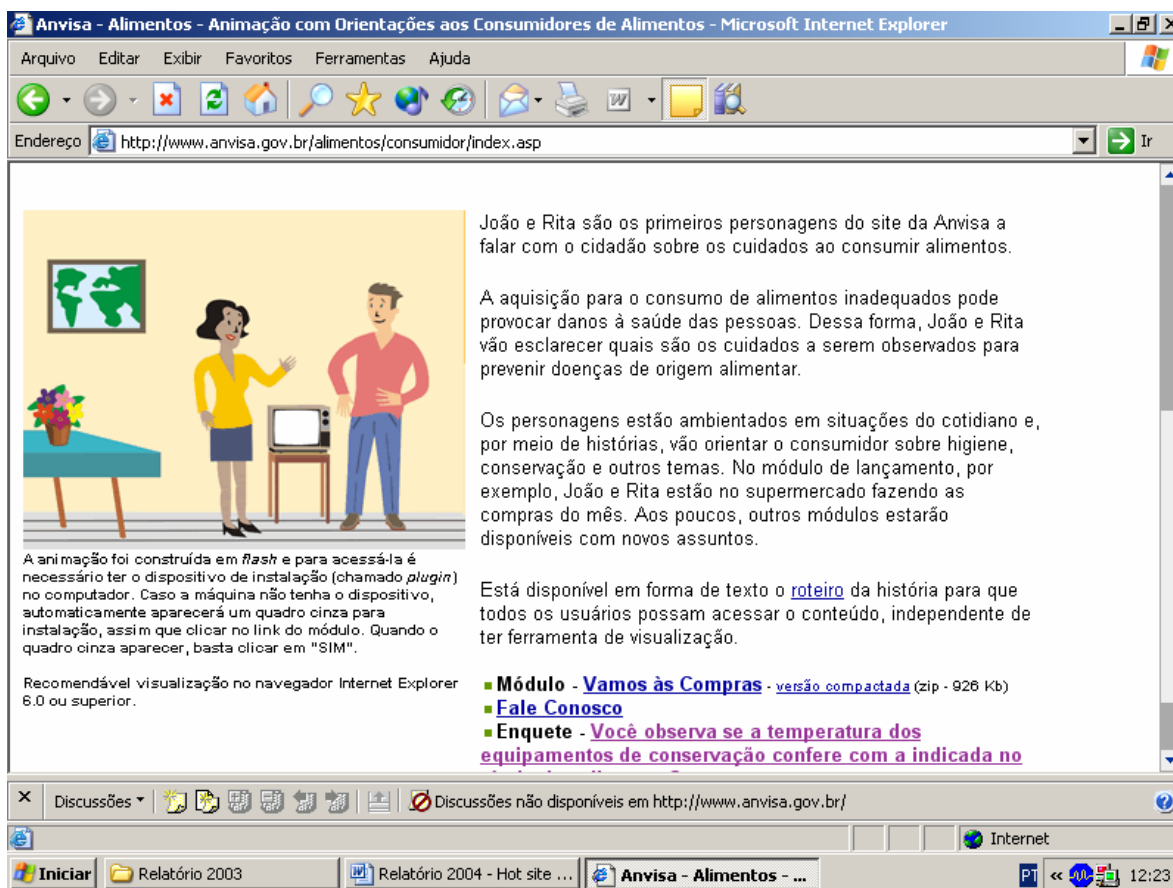


Figura 15 – Hotsite de "Orientações ao consumidor sobre alimentos" – Ano 2004.

Na página eletrônica do *hotsite* são disponibilizadas também enquetes que visam diagnosticar o comportamento dos consumidores de alimentos, no que se refere à adoção de hábitos relacionados com a segurança alimentar. Os resultados das enquetes realizadas do lançamento do *hotsite* até o momento encontra-se na **Figura 16**.

Você observa se a temperatura dos equipamentos de conservação confere com a indicada no rótulo dos alimentos?		
Nunca		58
	36 %	
Sempre		44
	27 %	
Às vezes		42
	26 %	
Raramente		14
	8 %	
Total	100 %	158
Você observa as condições de higiene dos supermercados?		
Sempre		320
	79 %	
Às vezes		63
	15 %	
Raramente		9
	2 %	
Nunca		9
	2 %	
Total	100 %	401
Você lê os rótulos dos alimentos?		
Sempre		638
	57 %	
Às vezes		315
	28 %	
Raramente		74
	6 %	
Nunca		91
	8 %	
Total	100 %	1118

Figura 16 - Resultados das enquetes do Hotsite de "Orientações ao consumidor sobre alimentos" – Ano 2004

13.2 – Perguntas Frequentes

Com o propósito de esclarecer dúvidas sobre assuntos pertinentes à fiscalização e controle de alimentos, foram inseridas as perguntas mais frequentes respondidas por esta Gerência por meio de endereço eletrônico aos usuários, nas Perguntas Frequentes do sítio da Anvisa. Para elaboração da lista

de perguntas e respostas, foi realizado um levantamento dentre as 637 dúvidas recebidas no ano de 2003. As perguntas mais freqüentes em ordem decrescente foram as seguintes:

- Como obter informações sobre o Manual de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos?
- Como devem ser conservados e armazenados os alimentos?
- Como devem ser armazenados os produtos saneantes ou potencialmente tóxicos em indústrias e estabelecimentos comerciais de alimentos?
- Onde denunciar produtos e estabelecimentos da área de alimentos com irregularidades? (higiene precária, alimentos estragados, vencidos, com matérias estranhas).
- Quais as legislações que tratam sobre padrão microbiológico, avaliação de matérias macroscópicas e microscópicas e parâmetros físico-químicos em alimentos?
- Qual é a providência inicial para abertura de estabelecimentos na área de alimentos?
- Como obter informações sobre a produção de alimentos de origem animal?
- Quais são as legislações sanitárias que regulamentam o transporte de alimentos?
- O uso de luvas, máscaras e proteção para o cabelo (touca ou rede) na área de processamento e distribuição de alimentos é obrigatório?
- Como deve ser a qualidade da água, do vapor e do gelo utilizados na indústria de alimentos?

14 - EDIÇÃO DO CÓDIGO DE PRÁTICAS: PRINCÍPIOS GERAIS DE HIGIENE DOS ALIMENTOS DA COMISSÃO DO CODEX ALIMENTARIUS

14.1 - Antecedentes

A Comissão do *Codex Alimentarius* é um órgão instituído pela FAO/OMS desde 1963, responsável pela elaboração de normas, diretrizes e recomendações, cujo objetivo fundamental é proteger a saúde dos consumidores e garantir práticas equitativas e leis do comércio internacional de alimentos.

Sendo assim, o *Codex Alimentarius* é responsável pela elaboração de normas internacionais para todas as categorias de alimentos.

Os documentos do *Codex Alimentarius* têm importância crescente para comércio internacional de alimentos, uma vez que constituem referência para a Organização Mundial do Comércio - OMC e balizam as disputas comerciais entre países.

Reconhecendo a relevância dos documentos do *Codex Alimentarius*, a Anvisa tem utilizado seus documentos como referência para a elaboração das legislações sobre o controle sanitário da produção e comercialização de alimentos publicadas pela Anvisa. O Código de Práticas: Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos da Comissão do *Codex Alimentarius* é uma publicação, disponível nos idiomas inglês, francês e espanhol, que possui orientações que objetivam a produção de alimentos seguros e aptos para o consumo humano. Com o objetivo de ampliar o acesso ao mesmo, a Anvisa irá subsidiar a edição oficial desse Código de Práticas traduzindo-o para a língua portuguesa. Está prevista, ainda, sua distribuição ao público de interesse, que inclui setor regulado, profissionais de saúde e comunidade científica. Além disso, face à importância dos alimentos na pauta de exportação do País, deve-se destacar o significado da divulgação do código de prática para o segmento que se dedica a essa atividade comercial, reconhecendo o papel das normas do *Codex* para o comércio internacional.

Para viabilizar a tradução para o idioma português do *Código de Práticas: Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos da Comissão do Codex Alimentarius* (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003) e sua publicação em 2005, com a devida autorização da FAO e OMS, foi celebrado um convênio com a Organização Panamericana de Saúde-OPAS.

14.2 - Título a ser traduzido e Tiragem da Publicação

a) Título a ser traduzido: Código de Práticas: Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos da Comissão do *Codex Alimentarius* (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003),

da versão em inglês para o português. O documento apresenta 73 páginas, sendo a versão mais atualizada disponível no seguinte endereço:

<http://www.codexalimentarius.net/web/publications.jsp?lang=em>.

b) Tiragem da Publicação: 6000 (seis mil) exemplares.

14.3 - Distribuição das Publicações

Os exemplares serão destinados aos órgãos federais envolvidos no controle sanitário de alimentos, aos órgãos estaduais de vigilância sanitária, às bibliotecas centrais das universidades federais com cursos relacionados à área de alimentos, aos centros de pesquisa de alimentos, aos serviços sociais – SEBRAE, SENAI e SESI, à Confederação Nacional da Agricultura e Pecuária do Brasil – CNA, à Confederação Nacional do Comércio - CNC, à Confederação Nacional da Indústria – CNI e às associações representativas do setor produtivo.

15 – PLANO DE ATIVIDADES DO ANO DE 2005

O plano de atividades da GICRA, a ser executado no ano de 2005, consiste das informações constantes do quadro a seguir:

Quadro 19 – PLANO DE ATIVIDADES DA GERÊNCIA DE INSPEÇÃO E CONTROLE DE RISCOS DE ALIMENTOS-GICRA NO ANO 2005

Descrição das Ações	Período
1 – Acompanhamento dos projetos de pesquisas apoiados pela área de alimentos da Anvisa: “Diagnóstico das Condições Sociais e Econômicas e Sanitárias do Segmento de Comida de Rua na Cidade de Salvador/BA” e “Elaboração de Cartilha sobre a Resolução - RDC Anvisa nº216/04”.	Janeiro-Dezembro
2 – Participação nos Programas institucionais: PREBAF, PAMVET e Programa de Análise de Produtos-INMETRO.	Janeiro - Dezembro
3 – Participação em comissões e comitês permanentes: Comitê do Codex Alimentarius sobre Sistemas de Importação e Certificação de Alimentos – CCFICS, Comissão Interinstitucional de Prevenção e Controle dos Distúrbios Causados pela Deficiência de Iodo – CIPCDDI e Comissão Permanente de Crenologia.	Janeiro - Dezembro
4 – Coordenação do Grupo Técnico sobre Higiene dos Alimentos do <i>Codex Alimentarius</i> .	Janeiro-Dezembro

Descrição das Ações	Período
5 - Acompanhamento do Programa Nacional de Monitoramento da Qualidade Sanitária dos Alimentos - PNMQSA e compilação dos resultados.	Janeiro-Dezembro
6 - Organização de inspeções conjuntas com Food and Drug Administration - FDA em indústrias de alimentos.	Janeiro - Agosto
7 - Conclusão da revisão dos textos de Higiene do <i>Codex Alimentarius</i> traduzidos para o português.	Fevereiro - Abril
8 - Elaboração e publicação da Consulta Pública Anvisa nº 29/05 Regulamento Técnico sobre Procedimentos Higiênico-Sanitários para Comercialização de Alimentos e Bebidas Preparados à Base de Vegetais.	Março - Abril
9 - Inserção de voz nos diálogos do <i>Hotsite</i> de Orientações ao Consumidor sobre Alimentos - módulo 1: "Vamos às Compras".	Maio - Novembro
10 - Supervisões técnicas das atividades realizadas pelos órgãos de vigilância sanitária dos estados e do Distrito Federal para acompanhamento do Termo de Ajustes de Metas.	Julho - Novembro
11 - Publicação de Regulamentos Técnicos de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Industrializadores de Água Mineral e Água Natural (Consulta Pública nº 67/04) e de Procedimentos Higiênico-Sanitários para Comercialização de Alimentos e Bebidas Preparados à Base de Vegetais (Consulta Pública nº 29/05).	Julho - Agosto
12 - Apoio na realização do Curso sobre Boas Práticas de Fabricação de Palmito em Conserva.	Junho - Novembro
13 - Estabelecimento do Grupo Técnico de Palmito em conserva.	Junho - Dezembro
14 - Elaboração e realização do Curso sobre Irradiação de Alimentos.	Agosto
15 - Definição dos assuntos pendentes: Boas Práticas de Fabricação de Pimenta do Reino e Boas Práticas de Fabricação Estabelecimentos Industrializadores de Águas Purificadas e Adicionadas de Sais.	Agosto - Novembro
16 - Participação no Grupo Técnico para elaboração do guia e no curso de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores de Embalagens e Equipamentos Plásticos para Contatos com Alimentos.	Fevereiro - Setembro
17-Divulgação de Regulamentos Técnicos aprovados.	Abril - Dezembro
18- Mobilização para continuar o projeto de elaboração do <i>Hotsite</i> Infantil - Temática Alimentos.	Abril - Novembro

Relatório de Atividades 2004

Gerência de Produtos Especiais



AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
Gerência-Geral de Alimentos
Gerência de Produtos Especiais

Diretor-Presidente

Cláudio Maierovitch P. Henriques

Diretor Responsável pela Área

Ricardo Oliva

Gerente-Geral de Alimentos

Cleber Ferreira dos Santos

Gerente de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos

Antonia Maria de Aquino

Gerente-Substituta de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos

Ana Beatriz Pinto de Almeida Vasconcellos - Nutricionista

Equipe Técnica

Adriana Rodrigues da Mata – Farmacêutica

Ana Luiza Azambuja Sauerbronn - Nutricionista

Cristiane Greenhalgh Vilalta – Engenheira de Alimentos

Elisabete Gonçalves Dutra - Nutricionista

Hoeck Áureo Miranda - Químico

José Gomes Filho – Auxiliar Administrativo

José Renato Gomes Rogê - Administrador

Karla Lisboa Ramos - Nutricionista

Leonardo Nunes Ramalho - Auxiliar Administrativo

Marcos Roberto Bertozzo - Biólogo

Nanci Terezinha Lopes Bittencourt - Nutricionista

Rafael Augusto Luisi de Oliveira - Auxiliar Administrativo

Taís Porto Oliveira – Nutricionista

Endereço eletrônico: gpesp@anvisa.gov.br

1. INTRODUÇÃO

1. Apresentação

As atividades da Gerência de Produtos Especiais - GPESP abrangem o registro de alimentos e a dispensa da obrigatoriedade de registro; a elaboração de normas de identidade e qualidade dos alimentos no nível nacional e no plano internacional, através da colaboração com os organismos das Nações Unidas e Mercado Comum do Sul; e a implementação das normas de rotulagem de alimentos, compreendendo as de caráter geral, específica, complementar, nutricional e diretrizes para as alegações de propriedades funcionais e de saúde nos rótulos dos alimentos.

É parte também das atividades, o apoio às políticas de alimentação e nutrição e de saúde da criança do Ministério da Saúde, atuando no sentido de estabelecer como norma sanitária, os procedimentos a serem cumpridos pelo setor regulado no âmbito da implementação destas políticas.

O trabalho desenvolvido tem como objetivos o aperfeiçoamento das ações de controle sanitário de alimentos por meio da racionalização das normas e da adoção de critérios para a agilização do registro de alimentos.

A busca da melhoria das ações desempenhadas implica na utilização de sistemas transparentes de informação, no acesso a informação científica atualizada, na capacitação profissional continuada e na tomada de decisões baseada em critério de risco e na comunicação ao público.

O compromisso da equipe multiprofissional composta de profissionais da área administrativa e técnica é de uma atuação baseada na cooperação e sentido coletivo onde a autonomia de idéias e a busca do consenso possam produzir o melhor resultado.

