



**Agência Nacional  
de Vigilância Sanitária**

---

# **Relatório de Atividades de 2005**

**Gerência-Geral de Alimentos**

Brasília, abril de 2006.

# APRESENTAÇÃO

Este é o quinto ano que consolidamos nossas atividades anuais em forma de relatório. Esse exercício permite avaliar o que foi feito e programar ações para o ano em curso.

No ano de 2005 vivenciamos uma situação atípica, porque passamos pela primeira mudança de Diretoria a qual estávamos subordinados.

Estivemos sob a coordenação do Dr. Ricardo Oliva, que terminou seu mandato como Diretor da ANVISA em meados do ano de 2005. A partir daí até o final do ano ficamos sob a coordenação do Diretor Dr. Victor Hugo Costa Travassos da Rosa.

Os projetos e programas em andamento não sofreram interrupções, principalmente pela forma organizada e aberta como ocorreu essa troca entre os Diretores. No entanto, percebeu-se um sentimento de ansiedade de toda a equipe até a definição da nova Direção.

No final de dezembro, com a posse da nova Diretora, Dra. Maria Cecília Martins Brito, a Gerência-Geral de Alimentos – GGALI passou a ficar sob a sua coordenação.

O detalhamento, o quantitativo e a análise das atividades desenvolvidas no ano 2005 pelas quatro Gerências que compõem a GGALI estão descritas no presente relatório.

Esperamos que este relatório anual, bem como os anteriores, contribua para o registro das atividades desenvolvidas na área de alimentos da ANVISA, mas, principalmente, para o balizamento das ações futuras.



## **Agência Nacional de Vigilância Sanitária**

Diretor-Presidente  
**Dirceu Raposo de Mello**

Diretores  
**Cláudio Maierovitch P. Herniques**  
**Franklin Rubinstein**  
**Maria Cecília Martins Brito**  
**Victor Hugo Costa Travassos da Rosa**

Diretor de Alimentos  
**Ricardo Oliva**  
**Victor 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**

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**

E-mail: [alimentos@anvisa.gov.br](mailto:alimentos@anvisa.gov.br)  
Copyright © ANVISA, 2005

## INDICE

### **GACTA - Gerência de Ações de Ciência e Tecnologia de Alimentos**

1. Introdução.....	14
2. Metas e Resultados das Principais Ações Programáticas .....	14
2.1. Regulamentação: Avaliação de risco de novos usos ou novos aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia.....	14
2.1.1. Metas.....	14
2.1.2. Resultados .....	15
2.2. Regulamentação: Avaliação de risco de novos usos ou novos aditivos para embalagens em contato com alimentos. ....	16
2.2.1. Metas.....	16
2.2.2. Resultados.....	16
2.3. Regulamentação: Codex Alimentarius.....	17
2.3.1. Metas .....	17
2.3.2. Resultados .....	17
2.4. Regulamentação: Mercosul .....	18
2.4.1. Metas .....	18
2.4.2. Resultados .....	19
2.5. Programas de Monitoramento .....	20
2.5.1. PAMVet .....	20
2.5.1.1. Metas .....	20
2.5.1.2. Resultados .....	20
2.5.2. PREBAF .....	29
2.5.2.1. Metas .....	29
2.5.2