2 Registro de Alimentos

A atividade de registro de alimentos é descentralizada, cabendo as vigilâncias estaduais e municipais a abertura e análise dos processos e petições relacionadas ao registro. A apresentação da petição e a organização processual

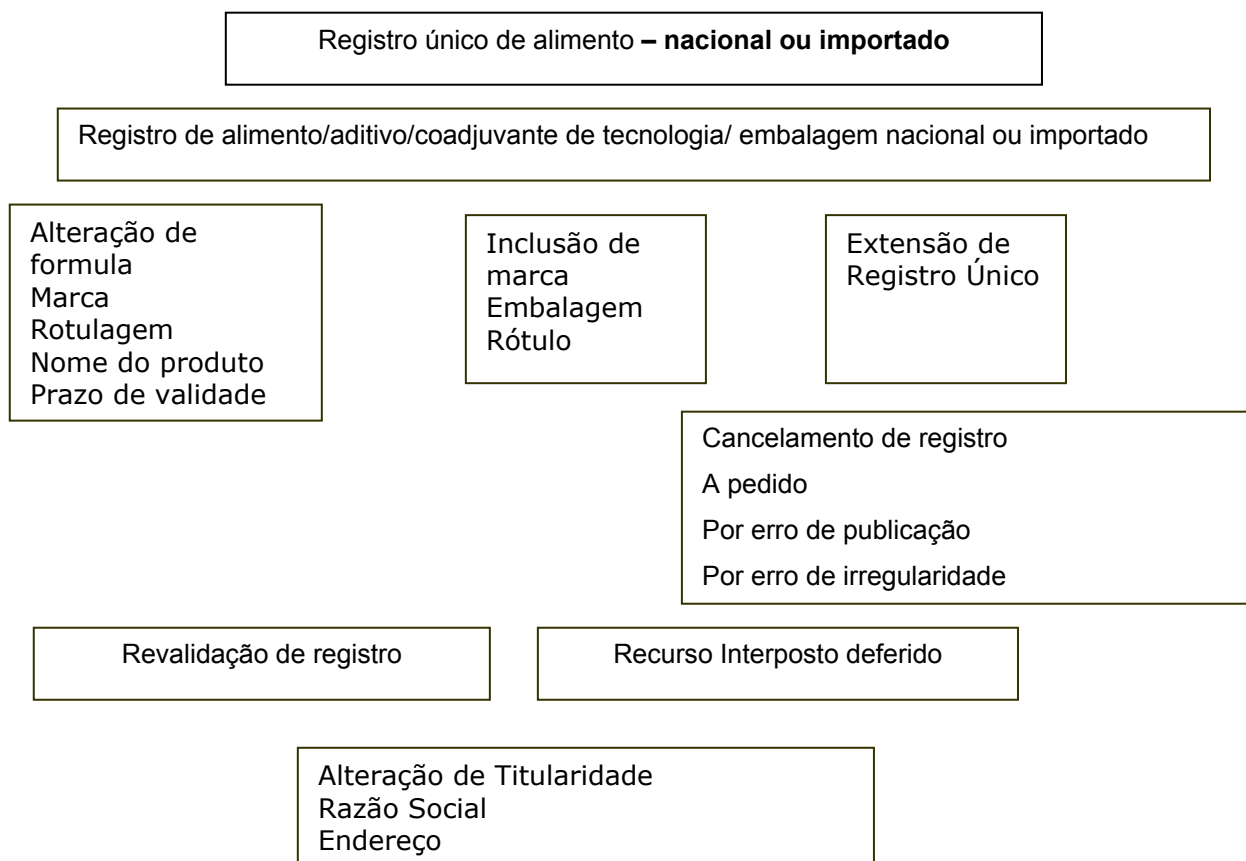
das solicitações iniciadas nos estados devem seguir as orientações estabelecidas na Resolução – RE n.º 01/2002.

O registro é obrigatório para vinte e sete categorias de alimentos, nacionais ou importados, previstas no Anexo II da Resolução – RDC n.º 23, de 15 de março de 2000, em função da complexidade da formulação, do grupo populacional a que se destina, da nova forma de apresentação do alimento, do desenvolvimento de novos alimentos/ ingredientes do risco do produto ou decorrente do processo produtivo.

As categorias de novos alimentos/ingredientes, alimentos com alegações de propriedades funcionais e ou de saúde e de substâncias bioativas e probióticos isolados com alegação de propriedades funcionais e ou de saúde apresentam uma sistemática de registro diferenciada, uma vez que a análise técnica é realizada no nível central com a avaliação prévia da Comissão Técnico-científica de Assessoramento em Alimentos Funcionais e Novos Alimentos - CTCAF, cujos resultados serão discutidos posteriormente.

O cadastramento do processo no sistema DATAVISA, a análise técnica nos casos em que a mesma não é realizada pelo nível estadual e as publicações no Diário Oficial da União são atividades realizadas no âmbito da Anvisa.

O registro de alimentos e os vinte e oito assuntos de petições diferenciados referentes ao registro—devem ser autorizados antes da comercialização do produto.



O total de 1.949 processos e petições foi publicado pela área de alimentos, durante o ano de 2004. Foram deferidos 1423 (72%) e indeferidos 536 (29%).

Foram concedidos 642 registros de alimentos, bebidas, aditivos e coadjuvantes de tecnologia nacionais e importados. Foram revalidados 62 registros.

O restante das petições deferidas, num total de 709 está distribuído entre os demais assuntos de petição, sendo que “inclusão de marca” (161) e “alteração de fórmula” (116) foram os mais peticionados, significando 39% do total.

O quadro abaixo relaciona o número de processos e petições publicadas pela GPESP, por assunto e por situação de deferimento e indeferimento.

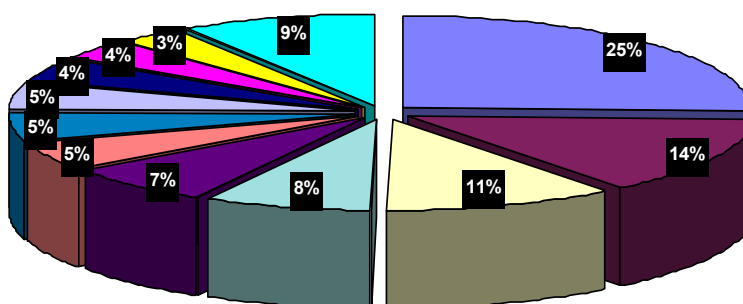
**Número de Processos e Petições Publicados pela GPESP
Publicação entre 01/01/2004 – 25/12/2004**

Assunto	Deferidos	Indeferidos	Total
454 - Alteração de Fórmula	116	23	139
455 - Alteração de marca	25	7	32
456 - Alteração de Rotulagem	59	7	66
449 - Alteração de Unidade Fabril	7	0	66
451 - Alteração de Nome/Designação	17	2	19
442 - Alteração do Prazo de Validade	12	0	12
411 - Alteração do Tipo de Embalagem	9	0	9
406 - Atendimento ao Regulamento Técnico	1	0	1
441 - Cancelamento por Transferência de Titularidade	6	0	6
438 - Cancelamento de Registro de Produto a pedido	8	0	8
495 - cancelamento por Erro de Publicação	14	0	14
498 - Extensão para Registro Único	29	3	32
482- Extensão para Registro Único/Importado	5	0	5
457 - Inclusão de Marca	161	5	166
496 - Inclusão de Nova Embalagem	24	0	24
483 - Inclusão de Rótulo	4	0	4
412 - Indef. - Alteração de Rotulagem	0	2	2
463 - Indef. - Desacordo com a legislação	0	303	303
413 - Indef - Inclusão de Marca	0	10	10
417 - Indef. - Revalidação Registro	0	1	1
464 - Indef. - Desistência do Processo	0	1	1
435 - Recurso Interposto Deferido	20	0	20
400 - Recurso por Indef. Administrativo UNIAP	1	0	1
444 - Registro de Aditivo e Coadjuvante de Tecnologia	46	4	50
423 - Registro de Aditivo e Coadjuvante de Tecnologia Importado	12	2	14
459 - Registro de Alimento e Bebida Imp.	114	36	150
452 - Registro de Alimento e Bebidas	470	106	576
494 - Registro Único de Alimentos e Bebidas	62	13	75
481 - Registro Único de Alimentos e Bebidas Imp.	29	9	38
490 - Retificação de Publicação de Registro	100	0	100
437 - Revalidação de Registro	62	2	64
Total	1.413	536	1.949

Foram recebidos 754 processos e petições sem análise por parte do nível estadual, o que representa 38% do total dos processos. As categorias de Novos

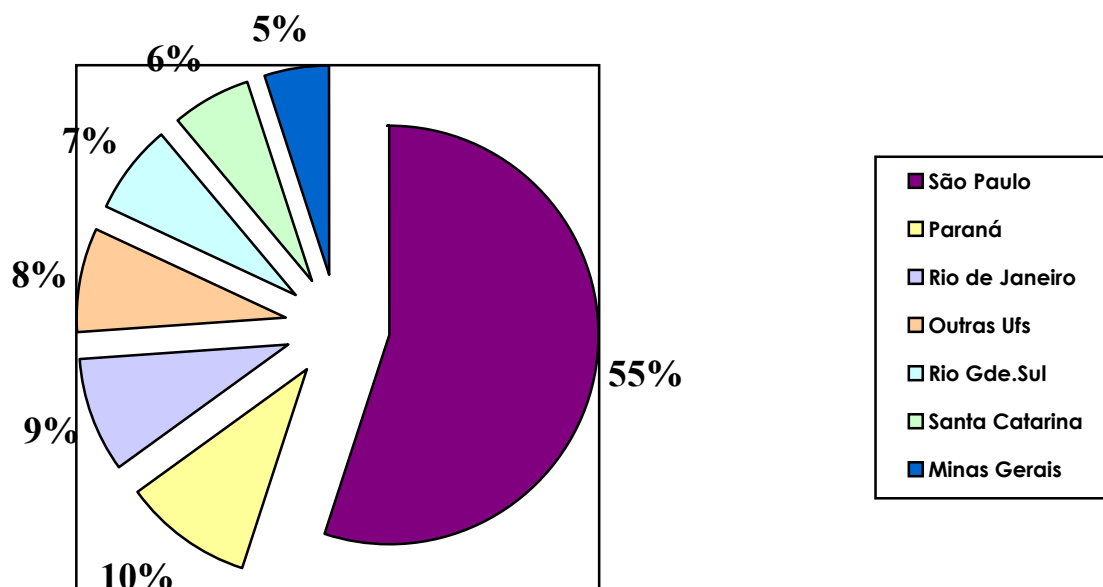
Alimentos/Ingredientes, Alimentos com alegações de propriedades funcionais e ou de saúde totalizaram 299 processos encaminhados sem análise técnica, representando 39% do total recebido. Alimentos para praticantes de atividade física (81) Alimentos adicionados de nutrientes essenciais (59), Suplementos vitamínicos e minerais (52) Alimentos Infantis (41) são as categorias cujos processos e petições foram mais freqüentemente encaminhados sem análise estadual.

Processos encaminhados sem análise estadual por categoria - 2004



- Novos Alimentos/ingredientes
- Alimentos com alegações de propriedade funcionais ou de saúde
- Alimentos para praticantes de atividade física
- Alimentos adicionados de nutrientes essenciais
- Suplemento vitamínico e minerais
- Alimentos infantis
- Aditivos
- Alimentos para dietas com restrição de nutrientes
- Substâncias bioativas e probióticas
- Alimentos para dietas enterais
- Vegetais em conserva (palmito)
- Demais categorias

**Processos e Petições Recebidas em 2004
Por Unidade Federada**



O Estado de São Paulo é responsável pelo encaminhamento de 55% dos processos e petições de alimentos. A seguir, de acordo com o percentual de encaminhamento figuram os Estados do Paraná (10%), Rio de Janeiro (9%), Rio Grande do Sul (7%), Santa Catarina (6%) e Minas Gerais (5%) e os demais estados com 8%. Esta tendência é observada nos quatro últimos anos, alternando a segunda posição entre os estados do Paraná, Minas Gerais, Rio de Janeiro e Rio Grande do Sul.

Prazo para concessão do registro

O Decreto – Lei nº986, de 21 de outubro de 1969 estabelece que o prazo para a concessão do registro válido em todo o território nacional é de sessenta dias. O mesmo prazo faz parte das metas fixadas no Contrato de Gestão firmado entre a Anvisa e o Ministério da Saúde. Como o processo de registro de alimentos é descentralizado, esta meta é compartilhada com estados e municípios, cabendo a cada nível o cumprimento do prazo de 20 dias para o trâmite e análise do processo.

No entanto, alguns impedimentos mostram a dificuldade de tornar este prazo factível. O levantamento realizado mês a mês no ano de 2004 apresenta números superiores a meta estabelecida. O quadro abaixo demonstra o número de dias transcorrido entre a abertura do processo na VISA e a publicação no Diário Oficial da União.

Mês	VISA - DOU	GPESP - DOU
Janeiro	205	59
Fevereiro	286	58
Março	210	90
Abril	150	79
Mai	374	62
Junho	364	82
Julho	273	83
Agosto	250	87
Setembro	234	90
Outubro	234	70
Novembro	223	68
Dezembro	166	75

Fonte: Anexo I – Fichas de avaliação das metas do Contrato de Gestão e DATAVISA.

A maior complexidade de análise de algumas categorias de alimentos, cuja documentação científica é extensa e na maioria das vezes necessitam avaliação da Comissão Técnico-Científica de Novos Alimentos/Ingredientes e Alimentos com Alegações de Propriedades Funcionais e ou de Saúde. Esta situação deriva também do grande número de petições de registro e solicitação de avaliação de alegações e novos alimentos que dão entrada mensalmente.

No nível interno, questões relacionadas ao tempo para cumprimento de exigência por parte da empresa; o tempo gasto para correções, quando o DATAVISA gera número de registro errado ou quando é necessário trocar o cadastro da empresa em função da diferença do número do CNPJ informado no processo e o constante na taxa de vigilância sanitária; e a necessidade de

mudança do assunto de petição, são considerados pontos críticos ao cumprimento da meta de 60 dias.

Dificuldades e Perspectivas

A agilização dos prazos executados para a concessão do registro, passa necessariamente pela homologação do peticionamento eletrônico da área de alimentos, pela orientação constante aos estados com relação aos documentos técnicos e administrativos que compõem o processo de registro, a uniformidade da instrução dos processos abertos nas VISA's. Alguns processos são abertos mais de uma vez com numeração diferente para um mesmo produto e o grande número de petições incorretas, o que exige constantemente novo encaminhamento a GEORA para proceder à correção e autorizar a mudança de assunto. Além destes aspectos, a alta demanda do DATAVISA, muitas vezes torna lento o acesso ao sistema, dificultando consultas e providências relacionadas ao registro.

Como propostas, a implantação da exigência eletrônica, prevista na RDC n.º 349/03, a homologação do peticionamento eletrônico juntamente com a implantação do sistema SINAVISA, e a capacitação continuada das vigilâncias estaduais, possibilitam a melhoria e devem impactar positivamente o prazo de concessão de registro. Ações como a elaboração de orientações para registro na seção de perguntas freqüentes e instituição de um fórum interno continuado sobre a atividade de registro, podem contribuir para a solução conjunta das questões enfrentadas por cada área.

Estas informações foram apresentadas durante a reunião interna realizada pela Presidência da Anvisa, em outubro de 2004, com o objetivo de rever e harmonizar os procedimentos de cada área.

Em dezembro de 2004, foram publicadas duas resoluções alterando os procedimentos de registro adotados por todas as áreas internas. A Resolução - RDC n.º. 314, de 09 de dezembro de 2004 regulamenta a análise documental de

petições protocolizadas na Anvisa. Com esta Resolução, o processo de registro ou petição que não apresentar documentação completa, deverá seguir para a área competente com a indicação da documentação faltosa. Esta informação ficará disponível na página eletrônica para que as empresas tenham conhecimento detalhado da documentação faltosa e possam apresentar esta documentação antes da conclusão da análise técnica do processo. Para possibilitar a conferência mais ágil da relação de documentos, foi revisada a lista de verificação da área de alimentos. Com isto, itens como a apresentação da cópia do DOU que confirma a publicação da petição ou processo foi retirada da lista, uma vez que o sistema atual permite acessar esta informação.

A Resolução – RDC n.º 316, publicada em 17 de dezembro, alterou o procedimento até então adotado pela área de alimentos para envio da exigência técnica. A partir desta data, a exigência técnica é encaminhada diretamente à empresa interessada com cópia ao órgão de vigilância sanitária, onde o processo deu origem, sem a necessidade de envio do processo. A empresa deverá entregar o cumprimento da exigência diretamente a Anvisa, num prazo de 30 dias.

Legislações referentes ao registro na área de alimentos

Legislação	Assunto
D. L nº. 986, de 21/10/1969	Norma Básica de Alimentos
R. CNNPA nº. 08, DOU 11/10/71	Normas para expor a venda ou distribuir alimentos em caráter experimental destinados a pesquisa de mercado.
Port. nº. 33 – SNVS/MS, de 13/03/80	Renovação de registro
Port. nº. 579/MS/SNVS, de 17/11/97	Publicação de registro no DOU
R . nº. 23, de 15/03/00	Procedimentos básicos da obrigatoriedade e da dispensa de registro na área de alimentos
R. nº. 22, de 15/03/00	Procedimentos básicos da obrigatoriedade e da dispensa de registro de produtos importados na área de alimentos

RE nº. 78, de 29/12/00	Torna sem efeito o Comunicado DINAL nº. 11, de 21/05/80
RE nº. 1, de 09/02/02, DOU 12/02/02	Forma de apresentação da petição na UNIAP
RDC nº. 349/03, DOU de 04/11/03	Procedimento das petições submetidas à análise pelos setores técnicos da ANVISA nos processos de registro
RDC nº. 104, de 05/05/04	Revoga o art. 11 da RDC nº. 349/03
RDC nº. 314, de 09/12/04	Análise documental das petições
RDC nº. 316, de 17/12/04	Encaminhamento das exigências diretamente à empresa.

OBS: As legislações sobre taxas encontram-se no seguinte link:

<http://www.anvisa.gov.br/servicos/arrecadacao/index.htm>

3 – Revisão dos Padrões de Identidade e Qualidade de Alimentos

Teve início em 2004 a revisão dos padrões de identidade e qualidade de alimentos – PIQ com objetivo de agrupar categorias de alimentos e possibilitar maior racionalização da legislação, visando priorizar os aspectos sanitários.

A base legal para a elaboração dos padrões de alimentos foi estabelecida no Decreto – Lei n.º 986/69, que definiu para cada tipo ou espécie de alimento a aprovação de um PIQ, estabelecendo que os mesmos poderão ser revistos pelo órgão competente do Ministério da Saúde por iniciativa própria ou por solicitação da parte interessada, devidamente fundamentada.

Estas normas vêm sendo modificadas desde 1977, com o intuito de aperfeiçoar seu entendimento e aplicação, acompanhando a tendência internacional de simplificação da legislação e divisão das normas entre aquelas de caráter horizontal e vertical. As normas horizontais são aquelas que estabelecem parâmetros sanitários gerais para qualquer alimento. Parâmetros microbiológicos, regras para rotulagem, para contaminantes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia são atualmente regulamentados por normas horizontais. As verticais são aquelas que correspondem aos parâmetros de cada

produto trazendo como escopo, o alcance, a definição e designação do produto ou grupo de produtos, os requisitos específicos e gerais.

Seguindo esta tendência, foram fixados os critérios de atualização a serem observados na nova proposta:

1. Agrupamento de produtos - Os alimentos são agrupados de acordo com as suas características de composição, tecnologia de fabricação, categoria ou finalidade de uso o que facilita a especificação;
2. Avaliação de risco - Mudança do enfoque do detalhamento na especificação das características de um produto para a avaliação da segurança de uso;
3. Simplificação - exclusão de parâmetros comerciais; enfoque dado aos parâmetros sanitários; responsabilidade da empresa frente aos consumidores ; adoção normas mais horizontais, comuns a várias categorias de alimentos; maior destaque à rotulagem, interface entre consumidor e fabricante, e a qual deve ser um espelho do alimento .

A revisão atual implica na publicação de 12 (doze) regulamentos técnicos e revogação de 38 legislações específicas, 29 padrões da Resolução CNNPA 12/78 e 16 resoluções referentes à orientação para a fabricação de produtos.

Em dezembro de 2004 foram publicados na página eletrônica http://www.anvisa.gov.br/scriptsweb/consulta_publica/consultas_paginado.asp?ano=2004, em Consulta Pública, com prazo de 60 a 90 dias, os doze regulamentos de produtos, a saber:

Consulta Pública nº. 78, de 13/12/04 - Proposta de Resolução que dispõe sobre Regulamento Técnico para Açúcares e Produtos para Adoçar.

Consulta Pública nº. 79, de 13/12/04 - Proposta de Resolução que dispõe sobre Regulamento Técnico para Balas, Caramelos, Bombons e Gomas de Mascar.

Consulta Pública nº. 81, de 13/12/04 - Proposta de Resolução que dispõe sobre o Regulamento Técnico Para Produtos de Vegetais, Produtos de Frutas e Cogumelos.

Consulta Pública nº. 82, de 13/12/04 - Proposta de Resolução que dispõe sobre Regulamento Técnico para Chocolate e Produtos de Cacau.

Consulta Pública nº. 83, de 13/12/04 - Proposta de Resolução que dispõe sobre Regulamento Técnico para Produtos para o Preparo de Infusão e Decocção.

Consulta Pública nº. 84, de 13/12/04 - Proposta de Resolução que dispõe sobre Regulamento Técnico para Produtos de Cereais, Amidos, Farinhas e Farelos.

Consulta Pública nº. 85, de 13/12/04 - Proposta de Resolução que dispõe sobre Regulamento Técnico para Óleos e Gorduras Vegetais.

Consulta Pública nº. 86, de 13/12/04 - Proposta de Resolução que dispõe sobre Regulamento Técnico para Misturas para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos para o Consumo.

Consulta Pública nº. 87, de 13/12/04 - Proposta de Resolução que dispõe sobre Regulamento Técnico para Gelados Comestíveis e Preparados para Gelados Comestíveis.

Consulta Pública nº. 88, de 13/12/04 - Proposta de Resolução que dispõe sobre Regulamento Técnico para Especiarias, Temperos e Molhos.

Consulta Pública nº. 89, de 13/12/04 - Proposta de Resolução que dispõe sobre Regulamento Técnico para Águas Envasadas.

Consulta Pública nº. 90, de 13/12/04 - Proposta de Resolução que dispõe sobre Regulamento Técnico para Produtos Protéicos de Origem Vegetal.

4 - Dispensa da Obrigatoriedade de Registro

A política adotada para a área de alimentos, nos últimos anos, elegeu como prioridade o enfoque de risco sanitário para orientar as ações de registro e o acompanhamento do processo produtivo de alimentos, com o conseqüente desenvolvimento de programas de monitoramentos contínuos da qualidade dos produtos colocados no mercado.

Com isto, desde 2000, foram dispensados da obrigatoriedade de registro, 45 categorias de alimentos, estabelecidas no Anexo I da Resolução – RDC n.º 23, de 15 de março de 2000.

Após quatro anos de acompanhamento da sistemática de dispensa da obrigatoriedade de registro e da implantação do monitoramento de produtos realizado em conjunto com as vigilâncias sanitárias estaduais, bem como do aperfeiçoamento normativo da área, foi avaliada uma nova proposta de dispensa de registro incluindo 8 categorias de alimentos:

- Adoçante de mesa;
- Água mineral natural ;
- Água natural;
- Água adicionada de sais;
- Alimentos adicionados de nutrientes essenciais;
- Composto líquido pronto para consumo;
- Gelo; e
- Vegetal em conserva (palmito).

A prioridade para registro de alimentos passa assim a ser os alimentos para dietas especiais, os alimentos com alegações de propriedades funcionais e ou de saúde, os novos alimentos, as substâncias bioativas.

Esta proposta encontra-se em Consulta Pública desde de 13 de dezembro de 2004, (Consulta Pública nº 91 -

[http://www4.anvisa.gov.br/base/visadoc/CP/CP\[9000-1-0\].PDF](http://www4.anvisa.gov.br/base/visadoc/CP/CP[9000-1-0].PDF)) com prazo de 60 dias para recebimento de contribuições.

5 – Revisão dos valores de Ingestão Diária Recomendada

Com a atualização dos valores estabelecidos internacionalmente para a recomendação diária de vitaminas, minerais e proteínas publicada tanto pela FAO e OMS através do Human Vitamin and Mineral Requirements - Report 7º Joint Expert Consultation, Bangkok, 2001 como pelo Instituto de Medicina dos Estados Unidos, através da Dietary Reference Intakes publicada em 2001, deu-se início um processo de revisão da Portaria SVS/MS 33/98 – Ingestão Diária Recomendada (IDR).

A harmonização da Norma de Rotulagem Nutricional no âmbito do Mercosul, que considerou valores de referência de vitaminas e minerais da FAO e OMS através do Human Vitamin and Mineral Requirements - Report 7º Joint Expert Consultation, Bangkok, 2001, complementada pelos valores do Instituto de Medicina dos Estados Unidos, através da Dietary Reference Intakes publicada em 2001, para as vitaminas e minerais que não constavam do documento da FAO/OMS, foi o primeiro passo para proceder esta revisão, que implica na alteração significativa de valores recomendados para alguns nutrientes especialmente cálcio e ácido fólico.

Os valores propostos encontram-se na Consulta Pública n.º 80, de 13 de dezembro de 2004, com prazo de 60 dias para sugestões. A mesma pode ser acessada na página eletrônica :

[http://www4.anvisa.gov.br/base/visadoc/CP/CP\[8989-1-0\].PDF](http://www4.anvisa.gov.br/base/visadoc/CP/CP[8989-1-0].PDF)

6 - Cooperação Técnica Brasil - Argentina - Memorando de Entendimento Mútuo

Com relação ao Memorando de Entendimento assinado entre Brasil (Anvisa) e Argentina (Anmat) em novembro de 1999, foi elaborado um relatório de avaliação dos certificados emitidos entre os países para se verificar a necessidade de modificação do Memorando de Entendimento.

Em 2004 o Brasil emitiu 9(nove) certificados de reconhecimento mútuo de registro de produtos alimentícios para a Argentina, conforme discriminado no quadro abaixo.

Empresa	Produto (Nº)	Número Certificado	Data Emissão
Arcor do Brasil Ltda	Chicle de bola (1)	01/2004	05/02/2004
Arcor do Brasil Ltda	Chocolate confeitado (1)	02/2004	27/02/2004
Cacau show Ltda	Ovos de páscoa (5)	03/2004	08/03/2004
Indústria de Torrone Montevergine	Ovos de Páscoa (8)	04/2004	12/03/2004
Braskem S/A	Embalagem plástica para entrar em contato com alimento (3)	05/2004	02/06/2004
Yoki Alimentos S/A	Amendoim (3)	06/2004	04/08/2004
Indústria de Torrone Montevergine	Bombons e ovinhos de chocolate (9)	07/2004	16/08/2004
Yoki Alimentos S/A	Milho de Pipoca (9)	08/2004	17/09/2004
Indústria de Torrone Montevergine	Bombons, ovinhos de chocolate e ovos de páscoa (9)	09/2004	22/12/2004

No mesmo período a Argentina emitiu 7 (sete) certificados de reconhecimento mútuo de registro de produtos alimentícios para o Brasil,

conforme discriminado no quadro abaixo. Os números dos certificados não seguem uma ordem de emissão.

Empresa	Produto (Nº)	Número Certificado	Data Emissão
Arcor S/A	Vegetais e legumes supercongelados (13)	01/04	23/03/2004
Indústrias Alimentícia Mendocinas S/A	Tomates sem casa com suco de tomate (1)	02/04	23/03/2004
Indústrias Alimentícia Mendocinas S/A	Frutas em calda e salada de fruta (3)	03/04	23/03/2004
Indústrias Alimentícia Mendocinas S/A e Corporacion Agrícola Minera Industrial del Noroeste S/A	Tomates sem casca (1)	04/04	19/04/2004
Arcor S/A	Vegetais e legumes supercongelados (7)	06/04	21/04/2004
Trigalia S/A	Farinha de sorgo (2)	11/04	30/04/2004
Niza S/A	Maionese e Ketchup (6)	15/04	30/04/2004

7 - Convênio ANVISA / FINATEC – Ações voltadas à Educação para o Consumo

Considerando que o Convênio celebrado entre esta Agência e a Fundação de Empreendimentos Científicos e Tecnológicos – FINATEC encerrou-se no dia 26/11/2004, foram apresentadas justificativas com vistas à prorrogação do prazo de vigência do referido Convênio pelo período de seis meses.

Foram realizadas algumas reuniões para avaliar o cumprimento das metas/etapas do Convênio entre Anvisa e Finatec, para o desenvolvimento de estratégias de implementação e fortalecimento de atividades de nutrição aplicada, rotulagem nutricional e educação do consumidor.

A continuidade dos trabalhos desenvolvidos foi imprescindível para a programação das diretrizes da política nacional de governo no tocante à Rotulagem Nutricional Obrigatória nos Alimentos e Bebidas Embalados.

Foram elaboradas, durante o ano, a atualização do Manual de Orientação das Indústrias sobre Rotulagem Nutricional e a versão atualizada do programa de cálculo de rótulos que será colocado na página eletrônica, a partir do dia 10 de fevereiro de 2005.

Foi solicitada pela Anvisa a prorrogação de prazo do Convênio e também inclusão da meta referente à impressão de 20.000 (vinte mil) cópias do Manual de Orientação das Indústrias sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados.

O resultado da pesquisa sobre a utilização do Disque-Saúde do Ministério da Saúde para tirar dúvidas acerca de alimentos e rótulos de produtos, identificou que tendo em vista a natureza das perguntas, o público que mais utiliza o serviço é o setor regulado. A partir deste resultado, serão elaboradas propostas para direcionar as informações sobre rotulagem nutricional ao público em geral, e em especial despertar o interesse de jovens, adolescentes, o convênio foi prorrogado até 31 de maio de 2006. Como seguimento do convênio, estão previstas as seguintes atividades:

- Avaliação de material educativo dirigido às indústrias de alimentos - material para ser disponibilizado no próprio website da Anvisa para uma avaliação do material educativo para as indústrias. Tal material será avaliado e encaminhado para área de divulgação tão logo fique finalizado.
- Atualização da Página da Anvisa - material sobre o tema para os diversos espaços disponíveis no site: setor regulado, espaço cidadão e profissionais de saúde. A proposta será discutida internamente junto à área interna responsável.

Quanto ao item referente ao estímulo à criação de ambientes de educação para o consumo saudável, foi solicitada prioridade no tratamento do material para divulgação nesta ordem: supermercado, escolas e por último serviços de saúde. A proposta é elaborar material educativo para ser disponibilizado na internet.

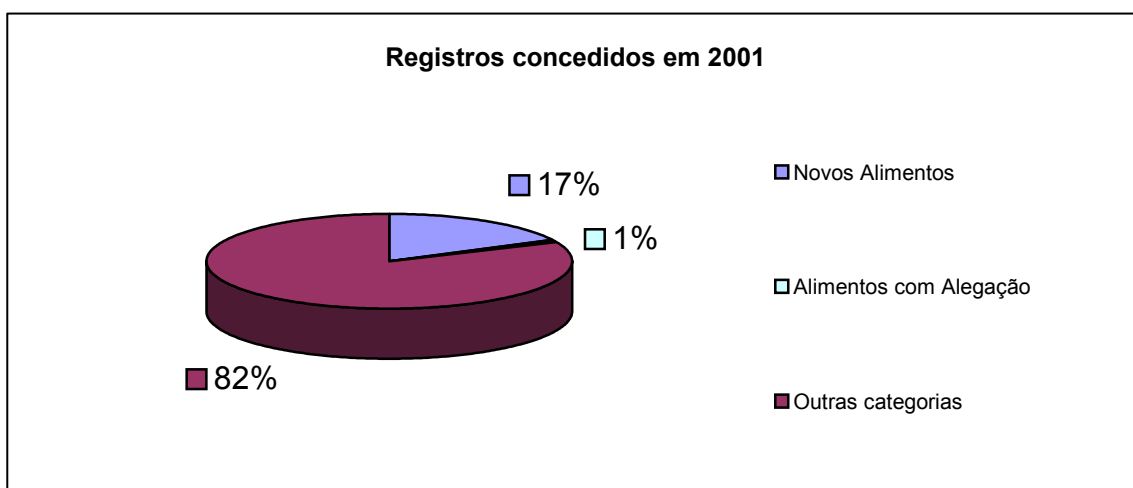
Com relação à sensibilização do profissional de saúde (nutricionista/médico) para a educação para o consumo saudável – rotulagem nutricional será apresentada proposta de um workshop em que conte com a participação dos profissionais de saúde. Um evento menor, com um público mais específico, para apresentação do Manual de Orientação ao Profissional de Saúde visando o aperfeiçoamento do mesmo também está sendo previsto.

8 – Comissão de Assessoramento Técnico - Científico em Alimentos Funcionais e Novos Alimentos

A constituição da Comissão de Assessoramento Técnico – Científico - CTCAF em 1999 teve como objetivo subsidiar a Diretoria de Alimentos e Toxicologia nas decisões relacionadas à avaliação de novos alimentos/ingredientes e das alegações de propriedades funcionais e ou de saúde constantes dos rótulos dos alimentos. O desenvolvimento do trabalho desta Comissão gerou ao longo de cinco anos (1999 – 2004) a realização de eventos e elaboração de informes técnicos, visando sempre à atualização de conceitos à luz das evidências científicas reconhecidas pela comunidade internacional. Destacamos a realização do Workshop sobre propriedades funcionais da soja, em março de 2004 e a revisão das alegações de propriedades funcionais aprovadas e dos novos alimentos/ingredientes avaliados.

Histórico do Registro de Alimentos com alegações de propriedades funcionais e ou de saúde e de Novos alimentos

A evolução do registro de alimentos para estas categorias de alimentos no período de 2001 a 2004, mostra a variação entre a categoria de alimentos com alegações de propriedades funcionais e ou de saúde, que é de 1% em

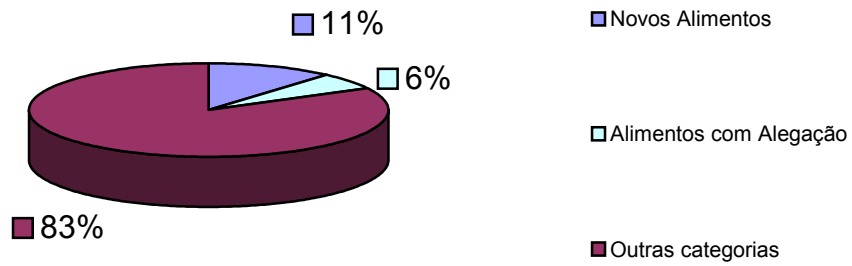


2001 passando para a casa dos 5% ao ano. Fato que merece destaque, é a aprovação em 2002 da Resolução – RDC n.º 02/2002, regulamentando a categoria de substâncias bioativas e probióticas, isoladas com alegações de propriedades funcionais. Em 2004, o total de registro nas duas categorias, representam 6% do total de registro concedido, e as substâncias bioativas representam 50% do total de alimentos com alegações de propriedades funcionais.

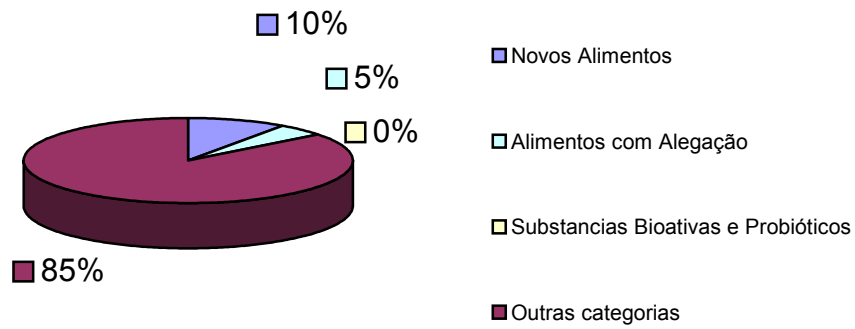
Com a categoria de novos alimentos, o movimento é inverso. No ano de 2001, do total de registros concedidos, 17% referiam-se aos novos alimentos. Nos anos subseqüentes, este número gira em torno de 10%.

É importante destacar que do total de registros indeferidos, cerca de 28% são representados pela categoria de novos. Este percentual tem se mantido no período de 2001 a 2004, cujos valores são respectivamente, 27% em 2001, 28% em 2002, 27% em 2003 e 29% em 2004.

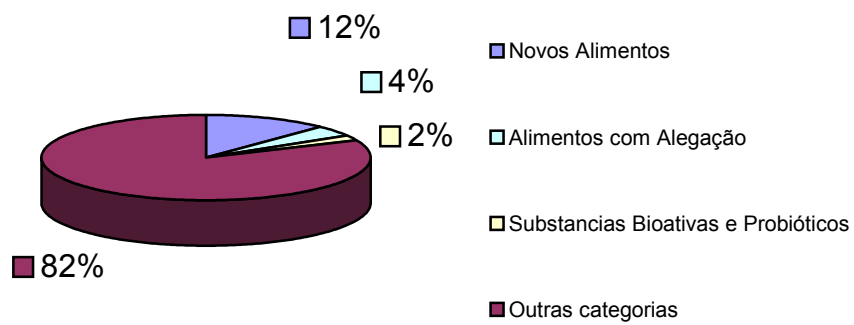
Registros concedidos em 2002



Registros concedidos em 2003



Registros concedidos em 2004



Reuniões realizadas pela CTCFAF e principais assuntos

Foram realizadas sete reuniões durante o ano de 2004, com o objetivo de avaliar as novas solicitações, Os técnicos da GPESP apresentam o relatório dos processos/documentos e os temas são discutidos nas reuniões com os membros da CTCFAF, concluindo-se pelo deferimento ou indeferimento e respectivo embasamento científico e ou legal. O sumário dos principais assuntos tratados durante as reuniões está descrito abaixo.

DATA	LOCAL	Evento	Assuntos tratados
12/02	ANVISA	41º Reunião	<p>Relatoria de processos e documentos.</p> <p>Discussão da necessidade de reavaliação das alegações para óleos. Destacou-se a importância do equilíbrio dos ácidos graxos (saturados, mono e poliinsaturados) nos óleos relacionados com uma dieta também equilibrada. Estes aspectos devem ser considerados para uma proposta de alegação horizontal para óleos, sem a necessidade de citar doença ou redução de risco de doença.</p> <p>Consenso sobre a necessidade de realização de um Workshop sobre probióticos, abordando alegação referente À "Imunidade por <i>Lactobacillus</i> e sua eficácia em pessoas saudáveis".</p> <p>Informe aos membros sobre a nomeação da Câmara Técnica de Alimentos - CTA publicada por meio da Resolução nº 16/04, DOU em 03/02/04.</p> <p>Discussão do programa para o Workshop de Soja-Propriedades Funcionais da Soja e Derivados: Novas Perspectivas, a ser realizado no dia 05/03 em Brasília.</p>
11 A 12/03	ANVISA	42º Reunião	<p>Relatoria de processos e documentos.</p> <p>Discussão sobre os Critérios para Avaliação de Processos ou Documentos com Alegação de Propriedades Funcional ou de Saúde.</p> <p>Discussão sobre o resultado do Workshop de Soja e Derivados, ocorrido no dia 05/03/04, tendo sido ressaltado que o evento respaldou as alegações</p>

			aprovadas até o momento pela GGALI, para a soja e seus derivados.
20 21/05	A ANVISA	43 ^a REUNIÃO	Relatoria de processos e documentos. Apresentação da Resolução RDC Nº 323/03 - Regulamento Técnico de Registro, Alteração e Revalidação de Registro dos Medicamentos Probióticos pela Área de Material Biológico da Anvisa. Consenso sobre a elaboração de um Guia de Princípios para Avaliação de Estudos Toxicológicos, para ser um dos critérios para orientar a análise técnica de processos/documentos quanto à avaliação de estudos científicos. Finalização do documento: "Orientação para utilização, em rótulos de alimentos, de alegações de propriedades funcionais de nutrientes com funções plenamente reconhecidas pela comunidade científica" (Informe Técnico nº 09/2004). Discussão do documento sobre Reavaliação das Alegações de Propriedades Funcionais e ou de Saúde. Informe aos membros do Artigo de Revisão sobre Avaliação dos Medicamentos Fitoterápicos Aprovados No FDA (N. Engl. J Med, Vol 347, N 25, 2002).
24/06	ANVISA	44 ^a REUNIÃO	Relatoria de processos e documentos. Discussão sobre os Critérios a serem Estabelecidos na Avaliação Toxicológica os Produtos. Estabelecimento dos Critérios para Avaliação de Probióticos: <ul style="list-style-type: none"> - Os estudos devem, obrigatoriamente, serem conduzidos com o produto proposto; - Preferencialmente, o produto apresentado já deve ter sido aprovado em outros países, na forma proposta, ou seja, a mesma apresentação e viabilidade; - Os limites de viabilidade dos microorganismos presentes, até o final do prazo de validade do produto, devem estar entre 10⁸ e 10⁹. - Os estudos devem ser bem conduzidos com o produto, comprovando a quantidade destes microrganismos ao final do prazo de validade, bem como a sua eficácia. Informe aos membros sobre a divulgação dos Informes Técnicos: <ul style="list-style-type: none"> - nº 09, de 21 de maio de 2004, sobre o esclarecimento do item 3.3 da Resolução nº 18/99; - nº 06, de 31 de janeiro de 2003 sobre Cogumelos.
29 30/07	A ANVISA	45 ^a REUNIÃO	Relatoria de processos e documentos. Estabelecimento dos critérios para avaliação das substâncias bioativas: <ul style="list-style-type: none"> - o método de obtenção destes produtos pode compreender, basicamente, extração da substância bioativa de sua fonte, empregando solventes químicos com posterior secagem; - os concentrados e os sucos de vegetais não podem ser considerados substâncias bioativas uma vez que os mesmos não foram obtidos por extração. Consenso sobre os produtos de licopeno já aprovados – Para avaliação destes produtos, as empresas devem apresentar: <ul style="list-style-type: none"> - laudo de contaminantes do produto, incluindo

			<p>chumbo, cádmio e agrotóxicos;</p> <ul style="list-style-type: none"> - detalhamento do processamento a que foi submetida a matéria-prima para obtenção do extrato ou concentrado (fluxograma) – mesmo quando tenha sido adquirido na forma de extrato ou concentrado. <p>Com base nas evidências científicas atualizadas, a CTCFAF fez a seguinte recomendação para os probióticos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - a quantidade mínima viável para os probióticos deve estar situada na faixa de 10^8 a 10^9 UFC/dia (esta informação será utilizada como referência da ANVISA para avaliação dos produtos); - as empresas devem comprovar cientificamente a segurança de uso e a eficácia da alegação proposta para o produto objeto da avaliação, considerando a quantidade diária recomendada, com base nas Resoluções ANVS/MS nº. 17/99 e 18/99. - os produtos serão avaliados caso a caso e valores menores do que os mencionados acima podem ser aceitos desde que comprovada a eficácia; - deve ser apresentado laudo de análise do produto para comprovar a quantidade do microrganismo viável no prazo de validade do produto. <p>Esta decisão modifica a decisão anterior tomada nas Atas da CTCFAF da 39ª reunião de 27/11/03, da 40ª de 11/12/03, da 41ª de 12/02/04 e da 44ª de 24/06/04.</p> <p>Discussão do Documento de Reavaliação das Alegações.</p>
--	--	--	---

29 A 30/07	ANVISA	45ª REUNIÃO	<ul style="list-style-type: none"> - por conterem intrinsecamente isoflavonas, devem apresentar no processo de pedido de registro laudo de análise do produto informando a quantidade de proteína de soja (no caso de produtos com alegação em função desta proteína) e a quantidade de isoflavonas no produto pronto para consumo. - para efeito de informação para a ANVISA, a quantidade máxima de isoflavonas na porção do alimento, recomendada pelo FDA, é de 25 mg/dia (Fonte: Center for Food Safety and Applied Nutrition/ Office of Food Additive Safety, documento atualizado em junho de 2004, http://www.cfsan.fda.gov/~rdb/opa-gras.html). <p>Discussão sobre os critérios para Avaliação de Estudos Científicos que subsidiam a segurança de uso e eficácia das alegações propostas.</p> <p>Discussão do Documento de Reavaliação das Alegações.</p>
06 A 07/09	RECIFE - PE	46ª REUNIÃO	Discussão do Documento sobre Reavaliação das Alegações.
22/10	ANVISA	47ª REUNIÃO	Definição do calendário das reuniões de 2005. Informe aos membros sobre o II Seminário Internacional de Alimentos Funcionais realizado pelo ILSI, enfatizando alguns pontos importantes discutidos no evento, como a complexidade de se estabelecer os

			biomarcadores; a percepção do consumidor quanto às informações constantes do rótulo e que as evidências científicas ainda não suportam as alegações propostas pelas empresas quanto aos benefícios relacionados às condições de saúde. Relatoria de processos e documentos.
26/11	ANVISA	48ª REUNIÃO	Relatoria de processos e documentos. Confirmação do calendário das reuniões de 2005 Discussão e aprovação do documento sobre Reavaliação das Alegações a ser disponibilizado no site da anvisa.

Workshop sobre Propriedades Funcionais da Soja e Derivados

O *Workshop* foi promovido em conjunto com o ILSI - *International Life Sciences Institute*, dando continuidade às discussões iniciadas em 2002 sobre os efeitos da soja e da isoflavona na alimentação humana, cujos esclarecimentos constam na seção Perguntas Frequentes, no sítio da Anvisa.

A abertura do evento foi efetuada pelo Dr. Ricardo Oliva – Diretor de Alimentos e Toxicologia da ANVISA, o qual enfatizou que a área de alimentos tem investido no conhecimento científico como fonte de ação de suas atividades, principalmente aqueles voltados para a área de alimentação, alimentação para consumo e alimentação saudável.

O Presidente do ILSI Brasil, Dr. Aldo Baccarin, apresentou a organização do ILSI, as atividades e atribuições da entidade, a lista das empresas associadas e dos consultores da mesma.

O evento contou com a participação de seis palestrantes: Dr. Franco Lajolo da Faculdade de Ciências Farmacêuticas da USP e membro da CTCAF; Dr. Mark Messina da Loma Linda University/USA; Drª Vera Lúcia Labrudi Suevo do Instituto Nacional do Câncer-INCA; Drª Elvira de Mejia – *University of Illinois/USA*; Drª Helenice Alves Teixeira Gonçalves, Coordenadora do Programa de Prevenção da Osteoporose do MS e do Dr. Álvaro Armando Carvalho de Moraes da Escola de Medicina da Santa Casa de Misericórdia de Vitória-ES.

Iniciando as palestras o Dr. Franco Lajolo apresentou os aspectos legais relativos às alegações de propriedades funcionais da soja, abordando a regulamentação técnica específica do Brasil. Comparou o *Claim* aprovado pelo FDA “*soy protein as part of a diet low in saturated fat and cholesterol, may reduce the risk of heart disease (25g/day)*” com o aprovado pela ANVISA para esses produtos “ajudam a reduzir os níveis de colesterol, desde que associados a uma alimentação balanceada e hábitos de vida saudáveis”.

O Dr. Mark Messina – *Loma Linda University/USA* abordou vários estudos científicos relacionando a soja e seus derivados com a redução de risco de doenças cardiovasculares, câncer de próstata e redução dos episódios de fogachos. Relatou que os estudos científicos em geral não utilizam os alimentos de soja e derivados tradicionalmente consumidos pela população, principalmente a asiática, mas aqueles apresentados em forma farmacêutica (cápsulas, comprimidos e tabletes) com consumo de curto prazo, quando comparado com o consumo habitual da população asiática. Informou que a Sociedade Americana de Câncer está recomendando que os homens ingiram soja com a intenção de redução do risco do câncer de próstata. Mas, um estudo controlado em pacientes com câncer de próstata, com ingestão diária de 120 mg de isoflavona, no período 6 (seis) meses, não demonstrou redução do tumor. Um estudo realizado na Austrália mostrou que as crianças que tomam fórmulas infantis com soja apresentam alto teor de isoflavona nos níveis séricos. Neste sentido, existem controvérsias sobre a utilização destas fórmulas infantis.

A Dr^a. Vera Lúcia Labrudi Suevo do Instituto Nacional do Câncer-INCA, em sua apresentação concluiu que as evidências científicas atuais são insuficientes para que o médico prescreva o consumo de soja como terapia medicamentosa, visando à redução do risco do câncer de mama e que há necessidade de estudos prospectivos em mulheres ocidentais, para avaliar os riscos e benefícios da ingestão da soja e derivados na infância, adolescência e idade adulta.

A Dr^a. Elvira de Mejia – *University of Illinois/USA* apresentou os resultados de estudos que comprovam a existência de um novo componente da soja denominado de lunasina que é um peptídeo com 43 aminoácidos e está presente no feijão, na soja e na cevada. A lunasina é inibidora de protease e absorvida na corrente sangüínea, apresenta potencial para aplicação em medicamentos e cosméticos.

A Coordenadora do Programa de Prevenção da Osteoporose Dr^a Helenice Alves Teixeira Gonçalves, concluiu em sua apresentação que faltam evidências científicas até o momento que comprovem a indicação do uso da soja e seus componentes no tratamento da osteoporose.

O Dr. Álvaro Armando Carvalho de Moraes da Escola de Medicina da Santa Casa de Misericórdia de Vitória-ES, apresentou o tema do uso da soja e derivados em terapia nutricional, relatando que as dietas enterais eram elaboradas no próprio hospital e dessa forma utilizava-se bastante soja como matéria-prima na elaboração destas dietas. Hoje como a maioria dos hospitais de alta complexidade não estão credenciados para elaborarem a dieta enteral, torna-se imperativo a aquisição de produtos prontos, com custo extremamente elevado e redução da utilização da soja como matéria-prima na composição destas dietas.

Os participantes concluíram pela necessidade de novos avanços nas pesquisas sobre os efeitos da soja na saúde humana, para que se produzam orientações seguras sobre a recomendação de uso da soja e derivados com propriedades funcionais e ou de saúde.

Revisão das alegações de propriedades funcionais e ou de saúde

Após cinco anos de trabalho num processo contínuo e dinâmico, foram reavaliadas as alegações de propriedades funcionais e ou de saúde aprovados desde o ano de 1999. Os conhecimentos científicos atualizados, bem como relatos e pesquisas demonstram as dificuldades encontradas pelos consumidores em entender o significado da alegação utilizada para determinados produtos. Esta revisão considerou como pressupostos, a necessidade das alegações estarem de acordo com as políticas do Ministério da Saúde e de serem de fácil compreensão pelos consumidores, além de cumprir com o estabelecido pelas Resoluções nº. [17/99](#), [18/99](#) e [19/99](#). Assim, alguns produtos deixaram de ter alegações e outros tiveram as suas alegações modificadas. Após a revisão, as alegações foram aprovadas para as seguintes substâncias: Ômega 3, Fitosteróis, Frutooligossacarídeos, Inulina, Lactulose, Licopeno, Luteína, Probióticos, Psillium e Quitosana. Com relação às vitaminas e minerais, não serão aprovadas as alegações de propriedades para os alimentos adicionados destes nutrientes, até a conclusão das discussões sobre o tema no âmbito da GGALI.

As empresas devem adequar os dizeres de rotulagem, até o esgotamento das embalagens atuais dos produtos. A relação dos novos alimentos e ingredientes aprovados e as novas propostas de alegações foram divulgadas na página eletrônica, e estão disponíveis permitindo a consulta permanente das empresas e consumidores:

http://www.anvisa.gov.br/alimentos/comissoes/tecno_lista.htm.

9 – Fortificação das farinhas de trigo e de milho com ferro e ácido fólico

A fortificação das farinhas de trigo e de milho com ferro e ácido fólico, estabelecida com a publicação da Resolução – RDC n.º 344, em 13 de dezembro de 2002, começou a vigorar a partir de 18 de junho de 2004.

As farinhas fortificadas serão aquelas ofertadas diretamente ao consumidor, as destinadas ao uso industrial, incluindo as de panificação e as farinhas

adicionadas nas pré-misturas, devendo as empresas garantir a estabilidade do composto de ferro e do ácido fólico utilizado dentro do prazo de validade do produto. Cada 100g de farinha de trigo e de milho deverá conter 4,2 mg de ferro (30% da IDR) e 150 mcg de ácido fólico (75% da IDR). Com isso, as farinhas e produtos, como pães, macarrão, biscoitos, misturas para bolos e salgadinhos deverão ser produzidos com farinhas de trigo e de milho enriquecidas com ferro e ácido fólico.

Esta ação integra a política de alimentação e nutrição desenvolvida pelo Ministério da Saúde com a finalidade de reduzir os altos índices de anemia e de doenças causadas pela deficiência de ácido fólico na população brasileira. Como estratégia de implantação da fortificação de farinhas, a Gerência de Produtos Especiais promoveu em conjunto com a Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição – CGPAN do Ministério da Saúde, simpósio sobre o tema e formas de prevenção dos defeitos de fechamento do tubo neural.

Simpósio sobre fortificação das farinhas com ácido fólico: Estratégia de prevenção dos defeitos de fechamento do tubo neural

O simpósio aconteceu na sede da OPAS/OMS em Brasília no dia 13 de abril de 2004, com representantes do governo, do setor produtivo de farinhas, organismos internacionais, geneticistas e representantes da Associação de Assistência à Criança Deficiente - AACD, com a finalidade de discutir a estratégia de fortificação das farinhas de trigo e milho no Brasil para prevenção dos defeitos do tubo neural com a discussão dos seguintes temas:

O papel do ácido fólico na prevenção dos defeitos congênitos, os aspectos clínicos das doenças do tubo neural, a prevenção e o controle das carências por micronutrientes no âmbito da política nacional de alimentação e nutrição, regulamentação e monitoramento das farinhas fortificadas, procedimentos para a fortificação de farinhas na indústria, a atuação das indústrias de farinhas de trigo e milho, a incidência dos defeitos do tubo neural no Brasil, a metodologia

analítica de ácido fólico, o impacto da fortificação das farinhas com ácido fólico pela folemia da população e a apresentação do estudo de caso sobre monitorização populacional dos defeitos congênitos.

Como o resultado do Simpósio, foram aprovados os seguintes encaminhamentos:

- Implementar estratégias de avaliação do impacto da fortificação das farinhas de trigo e milho com ferro e ácido fólico no Brasil;
- Apoiar estudos nacionais de consumo alimentar para atualizar o diagnóstico do padrão alimentar e o perfil nutricional da população brasileira;
- Estimular e fomentar estudos epidemiológicos sobre os níveis de folemia na população brasileira, especialmente em mulheres em idade fértil;
- Planejar estratégias de marketing e divulgação sobre o papel da fortificação das farinhas de trigo e milho com ácido fólico e ferro no Brasil, na prevenção de defeitos do tubo neural e da anemia ferropriva em parceria com o setor público, universidades e o setor produtivo de alimentos;
- Efetuar o monitoramento do teor de ferro e ácido fólico nas farinhas de trigo e de milho fabricadas a partir de 18 de junho de 2004;
- Disponibilizar folder contendo informações ao consumidor sobre a importância das farinhas fortificadas com ferro e ácido fólico;
- Disponibilizar esclarecimentos necessários sobre a implantação da fortificação das farinhas de trigo e de milho tanto para o setor regulado quanto para os órgãos de vigilância sanitária;
- Imprimir e distribuir folder referente à importância das farinhas fortificadas com ferro e ácido fólico visando informação do consumidor;
- Disponibilizar para os laboratórios de saúde pública metodologia analítica padronizada para análise do teor do ácido fólico;
- As indústrias se comprometeram a fortificar os produtos no prazo previsto na legislação.

Estratégias para divulgação da fortificação das farinhas de trigo e milho

Dando seguimento aos encaminhamentos apontados pelo Simpósio, foi elaborado material de orientação, no formato de folder, com a tiragem de 50 mil

exemplares para distribuição aos profissionais de saúde, aos usuários dos serviços de saúde e ao público consumidor esclarecendo as principais dúvidas com relação à adição de ferro e ácido fólico. Este material está à disposição para consulta na página eletrônica :

<http://www.anvisa.gov.br/alimentos/farinha.htm>.

FIQUE SABENDO

A fortificação das farinhas, em alguns países da América Latina, reduziu a anemia em 40%. Nos Estados Unidos e no Chile houve a redução de até 40% nas doenças do tubo neural devido à fortificação com ácido fólico. A maioria dos países da América Latina fortifica alimentos com ferro e ácido fólico.

ATENÇÃO

OS RÔTULOS DOS ALIMENTOS FORTIFICADOS DEVEM TRAZER INFORMAÇÕES SOBRE A FORTIFICAÇÃO.

Para conhecer a legislação sobre o assunto acesse o site:
<http://www.anvisa.gov.br/legis/index.htm>

Publicação realizada pela Anvisa em parceria com a FINATEC/UnB e a Colaboração da Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição do Ministério da Saúde.

Unidade de Divulgação
SEPN 515 - bloco B - Ed. Omega
CEP 70770-502 - Brasília - DF
divulga@anvisa.gov.br
<http://www.anvisa.gov.br>

Agência Nacional de Vigilância Sanitária

Ministério da Saúde

A Importância das Farinhas Fortificadas com Ferro e Ácido Fólico

Outra medida adotada foi a criação da seção Perguntas Frequentes sobre Fortificação, direcionada tanto para o setor produtivo, como para o profissional de saúde e público em geral. O endereço para consulta é:

<http://www.anvisa.gov.br/faqdinamica/index.asp?Secao=Usuario&usersecoes=28&userassunto=105>.

Validação da metodologia para análise de ácido fólico

Com objetivo de disponibilizar para os laboratórios de saúde pública metodologia analítica padronizada para análise do teor do ácido fólico, foi iniciado com o apoio da Gerência-Geral de Laboratórios-GGLAS, a discussão sobre a

identificação do método analítico a ser utilizado e da capacidade laboratorial para a determinação do ácido fólico.

Com a participação de representantes do Instituto Nacional de Qualidade em Saúde, Instituto Adolfo Lutz, Instituto de Tecnologia de Alimentos e Faculdade de Engenharia de Alimentos da Unicamp foram realizadas três reuniões para organização dos trabalhos.

Primeiramente, identificou-se a necessidade de realizar um estudo colaborativo de proficiência com os laboratórios do país capazes de analisar ácido fólico e ferro adicionados nas farinhas de trigo e milho. Esta responsabilidade ficou a cargo da GGLAS que disponibilizou chamada na página eletrônica e encaminhou mensagens aos laboratórios já identificados em sua pesquisa setorial para localizar possíveis interessados. O objetivo é de que na primeira avaliação do estudo colaborativo, os laboratórios usem sua própria metodologia e num segundo momento, será proposta a metodologia identificada. Optou-se por uma metodologia físico-química e não microbiológica para possibilitar a comparação dos resultados.

O resultado da avaliação preliminar da capacidade laboratorial foi divulgado em outubro de 2004 e identificou 16 laboratórios que realizam análise de ácido fólico no país.

Para dar início ao estudo colaborativo, a GGLAS está providenciando a compra e envio das matrizes que serão distribuídas aos laboratórios interessados. A previsão é que o estudo seja realizado durante o ano de 2005.

10 – Rotulagem Nutricional

A publicação das Resoluções – RDC N.º 360 e 359, que harmonizam o procedimento de rotulagem nutricional para os países do Mercosul, realizada em 23 de dezembro de 2003, com prazo de adequação até 31 de julho de 2006, exige que sejam criadas condições favoráveis para sua plena implantação, com a

modificação da relação de nutrientes a ser declarada, da redução do valor energético da dieta para 2000 kcal, a alteração dos valores para porções e a obrigatoriedade da declaração de medida caseira, com relação às regras estabelecidas na resolução anterior, uma série de iniciativas foram conduzidas a fim de dar sustentação à legislação.

A inclusão da declaração do teor de gordura *trans* nos alimentos tornou necessária a elaboração de material específico informando sobre o que são as gorduras *trans*, quais são os efeitos no organismo e o porquê da importância de conhecer o seu conteúdo nos alimentos.

Foi elaborado folder explicativo sobre o tema, http://www.anvisa.gov.br/alimentos/gordura_trans.pdf e criada a seção Perguntas Frequentes sobre Gorduras *Trans*,

<http://www.anvisa.gov.br/faqdinamica/index.asp?Secao=Usuario&usersecoes=28&userassunto=104>, com a resposta a 8 perguntas básicas, selecionadas a partir dos vários e-mails recebidos pela Gerência. A finalidade é orientar o público em geral para a leitura dos rótulos e seu significado.

Modelo do Folder sobre Gordura *Trans*

Gordura Trans

Você conhece a GORDURA TRANS?

O que são?
As gorduras *trans* são um tipo específico de gordura formada por um processo de hidrogenação natural (ocorrido no rúmen de animais) ou industrial. Estão presentes principalmente nos alimentos industrializados. Os alimentos de origem animal como a carne e o leite possuem pequenas quantidades dessas gorduras.

Para que servem?
As gorduras *trans* formadas durante um processo de hidrogenação industrial que transforma óleos vegetais líquidos em gordura sólida à temperatura ambiente são utilizadas para melhorar a consistência dos alimentos e também aumentar a vida de prateleira de alguns produtos.

E fazem mal para a saúde?
Sim. O consumo excessivo de alimentos ricos em gorduras *trans* pode causar:

- (1) Aumento do colesterol total e ainda do colesterol ruim - LDL-colesterol.
- (2) Redução dos níveis de colesterol bom - HDL-colesterol.

É importante lembrar que não há informação disponível que mostre benefícios à saúde a partir do consumo de gordura *trans*.

Gordura Hidrogenada é o mesmo que gordura *trans*?
Não. O nome gordura *trans* vem da ligação química que a gordura apresenta, e ela pode estar presente em produtos industrializados ou produtos *in natura*, como carnes e leites. A gordura hidrogenada é o tipo específico de gordura *trans* produzido na indústria.

Quais alimentos são ricos em gordura *trans*?
A maior preocupação deve ser com os alimentos industrializados - como sorvetes, batatas-fritas, salgadinhos de pacote, pastelarias, bolos, biscoitos, entre outros; bem como as gorduras hidrogenadas e margarinas, e os alimentos preparados com estes ingredientes.

Como podemos controlar o consumo?
A leitura dos rótulos dos alimentos permite verificar quais alimentos são ou não ricos em gorduras *trans*. A partir disso, é possível fazer escolhas mais saudáveis, dando preferência àqueles que tenham menor teor dessas gorduras, ou que não as contenham.

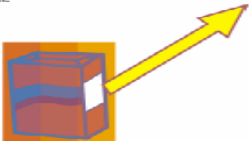
Como é declarado o valor de gorduras *trans* nos rótulos dos alimentos?
O valor é declarado em gramas presentes por porção do alimento. A porcentagem do Valor Diário de ingestão (%VD) de gorduras *trans* não é declarada porque não existe requerimento para a ingestão destas gorduras, ou seja, não existe um valor que deva ser ingerido diariamente. A recomendação é que seja consumido o mínimo possível.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção ____ g (medida caseira)		
	Quantidade por porção	% VD (*)
Valor Calórico	kcal	
Carboidratos	g	
Proteínas	g	
Gorduras totais	g	
Gorduras saturadas	g	
Gorduras <i>trans</i>	g	*
Fibra alimentar	g	
Sódio	mg	

(*) A quantidade de gordura *trans* é declarada somente em gramas porque não há valor diário estabelecido.

Assim, para saber se um alimento é rico em gordura *trans* basta olhar a quantidade por porção dessa substância. Não se deve consumir mais que 2 gramas de gordura *trans* por dia.

É importante também verificar a lista de ingredientes do alimento. Através dela é possível identificar a adição de gorduras hidrogenadas durante o processo de fabricação do alimento.



Esforços vêm sendo desenvolvidos conjuntamente com a GGLAS para identificação da capacidade analítica do teor de gorduras *trans*. Nos períodos de 03 a 20.06 e de 01 a 16 de julho foi realizada pesquisa eletrônica para realizar o levantamento do número de laboratórios e métodos utilizados para determinação do teor de *trans* nos alimentos. Treze laboratórios realizam esta análise utilizando método cromatográfico. Este levantamento está orientando a validação de metodologia analítica para implantação na rede de laboratórios de vigilância sanitária.

Por meio do Convênio com a Universidade de Brasília, foi possível realizar a atualização do Manual da Indústria e do Programa de Cálculo de Rótulos, conforme relatado anteriormente. O Manual da Indústria encontra-se em fase de impressão e será distribuído ao setor produtivo até meados de 2005. E a proposta do Manual do Consumidor encontra-se em avaliação cujo texto deverá ser divulgado na página eletrônica para posterior impressão.

Dois cursos sobre rotulagem nutricional como ferramenta educativa para prevenção de sobrepeso e obesidade foram ministrados em conjunto com a Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição do MS. O primeiro ocorreu durante o VI Congresso Brasileiro de Epidemiologia promovido pela ABRASCO, em junho de 2004. O segundo foi realizado durante o XVIII Congresso Brasileiro de Nutrição, promovido pela Associação Brasileira de Nutrição e Conselho Federal de Nutricionistas, em setembro de 2004. As apresentações enfocaram o histórico da rotulagem nutricional, o panorama nacional e internacional, abordando as legislações para rotulagem nutricional e a educação do consumidor na escolha dos alimentos. O público constituído basicamente de profissionais de saúde, manifestou interesse em discutir as bases científicas da rotulagem e como os aspectos normativos podem influenciar os indicadores de obesidade e sobrepeso na população.

Além destes dois cursos, foram realizadas palestras direcionadas ao setor produtivo, no sentido de esclarecer e orientar procedimentos para a apresentação da informação nutricional nos rótulos de alimentos. Estas palestras serão relacionadas no item específico deste relatório.

A GPESP vem participando ainda das reuniões para criação do Grupo de Trabalho Intraministerial: Estratégia Global (EG) de Promoção da Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde/OMS, cujo objetivo é a pactuação da proposta brasileira e metodologia de trabalho do GT Intraministerial; Discussão da Iniciativa para Promoção do Consumo de Frutas, Legumes e Verduras. Estão envolvidos nesta proposta o Ministério da Saúde, Ministério do Desenvolvimento Agrário, Ministério do Desenvolvimento Social e Combate a Fome, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Ministério da Educação; Ministério dos Esportes, Ministério das Cidades; Ministério do Trabalho, Ministério da Indústria e Comércio, Ministério das Relações Exteriores, Ministério Público da União e Casa Civil (os dois últimos como apoiadores).

11 – Projeto TACO - Tabela Brasileira de Composição de Alimentos

Como parte da implementação da rotulagem nutricional, foi avaliada a participação financeira da área de alimentos ao Projeto de Elaboração da Tabela de Composição de Alimentos que vem sendo desenvolvido pelo Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentos da Universidade Estadual de Campinas e coordenado pelo Ministério da Saúde e Ministério de Desenvolvimento Social.

O objetivo do projeto é gerar novos dados sobre a composição nutricional dos principais alimentos consumidos no país baseado num plano de amostragem que garanta valores representativos e análises realizadas por laboratórios com capacidade analítica comprovada, a fim de assegurar a confiabilidade dos resultados.

Até o momento foram analisadas as composições centesimais de 198 alimentos, e o perfil de ácidos graxos, incluindo as gorduras *trans* em 109 alimentos.

Para avaliar a participação da Gerência foi elaborado um relatório contendo os critérios e prioridades de alimentos que faltam ser analisados, com base na relação de alimentos constante da Resolução – RDC n.º 359/03 que trazem os valores de referência para as porções de alimentos com vistas à rotulagem nutricional. Para 2005 está prevista a análise de 500 alimentos e preparações. A intenção é que o projeto seja finalizado em meados de 2006 com a divulgação dos dados de 698 alimentos.

Os dados gerados sobre os primeiros 198 alimentos estão disponíveis na página eletrônica http://www.anvisa.gov.br/alimentos/tabela_nepa.htm.

O compromisso da área de alimentos é apoiar financeiramente, de forma a complementar os recursos já repassados pelo Ministério da Saúde e Ministério do Desenvolvimento Social.

12 – Organismos Geneticamente Modificados e a legislação de alimentos – análise, rotulagem e segurança

A Gerência vem acompanhando as discussões sobre a rotulagem dos alimentos contendo ou consistindo de Organismos Geneticamente Modificados - OGM's, que são realizadas no Comitê do Codex de Rotulagem de Alimentos. Para esse acompanhamento são realizadas reuniões preparatórias no Brasil com a participação do Governo, Setor Regulado e Consumidores.

A Gerência vem acompanhando as discussões sobre a rotulagem dos alimentos contendo ou consistindo de Organismos Geneticamente Modificados - OGM's. Neste sentido, representou a ANVISA, no Grupo de Trabalho, Coordenado pelo Ministério da Justiça que elaborou a Instrução Normativa Interministerial n.º 1/04 que regulamenta o Decreto n.º 4680/03. Participa, também, nas reuniões

do Comitê de Rotulagem de Alimentos Codex Alimentarius. Para esse acompanhamento são realizadas reuniões preparatórias no Brasil com a participação do Governo, Setor Regulado e Consumidores.

Com a finalidade de adequar o Instituto Nacional de Qualidade em Saúde – INCQS, para a realização de análises quantitativas de OGM's, foram transferidos R\$150.000,00 para aquele Instituto, que adquiriu o equipamento e adequou a sua unidade laboratorial para realizar a quantificação de OGM's em alimentos a partir de 2005. Esta atividade continua em andamento, devido à quantidade de diferentes construções genéticas que precisam ser quantificadas e que necessitam de procedimentos laboratoriais específicos.

A Gerência participou em diversos seminários e conferências sobre o tema, focalizando a atuação da Anvisa neste campo.

As inúmeras consultas formuladas pelos Ministérios Públicos Federal e Estaduais e pelas Delegacias de Defesa dos Consumidores, de diversas Unidades Federadas, sobre a atuação da ANVISA no cumprimento da legislação de rotulagem dos alimentos transgênicos comercializados no Brasil foram respondidas informando sobre o acompanhamento do desenvolvimento científico desse assunto tanto em âmbito nacional como internacional, e a presença em todos os Fóruns onde se aborda a questão de segurança da soja geneticamente modificada, principalmente nas reuniões do Codex Alimentarius, programa conjunto da FAO e da OMS para o estabelecimento de normas e padrões de alimentos em âmbito mundial.

A Gerência tem participação na Comissão de Biossegurança em Saúde do Ministério da Saúde, onde são tratados os temas e as repercussões para o setor saúde com relação ao uso de OGM's.

13 – Regulamentação do conteúdo de glúten nos alimentos

Em 16 de maio de 2003 foi aprovada a Lei n.º 10.674, obrigando que os produtos alimentícios informassem a presença de glúten como medida preventiva e de controle sobre a doença celíaca, com prazo de 01 ano para vigência.

O Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio, por solicitação da Associação Brasileira de Indústrias de Alimentos, deu início em 2004, uma série de reuniões com o objetivo de discutir os prós e contras da legislação e seus efeitos para a indústria e consumidores. Para esta rodada de reuniões, foram convidados os Ministérios da Justiça, através do Departamento de Proteção e Defesa do Consumidor, a Casa Civil, a Associações de Portadores de Doença Celíaca e a Anvisa.

Em 2002 a Anvisa regulamentou a frase “Contém Glúten” nos alimentos cuja composição está, presente o trigo, aveia, cevada, malte e centeio. Vem discutindo ainda a norma internacional sobre produtos isentos de glúten, cujo principal limitante até o momento é o método de detecção de glúten nos alimentos e o limite no qual o mesmo pode estar presente.

Diante da publicação da Lei n.º 10.674, todos os alimentos independentemente se continham ou não matéria-prima a base de glúten, devem declarar sua presença ou ausência. Isto implica que produtos com ingredientes únicos, como por exemplo, óleo, manteiga, água mineral, açúcar e outros estão obrigados a trazer esta advertência.

Neste sentido, as reuniões foram desenvolvidas na tentativa de elaborar uma proposta de regulamentação que proteja a saúde do portador de doença celíaca e esteja condizente com as normas internacionais de rotulagem de alimentos.

A GPESP juntamente com a GGLAS, está levantando informações sobre metodologia, laboratórios habilitados a fim de dar suporte a análise laboratorial do conteúdo de glúten nos alimentos, de forma a garantir a adequada informação ao consumidor e especialmente ao portador da doença celíaca, para possibilitar o correto manejo da dieta.

O Ministério da Saúde está realizando oficinas de trabalho para a discussão da Doença Celíaca no Brasil, abrangendo a identificação de portadores, métodos de diagnóstico, procedimentos terapêuticos e dietéticos. A Anvisa está participando dos trabalhos cuja ação envolve também a capacidade de identificação do conteúdo de glúten nos alimentos.

14 – Codex Alimentarius

A Gerência de Produtos Especiais atua na coordenação de três Grupos Técnicos do Comitê do Codex Alimentarius do Brasil - CCAB, nos assuntos relacionados à rotulagem de alimentos, à nutrição e alimentos para fins especiais, e aos padrões de óleos e gorduras. Participa ainda acompanhando os trabalhos da Força Tarefa para revisão da Norma de Suco e Néctares de Frutas, cuja coordenação está a cargo do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Grupo Técnico de Rotulagem de Alimentos

O Comitê do Codex Alimentarius sobre Rotulagem de Alimentos - CCFL é coordenado pelo Canadá e as reuniões ocorrem anualmente.

No Brasil, o GT de Rotulagem, é coordenado pela ANVISA, através da GPESP. É formado por representantes do Departamento de Proteção e Defesa do Consumidor - DPDC/SDE/MJ, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Ministério da Ciência e Tecnologia-MCT, Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição- GPAN/MS, Embrapa, Instituto Adolfo Lutz , Inmetro, IDEC, CNI, ABIA e empresas de consultoria na área de alimentos. Foram

realizadas três reuniões durante 2004 para elaboração dos comentários às Cartas Circulares e da minuta da posição brasileira para a 32ª reunião do CCFL .

A 32ª reunião do CCFL foi realizada em Montreal/Canadá, no período de 10 a 14/05/04. A delegação brasileira foi composta por representantes do Consulado do Brasil em Montreal, da ANVISA/MS, DPDC/MJ, Embrapa e MAPA.

A posição adotada com relação aos documentos no âmbito do Comitê está relacionados abaixo.

DOCUMENTOS	TRÂMITE	REUNIÃO GT	POSIÇÃO
Proposta de emenda ao padrão para barrinhas de pescado rapidamente congeladas	8	--	Aprovada na 27ª Reunião da Comissão do Codex - CAC - 28/06 a 03/0704
Proposta de Diretrizes para Alegações de Propriedades Funcionais e de Saúde	8	--	Aprovada na 27ª Reunião da CAC - 28/06 a 03/0704
Diretrizes para Alimentos Orgânicos: Proposta revisada, Anexo 2 - Tabela 1- Substâncias condicionadoras e fertilizantes de solo e Tabela 2 - Substâncias para controle de pragas e enfermidades de plantas	8	--	Aprovadas na 27ª Reunião CAC - 28/06 a 03/0704
Diretrizes para Alimentos Orgânicos: Proposta revisada, Anexo 2: Tabela 3 - Aditivos e Tabela 4 - Coadjuvantes de Tecnologia	6	--	GT coordenado pelo Canadá para adequar as tabelas ao formato do CCFAC
Diretrizes para Alimentos Orgânicos: Proposta revisada, Anexo 2: Tabela 1 (nitrito natural de sódio)	3	--	Para elaboração de comentários
Proposta de emenda a Norma Geral (Proposta de recomendações para rotulagem de alimentos obtidos por engenharia genética: Definições	7	29/10 elaboração de comentários da CL 2004/22 - FL	Comentários enviados ao CCAB
Proposta de emenda a Norma Geral (Proposta de recomendações para rotulagem de alimentos obtidos por engenharia genética: Diretrizes	3	29/10 elaboração de comentários da CL 2004/22 - FL	Comentários enviados ao CCAB
Proposta de emenda a Norma Geral - Declaração Quantitativa de Ingredientes(QUID)	3	15/09 elaboração de comentários	Comentários enviados ao CCAB

		da CL 2004/22 - FL	
País de origem	--	--	Para elaboração de comentários para a 33ª reunião, maio/05
Definição de Publicidade	--	25/01/05 elaboração de comentários CL 2004/54- FL	Comentários enviados ao CCAB

Grupo Técnico de Nutrição e Alimentos para Fins Especiais

Este Grupo Técnico tem como finalidade à discussão de temas pautados pela Comissão do Codex Alimentarius para o Comitê de Nutrição e Alimentos para Fins Especiais, com sede na Alemanha, apresentar os comentários às cartas circulares enviadas aos países e elaborar a posição brasileira para a reunião anual do Comitê. O trabalho tem o objetivo de apoiar o Comitê do Codex Alimentarius do Brasil, coordenado pelo INMETRO.

Compõem o Grupo Técnico, representantes do Ministério da Saúde e da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, especialistas e profissionais da saúde de reconhecido saber na área, representantes de organizações da sociedade civil, especialmente da rede IBFAN do Brasil, rede internacional em defesa do direito de amamentar, do IDEC, Instituto de Defesa do Consumidor e representantes da Associação Brasileira da Indústria de Alimentos.

Foram realizadas três reuniões durante o ano. A primeira realizada em fevereiro teve como objetivo discutir à CL 2003/42-NFSDU da ALINORM 03/27/26. Os principais itens e pontos conflitantes da ALINORM 03/27/26 referentes ao Anteprojeto de Diretrizes para Suplementos de Vitaminas e Minerais (Apêndice IV), "Anteprojeto de Norma revisada para Fórmula Infantil (Appendix V)" e "Anteprojeto de Norma revisada para ALIMENTOS A Base de Cereais para lactentes e Crianças de Primeira Infância (Appendix VI) foram avaliados pelo grupo e elaborada a carta resposta enviada ao CCAB.

As reuniões realizadas no segundo semestre, nos dias 28 e 29 de setembro tiveram como objetivo elaborar a posição brasileira com relação à Proposta de Anteprojeto de norma revisada para Fórmula Infantil (e Fórmula para Lactentes para uso médico especial), Seção B: Fórmulas para uso médico especial para Lactentes; Discussão da Revisão das NRV's para propósitos rotulagem de alimentos; Discussão da Proposta de Anteprojeto de recomendações das bases científicas para alegações de saúde. No dia 29, foram elaborados os comentários para a Proposta para definição e métodos de análise para fibra dietética , para Proposta para definição de Ácidos Graxos-*Trans*.

Durante a reunião do Comitê realizada na semana de 01 a 05 de novembro, em Bonn-Alemanha, a delegação brasileira foi composta por representantes da Anvisa, Ministério da Saúde, Ministério das relações Exteriores, Associação Brasileira da Indústria de Alimentos e Confederação Nacional da Indústria.

Além da posição apresentada, o Brasil assumiu o compromisso de participar do Grupo de Trabalho Eletrônico sobre Composição de Fórmulas Infantis, coordenado pela Alemanha.

Grupo Técnico de Óleos e Gorduras

Foram realizadas quatro reuniões durante o ano com o objetivo de responder as cartas circulares encaminhadas pelo Secretariado do Codex. A reunião realizada em abril avaliou a CL 2004/1-FO referente a aditivos alimentares em Gorduras para Untar e Misturas de Gorduras para Untar, que solicitou justificativa tecnológica e limites máximos de uso para alguns aditivos. Em agosto, outubro e dezembro foram discutidos os temas referentes aos métodos de análise; a avaliação da CL 2004/25-FO, demais documentos encaminhados, e a discussão sobre o Regimento Interno.

A reunião do Comitê ocorre de dois em dois anos e a próxima será realizada na semana de 21 a 25 de fevereiro de 2005, no Reino Unido, país sede deste Comitê.

Força Tarefa para revisão da Norma de Suco e Néctares de Frutas

A Gerência participou das reuniões preparatórias para discutir a posição brasileira quanto ao grau brix, aditivos e rotulagem da proposta da Norma Geral do Suco e Néctares de Frutas. Esta Força Tarefa é coordenada pelo Brasil por meio do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA.

Durante a 4ª seção da Força Tarefa do CODEX para Suco de Frutas e Hortaliças, em Fortaleza, no período de 11 a 15/10/2004, após várias discussões, o grupo concluiu a revisão da Norma Geral do CODEX para Suco e Néctares de Frutas. Cada subitem da norma, em step 8, será encaminhado para os respectivos comitês do CODEX para análise, ou seja, o CCFAC apreciará a relação dos aditivos e coadjuvantes de tecnologia, o CCMAS discutirá a metodologia de análise proposta e o CCFL para aprovação da rotulagem, todos os documentos em trâmite 8.

Grupo Técnico para Métodos de Análise e Amostragem

Este Grupo de Trabalho, devido à especificidade dos temas abordados, teve sua coordenação delegada ao INCQS com a participação técnica de representante desta Gerência. Os temas abrangem prioritariamente a discussão sobre critérios para a avaliação de desempenho de métodos analíticos; a análise de ácido fólico; as propostas de métodos para análise de transgênicos, dioxinas e PCB's; estudo sobre elementos para elaboração de uma definição; a análise das propostas de revisão da terminologia analítica para uso no Codex; a validação de Métodos Analíticos; a análise da relação entre resultados analíticos, incerteza e os parâmetros das Normas Codex; o endosso de métodos analíticos aprovados pelos comitês de produtos.

15 – Palestras e Cursos Ministrados

Durante o ano, foram ministradas 36 (trinta e seis) palestras em oficinas de trabalho e cursos direcionados aos profissionais de vigilância sanitária dos órgãos da administração pública federal, estadual e municipal, associações de indústrias, supermercados e organizações de consumidores.

Data	Promoção	Evento	Tema	Local	Técnico
16/01	Ministério da Saúde da República Dominicana e Rede Ibfan Latino - América	Experiências da América Latina na Promoção do Aleitamento Materno	A experiência brasileira no Comitê de Nutrição e Alimentos Especiais	Santo Domingo – República Dominicana	Ana Beatriz
10/03	Secretária de Ciência, Tecnologia e Insumos Estratégicos/MS	Sessão de Informação e Debate- Transgênicos: aspectos legais, relações e potenciais efeitos a saúde humana	Situação da Rotulagem de Alimentos no Codex Alimentarius	Brasília	Antonia Aquino
26/03	Escola de Magistrados, TRF 3ª Região	Ciclo de Debates sobre Temas Atuais em direito Ambiental - Transgênicos	Rotulagem de Transgênicos	São Paulo - SP	Hoeck Miranda
13/04	OPAS/ANVISA/ CGPAN/MS	Simpósio sobre fortificação das farinhas de trigo e milho com ácido fólico	Fortificação das farinhas de trigo e das farinhas de milho com ferro e ácido fólico.	Brasília - DF	Elisabete Dutra
13/04	Ministério Público do DF e Territórios e ANSEVS – DF	Direito do Consumidor e Vigilância Sanitária	Aspectos da Comercialização de Alimentos Infantis.	Brasília - DF	Ana Beatriz
30/04	Universidade de Brasília	III Ciclo de Palestras Qualidade em Alimentos	Rotulagem de Alimentos Transgênicos.	Brasília - DF	Marcos Bertozzo
02/06	Universidade de Brasília	Disciplina: Nutrição e Saúde Pública.	Vigilância Sanitária de Alimentos.	Brasília - DF	Ana Beatriz
07/06	ANVISA		Resoluções RDC nº. 360 e 359 de 2003 sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos.	Brasília – DF	Taís Porto
15/06	International Life Science Institute - ILSI	Discussão técnico-científica sobre a Lei nº.	Visão Regulatória.	ILSI/SP	Antonia Aquino

		10.674, de 16/05/03 - Obrigatoriedade de Informação sobre Glúten			
18/06	LACEN - DF	Celebração do Dia do Químico	Os OGM's e o Codex".	Brasília	Hoeck Miranda
19 a 23/06	ABRASCO	VI Congresso Brasileiro de Epidemiologia	Curso sobre Rotulagem Nutricional: uma ferramenta educativa para prevenção de sobrepeso e obesidade.	Recife - PE	Antonia Aquino e Karla Ramos
01/07	Comissão de Defesa do Consumidor Câmara dos Deputados	Audiência Pública: Qualidade da Água Mineral Vendida aos Cidadãos	Padrão de Identidade e Qualidade das Águas Envasadas.	Brasília	Ana Beatriz
07/07	Sonae Distribuição Brasil	Programa Alimento Seguro	Regulamentações da Anvisa no Varejo.	Curitiba - PR	Taís Porto
13/07	Sonae Distribuição Brasil	Evento de Segurança Alimentar:	Vigilância Sanitária Aspectos da Rotulagem de Alimentos.	São Paulo - SP	Ana Beatriz
21/07	Sindicato das Indústrias de Alimentos do Rio Grande do Sul	Programa do Sindicato das Indústrias de Alimentos - SIA	Resoluções sobre Rotulagem de Alimentos vigentes na Anvisa.	Porto Alegre - RS	Taís Porto
25/07	Conselho Federal de Nutrição - CFN	Seminário sobre Alimentos Geneticamente Modificados	Aspectos Legais.	Hotel Sol Victória Marina, Salvados/BA	Antonia Aquino
31/08	Associação Brasileira de Ingredientes-BIAM	Ciclo de palestras ABIAM.	Rotulagem Nutricional.	Feira de Alimentos São Paulo/SP	Antonia Aquino
15/09	Universidade de Brasília	Disciplina de Pós-graduação de Nutrição	Palestra sobre Alimentos para Fins Especiais e Rotulagem Nutricional para disciplina de Pós-graduação.	Brasília - DF	Karla Ramos
21/09	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento	VI Encontro da Inspeção Vegetal	Resoluções sobre Rotulagem de Alimentos vigentes na Anvisa.	São Paulo/SP	Taís Porto
21 a 24/09	ASBRAN, CFN	XVIII Congresso Brasileiro de Nutrição	Rotulagem Nutricional: uma ferramenta	Campo Grande - MS	Karla Ramos

			educativa para prevenção de sobrepeso e obesidade.		
21/09	ASBRAN e CFN	XVIII Congresso Brasileiro de Nutrição	Oficina de Trabalho: Nutrição Social na Construção de Políticas Públicas.	Campo Grande - MS	Ana Beatriz
23/09	ASBRAN e CFN	XVIII Congresso Brasileiro de Nutrição.	Rotulagem de Alimentos no Brasil.	Campo Grande - MS	Ana Beatriz
23/9	USP Fac. de Zootecnia e Engenharia de Alimentos	I Ciclo de Palestras Qualimentos Jr: Qualidade na Comercialização de Alimentos.	Legislação na área de alimentos.	Pirassununga - SP	Marcos Bertozzo
24/09	Secretaria de Agricultura do Estado da Bahia	I Seminário sobre o Desenvolvimento da Apicultura no Estado da Bahia e Feira de Produtos e Equipamentos Apícolas	Informação Nutricional de Alimentos/Rótulos de Mel - Apresentação da Resolução 360/2003.	Salvador/BA	Nanci Bitencourt
30/09	ANVISA	Apresentação da Legislação Brasileira de alimentos para a delegação Chinesa	Lei de Criação da ANVISA, Atribuições da GGALI, Normas Gerais de Alimentos	Brasília - DF	Adriana da Mata e Karla Ramos
13 A 14/10	RIO GRANDE DO SUL	II Encontro de Qualidade de Alimentos e Meio Ambiente - EQAMA II 2004/ 25 anos de Engenharia de Alimentos	Legislação sobre Alimentos e Substâncias e Probióticas com Alegação de Propriedades Funcional e ou de Saúde.	RIO GRANDE/RS	Adriana da Mata
14/10	IBFAN e IDEC	Seminário: O fortalecimento da proteção legal da amamentação como estratégia de promoção à saúde das crianças brasileiras.	Legislação sanitária como instrumento de proteção ao aleitamento materno.	São Paulo	Ana Beatriz
20 A 21/10	ILSI Brasil	II Seminário Internacional de Alimentos Funcionais	Cenário Regulatório Atual e Perspectivas Futuras dos Novos Alimentos e Substâncias Bioativas e	SÃO PAULO - SP	Adriana da Mata

			Probióticos.		
09/11	ANVISA	Workshop de Rotulagem e Propaganda de Alimentos	Rotulagem e Propaganda de Alimentos – Base Legal.	Brasília - DF	Antonia Aquino
10/11	IAL-SP	Curso sobre Controle Laboratorial de Medicamentos .	Amostragem.	São Paulo - SP	Hoeck Miranda e Wanderley Shiguti - GGPAF
21/11	ANVISA/VISA-GO	II SIMBRAVISA	Apresentação Banner sobre Rotulagem Nutricional Obrigatória.	Caldas Novas – GO	Taís Porto
21/11	ANVISA/VISA-GO	II SIMBRAVISA	Apresentação Banner: Ferro e Ácido fólico enriquecem farinhas de trigo e milho.	Caldas Novas – GO	Elisabete Dutra
01/12	Mestrado da Faculdade de Saúde Pública da USP	Disciplina Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição	Política de Alimentação e Nutrição e Vigilância Sanitária de Alimentos – Ações e Desafios.	São Paulo - SP	Ana Beatriz
01/12	Ministério Meio Ambiente	Curso de Biossegurança de OGMs	Rotulagem de OGMs - Procedimentos e Fiscalização.	Campo Grande - MS	Hoeck Miranda
09/12	UnB	Curso Graduação - Nutrição	“Alimentos transgênicos: Conceitos básicos, Avaliação de Segurança e rotulagem.	Brasília - DF	Marcos Bertozzo
16/12	UnB	Curso de Nutrição	Legislação de Alimentos: Classificação E Exigência Normativa.	Brasília - DF	Ana Luiza

16 – Participação no Encontro com as VISA's Estaduais

A Gerência-Geral de Alimentos realizou nos dias 16, 17, 23 e 24 de setembro, encontro técnico com as coordenações de alimentos das vigilâncias sanitárias estaduais. Durante o evento, que contou com a participação de todas as gerências ligadas a GGALI, foram abordadas questões referentes ao planejamento das ações, fluxo de trabalho e comunicação entre os níveis federal e estadual.

Sobre os aspectos relacionados aos processos e petições de registro de alimentos, o que gera a tramitação e a avaliação de cerca de 2000 processos/ano, foram apresentadas os dados quantitativos alcançados nos últimos anos, destacados os principais problemas para cumprimento da meta de sessenta dias para a concessão de registro. Os pontos críticos observados foram os sistemas de informação e a reorganização das atividades internas com a harmonização de procedimentos entre as áreas. Documentação administrativa incompleta, processos abertos com número diferentes para um mesmo produto, petições incoerentes, documentação técnica em desacordo com a finalidade do produto e substâncias não permitidas foram alguns dos principais problemas detectados.

A elaboração urgente de critérios harmonizados para facilitar a análise de processos e a revisão da lista de verificação de documentação técnica e administrativa foi uma das soluções encaminhadas.

Outro aspecto destacado foi à falta de capacitação técnica direcionada aos setores de registro de alimentos com relação à aplicação dos procedimentos para registro e interpretação dos regulamentos técnicos específicos de produtos, apontado como ponto crítico para o cumprimento da meta de registro.

A necessidade de treinamento em análise de processos de registro, envolvendo os aspectos administrativos e técnicos, incluindo também as normas de rotulagem geral e nutricional, havia sido anteriormente identificada especialmente pelos Estados de Alagoas, Distrito Federal, Espírito Santo, Goiás, Pará, Rio Grande do Norte e Tocantins que apresentaram solicitação formal para a realização de cursos de pequena duração ou treinamento em serviço para os técnicos atuantes na área de registro. Como resultado, foram agendados os períodos de realização dos cursos em função dos temas de interesse de cada estado. Em 2004, foram realizadas as capacitações de técnicos de Alagoas e Distrito Federal.

Para os temas relacionados à rotulagem nutricional de alimentos, definiu-se como proposta de trabalho, a realização de treinamentos até julho de 2006 visando a formação de multiplicadores e contanto com a participação de órgãos públicos e entidades interessadas, como o Ministério Público, PROCON, entidades de defesa do consumidor, associações de profissionais de saúde e associações de indústrias de alimentos.

17 – Capacitação Técnica em Análise de Risco

Foi desenvolvida uma proposta de curso de pós-graduação em Análise de Risco, com um total de 360 horas de atividades, com a finalidade de treinar recursos humanos para desenvolver/ utilizar recursos matemáticos para estimar ou quantificar risco, voltado à avaliação de novos alimentos, ingredientes ou aditivos para consumo humano.

Após ter sido encaminhada para avaliação da Câmara Técnica de Alimentos onde foi aprovada, a proposta foi encaminhada para Organização Pan-americana de Saúde e aguarda posicionamento.

O objetivo é capacitar os técnicos da ANVISA na aplicação dos instrumentos matemáticos para estimar ou quantificar o risco à saúde pela utilização de novos alimentos, aditivos e ingredientes. Os instrumentos matemáticos estarão incorporados em modelos a serem desenvolvidos utilizando programas de computador.

O programa foi desenvolvido tomando como referência outros existentes em nível internacional. Para tanto, foi realizada uma pesquisa na Internet na página da FDA, como na página da USDA e outras páginas que concentram e distribuem informação sobre a análise de risco como a Risk Analysis Clearing House.

O conteúdo programático aborda uma visão geral sobre: o cálculo de probabilidades; visão geral sobre os programas probabilísticos e determinísticos de Análise de Risco existentes no mercado internacional; utilização dos programas considerados mais adequados, aplicando recursos de informática; estudo de casos de interesse, aplicando os modelos existentes; visão geral sobre toxicologia; elaboração de uma monografia sobre um estudo de caso; e visão geral sobre gestão e comunicação do risco, com estudo de casos.

18 – Análise das Proposições Parlamentares

Foram analisadas sete proposições encaminhadas pelo Congresso Nacional por intermédio da Assessoria Parlamentar da ANVISA. A maioria delas referente a inclusões e alterações de mensagens e advertências para a rotulagem e propaganda de alimentos. A Gerência se manifestou favoravelmente em quatro das proposições apresentadas.

PROPOSIÇÃO	Autor	Ementa	Posição
PL 527/2003	Senadora Lúcia Vânia	Altera O Decreto-Lei Nº. 986, De 21 De Outubro De 1969, E A Lei Nº 8.918, De 14 De Julho De 1994, para determinar que os alimentos e bebidas que contenham cafeína indiquem, em rótulo, a presença e a concentração dessa substância.	Favorável com alterações
PL Nº. 1998/03	Deputado Carlos Nader	Acrescenta parágrafo ao Art. 8º da Lei Nº. 8.078, de 11 de setembro de 1990, para Regular Informações ao Consumidor sobre Bebida Alcoólica e Tabaco	Favorável
PI Nº. 2.356 De 2003	Deputado Sandes Júnior	Dispõe Sobre A Obrigatoriedade de Constar, Nas Embalagens Dos Alimentos Industrializados, O Nível De Gorduras "Trans".	Desfavorável Por Já Existir Regulamentação Sobre O Tema.
Pl's 2303/2003	Deputado Reginaldo Lopes	Ementa: Determina Que Conste Nas Embalagens de Bebidas Lácteas A Quantidade De Leite Que Se Contém.	Este assunto está sendo avaliado

			pele MAPA.
PL da Câmara Nº. 0431/03	Senadora Lúcia Vânia	Dispõe sobre as restrições à propaganda comercial de refrigerante e dá outras providências	Favorável com proposta de apensar aos Projetos de Lei nº. 0025/03 do Senador Tião Viana e nº. 1480/03 do Deputado Federal Lincoln Portela.
PL 5503/2001	Deputado Neuton Lima	Dispõe sobre a padronização de embalagens de produtos de consumo por volume ou peso.	Favorável

Avaliação das atividades e Trabalhos Futuros

O critério adotado para elaborar uma breve avaliação das atividades da GPESP foi partir das nossas atribuições fundamentais, previstas no regimento interno e a missão da ANVISA de " Proteger e promover a saúde da população garantindo a segurança sanitária de produtos e serviços e participando da construção de seu acesso". Assim, a ação de registro de alimentos e elaboração de normas foram definidas como aquelas que identificam externamente a atuação da Gerência.

Registro de Alimentos

A atribuição básica de registro de produto vem sendo trabalhada pelas diversas áreas da Anvisa, com o propósito de fazer cumprir as metas de prazo previstas em lei e estabelecidas no Contrato de Gestão assinado entre o Ministério da Saúde e Anvisa.

Neste campo, duas são as abordagens para a melhoria da eficiência das ações de garantia de qualidade sanitária dos alimentos. Primeiramente, a discussão do processo de registro como controle do risco sanitário. Isto implica na identificação dos riscos e mecanismos de controle adequados. A dispensa da obrigatoriedade de registro adotada no ano de 2000 resultou de um processo analítico cujo resultado mostrou o excesso de trabalho administrativo gerado pelo registro de todas as categorias de alimentos e a pouca efetividade do ato de registro para alguns casos.

Atualmente, o registro é obrigatório para 27 categorias de alimentos, e a proposta é de que para o próximo ano, sejam dispensadas mais 8 categorias de alimentos, incluídos aí, adoçante de mesa, água mineral e água natural, água adicionada de sais, alimentos adicionados de nutrientes essenciais, composto líquido pronto para consumo, gelo e vegetal em conserva (palmito). Esta decisão, submetida à Consulta Pública, e ainda em fase de avaliação tem como base teórica, a necessidade de qualificar a análise de registro de alimentos, tornando-a prioritária para a avaliação de alimentos destinados a fins especiais dirigidos a grupos populacionais específicos, portadores de patologias, que tem na dieta um importante aliado de tratamento; para os novos alimentos e ingredientes atualmente desenvolvidos pelas indústrias de alimentos, para aqueles alimentos que apresentam alegações de propriedades funcionais e ou de saúde, cuja eficácia precisa ser demonstrada.

Além deste enfoque, a melhoria da eficiência nos processos administrativos de elaboração de pareceres, tramitação de documentos, cadastro de informações têm sido motivo de revisão de procedimentos internos, produção de listas de documentos obrigatórios, orientação às empresas e órgãos de vigilância sanitária sobre a abertura, instrução e tramitação de processos.

Com esta finalidade, a GPESP pretende intensificar no ano de 2005, os trabalhos de capacitação técnica das vigilâncias sanitárias estaduais e municipais e aumentar a divulgação de informações ao setor produtivo sobre normas e procedimentos obrigatórios. Para isto, a elaboração e divulgação de um manual de orientação à análise de processos de registro é etapa prioritária para iniciar um programa de capacitação e orientação voltada ao registro de alimentos, a ser apresentado e avaliado pelas três esferas de governo.

Elaboração e Proposição de Normas

O fortalecimento da capacidade técnica da área na elaboração e proposição de novas normas ou sua revisão vem sendo alcançado pela busca constante de atualização científica, promoção de reuniões técnicas, e intensa participação em eventos e reuniões inter-setoriais nacionais e internacionais.

O acompanhamento do desenvolvimento tecnológico e científico, a aproximação com pesquisadores e especialistas brasileiros na área de nutrição e alimentação, o maior conhecimento sobre os indicadores epidemiológicos das doenças, transmissíveis e ou não transmissíveis, cujas causas estão associadas aos alimentos, o aperfeiçoamento de metodologia de identificação e controle de risco, maior envolvimento dos níveis estaduais e municipais de vigilâncias sanitária, as diretrizes estabelecidas na política de alimentação e nutrição e a melhoria da utilização de mecanismos de consulta popular, vêm resultando na maior capacidade de propor normas que cumpram de maneira segura a missão de garantir a qualidade sanitária dos alimentos.

A coordenação dos trabalhos que resultou na publicação de 14 regulamentos técnicos que trazem uma ampla revisão das normas de alimentos elaboradas desde 1978, reflete em alguma maneira esta atuação imprimida pela GPESP, diante da identificação de demandas reprimidas da área de alimentos.

Além dos regulamentos técnicos de produtos, a publicação em 2003 de normas de rotulagem nutricional harmonizadas junto aos países do MERCOSUL, cujo prazo de adequação é previsto para julho de 2006, é ação que apresenta interface direta com a diretriz ministerial de promoção da alimentação saudável e reflete tendência mundial na implementação de estratégias voltadas a reduzir os casos de obesidade, sobrepeso e doenças relacionadas.

A contribuição com a elaboração de normas internacionais, a crescente preocupação de reforçar as posições brasileiras junto aos diversos Comitês do Codex Alimentarius apontam ainda para este fortalecimento técnico.

A melhoria da coordenação das atividades de reunião, discussão, oficinas de trabalho sobre os temas de interesse da saúde e a ampliação da participação das diversas áreas da ANVISA e inter-setorial é a linha de atuação a ser seguida em 2005.

Relatório de Atividades 2004

Gerência de Qualificação Técnica em Segurança de Alimentos

Brasília, maio de 2005



**Agência Nacional
de Vigilância Sanitária**

Diretor-Presidente

Cláudio Maierovitch

Diretor de Alimentos e Toxicologia

Ricardo Oliva

Diretor-Adjunto de Alimentos e Toxicologia

Cleber Ferreira dos Santos

Gerente-Geral de Alimentos

Cleber Ferreira dos Santos

Gerente da GQTSA

Fernando Magalhães

Técnicos

**João Baptista Lima Filho
Stanislau Parreira Cardozo
Vladmir Farsetti Favalli
Zelinda Britto**

Estagiária

Graziela Cardoso Ornelas

Apoio da GQTSA

**Michelle Santiago de Resende
Polliana Almeida Souza**

E-mail: gqtsa@anvisa.gov.br

Relatório Anual da GQTSA/2003

I - JUSTIFICATIVA

A segurança sanitária dos alimentos consumidos pela população é, sem dúvida, um dos desafios da saúde pública no país. A ingestão de alimentos inócuos é uma das condições para a promoção e manutenção da saúde e deve ser assegurada pelo controle eficiente da qualidade sanitária do alimento em todas as etapas da cadeia alimentar.

A deficiência desse controle é um dos fatores responsáveis pela ocorrência de surtos de doenças veiculadas por alimentos. Neste sentido a Gerência de Qualificação Técnica de Segurança de Alimentos - GGALI, durante o ano de 2004, priorizou suas atividades com o desenvolvimento de ações de estímulo à capacitação dos quadros profissionais dos estados e municípios, oferecendo uma oportunidade de formação específica no campo da Vigilância Sanitária. A Capacitação em Sistemas Modernos de Inspeção Sanitária de Alimentos vem preencher uma lacuna no campo de recursos humanos, quando propõe abordar os conceitos e ações próprias com base científica, compatibilizados com a realidade nacional e adequados aos propósitos dos técnicos envolvidos com a vigilância sanitária.

II – OBJETIVO

Avaliar as ações desenvolvidas pela GQTSA-GGALI em 2004 e o impacto no Sistema Nacional de Vigilância Sanitária.

III – METODOLOGIA

O desenvolvimento deste relatório baseou-se nos seguintes fatores;

- O foco em resultados concretos: foram avaliadas todas as ações realizadas diretamente pela GQTSA, bem como o acompanhamento das

ações desenvolvidas pelos estados através de relatórios e viagens de supervisão.

- Acompanhamento e apoio diário as demandas oriundas dos estados.

IV – AÇÕES DESENVOLVIDAS

- Capacitação de Recursos Humanos em parceria com as Visas Estaduais em Inocuidade de Alimentos em Boas Práticas de Fabricação de Alimentos e Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle.
- Acordo de Cooperação Técnica ANVISA/MTUR para apoio de ações do PAS - Programa de Alimentos Seguros.
- Formação de Multiplicadores em Metodologia de Ensino em Inocuidade de Alimentos - BPF/POPs.
- Elaboração e desenvolvimento do Projeto de Ensino à Distância em BPFM de Alimentos.
- Participação no desenvolvimento do Seminário: A Experiência de atuação da Agência Espanhola de Segurança dos Alimentos.
- Projeto Audioteca.
- Supervisão nos estados para acompanhamento das ações inerentes a Segurança dos Alimentos.

V – RESULTADOS

1 - Treinamento de recursos humanos em parcerias com as Visas Estaduais:

Foram treinados **628** técnicos em Sistemas Modernos de Inspeção Sanitária no país de acordo com o quadro abaixo.

Desde o início do projeto já foram treinados no país **3257** técnicos.

Quadro I – Treinamentos Realizados nos Estados:

Consolidação dos Cursos de Capacitação de VISA em Alimentos nos Estados 2003/2004						
Região	UF	Curso	Nº. Cursos		Nº. Participantes	
			2003	2004	2003	2004
SUL	PR	GMP/HACCP/AUD.	18	03	422	81
	RS	GMP/SSOP		01		23
				01		30
				01		30
	SC	GMP/SSOP		01		30
TOTAL			18	07	422	194
SUDESTE	ES	GMP/SSOP	02		54	
	MG	GMP/SSOP	01		33	
	RJ	GMP/SSOP	01		30	
	SP	GMP/SSOP	02		73	
TOTAL			06		190	
NORDESTE	AL	GMP/SSOP				
	BA	GMP/SSOP		01		37
	CE	GMP/SSOP/HACCP	02	01	68	31
	MA	GMP/SSOP				
	PB	GMP/SSOP				
	PE	GMP/SSOP				
	PI	GMP/SSOP		01		31
	RN	GMP/SSOP	02	01	64	36
		HACCP		01		30
	SE	GMP/SSOP				38
TOTAL			04	05	132	203
NORTE	AC	GMP/SSOP		01		22
	AP	GMP/SSOP				
	AM	GMP/SSOP		01		30
	PA	GMP/SSOP/HACCP	01		28	
	RO	GMP/SSOP		01		33
		GMP/SSOP		01		46
	RR	GMP/SSOP				
	TO	GMP/SSOP				
TOTAL			01	04	28	131
CENTRO-OESTE	DF	GMP/SSOP	01	01	30	30
	GO	GMP/SSOP		01		40
	MT	GMP/SSOP		01		30
	MS	GMP/SSOP	03		77	
TOTAL			04	03	107	100
TOTAL GERAL			33	19	879	628
TOTAL DE 2003 E 2004			52		1507	

Quadro II – Treinamentos Realizados:

TREINAMENTOS EM GMP/HACCP					
	ANVISA	ESTADOS	OPAS	SENAI	TOTAL
2002	---	---	375	912	1287
2003	---	879	---	447	1326
2004	16	628	---	---	644
TOTAL	16	1507	375	1359	3257

2 - Acordo de Cooperação Técnica ANVISA/MTUR para apoio de ações do PAS - Programa de Alimentos Seguros:

Foi celebrado um acordo de Cooperação Técnica entre a ANVISA e o Ministério do Turismo, para apoio as ações do PAS - Programa de Alimentos Seguros, neste acordo foram desenvolvidas as ações abaixo elencadas:

- ◆ Capacitar técnicos e monitores para a execução de treinamento em Segurança de Alimentos;
- ◆ Capacitar profissionais da área relacionada ao Turismo em Segurança dos alimentos;
- ◆ Desenvolver cursos de extensão nas referidas áreas;
- ◆ Identificar e implementar áreas de infra-estrutura de apoio diagnóstico para o setor;
- ◆ Implementar curso de pós-graduação em Segurança de Alimentos;
- ◆ Implementar a estruturação de cursos de extensão junto aos cursos de graduação, no que concerne ao Direito Sanitário, Economia, Nutrição, Veterinária, Agronomia e outros afins, com a inserção das disciplinas de interesse para a Segurança de Alimentos;

Ofertar consultorias técnico-operacionais a Serviços e Empresas com vistas à consecução de melhoria dos processos produtivos, dos insumos e das tecnologias de produção de Alimentos.

Quadro III - Ações Desenvolvidas:

Seminários de Sensibilização Realizados e Cursos de Implantação Orientada - Cio por Estado/Região e Tipo de Empresas							
Região	UF	Nº. Seminários	Nº. Empresas		Ambulantes	Baianas	Quiosques/ Barracas
			Micro	Pequena			
Norte	AM	01	14	06	0	0	0
Total da região		01	14	06	0	0	0
			20				
Nordeste	BA	03	41	0	21	37	0
	CE	01	13	07	0	0	0
	PB	02	11	04	0	0	0
	PE	02	0	0	96	0	108
	RN	02	95	10	0	0	0
	SE	01	0	0	0	0	0
Total da região		11	160	21	117	37	108
			181				
Centro- Oeste	GO	01	15	0	0	0	0
	MT	02	11	0	0	0	0
Total da região		03	26	0	0	0	0
			26				
Sudeste	ES	01	20	0	150	0	30
	MG	01	20	0	0	0	0
	RJ	0	0	0	0	0	0
	SP	02	25	0	2	0	0
Total da região		04	65	0	150	0	30
			65				
Sul	PR	01	25	0	0	0	0
	RS	02	17	0	0	0	0
	SC	02	15	10	0	0	0
Total da região		05	57	10	0	0	0
			67				
TOTAL GERAL		24	322	37	267	37	138
			359				
					801		

3 - Formação de Multiplicadores em Metodologia de Ensino em Inocuidade de Alimentos - BPF/POPs.

Um dos objetivos do nosso Projeto de Capacitação de recursos Humanos é a formação de um grupo de multiplicadores para que esses dêem continuidade ao processo de capacitação.

Foram treinados **15** técnicos no ano de 200, perfazendo um total de **45** multiplicadores no país.

4 - Elaboração e desenvolvimento do Projeto de Ensino à Distância em BPF de Alimentos.

4.1 Justificativa

Em razão do evento da dispensa de registro da maioria dos produtos alimentícios, desencadeou-se um processo de treinamento de micros, pequenas e médias empresas de alimentos de todos os setores - industrial, comercial e serviços - e também dos agentes de Vigilância Sanitária dos Estados e Municípios.

Este trabalho vem sendo realizado por meio de dois Convênios, a saber: **SENAI/ANVISA**, para treinamento de empresas e Agentes Visa e **ANVISA/BIREME/OPAS**, para treinamento de Agentes Visa.

Focando-se o trabalho nos Agentes de Vigilância Sanitária, em três anos treinamos cerca de três mil fiscais. Nosso número de Agentes no país está por volta de quinze mil.

Assim visando: acelerar o processo de treinamento dos fiscais nos Estados e Municípios, minimizar custos, garantir o acesso à informação a todos os municípios e desenvolver sistema de educação à distância para a ANVISA, resolvemos buscar entidade que nos permitirá implantar o sistema de Educação a Distância específico para a área de alimentos.

4.2 – Objetivos

Este projeto tem como objetivo principal a identificação de um modelo pedagógico baseado em Educação a Distância (EAD), que permita desenvolver

treinamento para os profissionais de Vigilância Sanitária com qualidade de ensino, objetividade, menores custos em relação a cursos presenciais e que possa em curto espaço de tempo, atingir a estrutura da ANVISA em todo o Brasil.

Como subproduto teremos a avaliação da evolução de performance de municípios com e sem exclusão digital e também a validade de treinamento à distância para agentes de Vigilância Sanitária.

4.3 – Metodologia

Para definir a entidade executora, serão realizadas visitas e colhidas informações nas instituições identificadas, que serão selecionadas analisando-se especialização, instalações, metodologia utilizada, prazo de viabilização dos cursos e custo.

Para o curso a ser realizado como piloto, é necessário que já tenha sido aplicado presencialmente para comparação dos resultados.

4.4 – Programa de Trabalho

As atividades a serem desenvolvidas (grandes grupos) no projeto são:

- Identificação, análise e escolha da Instituição;
 - . Elaboração de cronograma para produção do curso;
 - . Identificação e treinamento dos tutores;
- Identificação, análise e escolha do curso a ser utilizado como piloto;
 - . Fornecer conteúdo e material bibliográfico;
- Identificação dos Municípios que será aplicado o curso piloto;
 - . Contatar estados, reunir os municípios indicados, avaliar condições;
 - . Identificar tutores;
- Realizar o teste, avaliar resultados.

4.5 – Resultados Esperados

- Capacitação em Modernas Técnicas de Inspeção de Alimentos;
- Avaliação da viabilidade do Ensino a Distância para Vigilância Sanitária;
- Disponibilização a todos os setores da ANVISA de um sistema de ensino rápido e eficiente;
- Capacitação de novos servidores admitidos no subsistema VISA;
- Avaliação sobre a inclusão digital e sua validade como instrumento de desenvolvimento de pessoas.

5 - Participação no desenvolvimento do Seminário: A Experiência de atuação da Agência Espanhola de Segurança dos Alimentos:

Nos dias 10/11 e 12/11, foi promovido o Seminário "A Experiência da Agência Espanhola de Segurança de Alimentos", com o objetivo de discutir a experiência espanhola no controle e promoção da segurança de alimentos, por meio da criação de uma agência regulatória, bem como fomentar uma discussão inicial sobre a racionalização e melhoria da qualidade do controle da segurança sanitária de alimentos do campo à mesa no Brasil. A GQTSA participou do desenvolvimento, organização de todo o evento.

6 - Projeto Audioteca:

Esse projeto foi elaborado considerando a grande necessidade de esclarecimento à população sobre os cuidados ao se adquirir, armazenar, manipular e consumir alimentos, e a grande dificuldade de acesso às informações de um determinado grupo social. Considerado também que a forma de divulgação dessas informações é um fator relevante para a concretização do projeto, ficou definido que o meio de comunicação a ser empregado será a rádio difusão.

Com o uso da radiodifusão é esperado que as 27 unidades federadas sejam beneficiadas pelo projeto, e que as mesmas possam expandir e estimular os municípios a divulgar as mensagens. Para facilitar essa difusão, as mensagens serão disponibilizadas pela internet, permitindo que os interessados façam cópias

e possam ao mesmo tempo complementá-las inserindo características regionais do município ou do estado.

O resultado esperado é que a maioria dos municípios utilize essas mensagens para sensibilizar uma considerável parcela da população brasileira quanto aos cuidados no consumo de alimentos, envolvendo não apenas o consumo propriamente dito, mas também a aquisição, transporte e armazenamento dos gêneros alimentícios.

Espera-se ainda que a população informada exija maiores cuidados por parte dos produtores de alimentos em todas as etapas de produção e/ou elaboração, promovendo uma mudança nos hábitos dos consumidores.

Atividades desenvolvidas:

- 1 - Elaboração de mensagens
- 2 - Compilar sugestões dos Estados e Municípios
- 3 - Criação da mascote em Vigilância Sanitária
- 4 - Divulgação do projeto na ANVISA

7 - Supervisão:

Foram realizadas viagens de supervisão nos estados do Amazonas, Belém, Rio Grande do Sul e Paraná.

Durante as viagens foi realizado o acompanhamento do projeto de capacitação de recursos humanos na área de alimentos, avaliação do programa de monitoramento da qualidade de alimentos nacional e estadual, avaliação quanto à disponibilidade de computadores com a acesso a internet no nível central e nos municípios, para obter estas informações, aplicamos um questionário que denominamos, **brecha digital**. Nesta supervisão procura-se avaliar que ações foram desencadeadas após o treinamento realizado com os técnicos das VISAS, através do projeto de Cooperação Técnica entre a ANVISA/BIREME/OPS em Segurança dos Alimentos compreendendo, (BPF, HACCP e Auditoria).

Todos os estados visitados apresentaram o planejamento estadual, onde a capacitação de pessoal na área de alimentos foi contemplada. De acordo com o Quadro I o qual demonstra a capacitação de pessoal. Os dados comprovam que a capacitação foi realizada.

Analisando as informações relacionadas na utilização da internet por parte dos técnicos, verificamos que a utilização restringe-se basicamente a e-mail e pesquisa, todavia a maioria dos técnicos acessa a internet em casa. No local de trabalho, a linha telefônica era simultaneamente utilizada para chamadas telefônicas e conexão à internet, tornado-se quase impossível o acesso.

V – 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.

Os Estados desencadearam o processo de capacitação em Boas Práticas de Fabricação e HACCP, de acordo com o exposto no quadro 1, bem como outras ações que não se restringe especificamente a reprodução formal dos cursos, mas ações que levaram benefícios a outros setores da sociedade, foram realizadas por alguns estados treinamentos para as merendeiras das escolas públicas e em algumas penitenciárias.

É necessário que a multiplicação destas ações tenha continuidade, assim como seja feito **acompanhamento** dos mesmos.

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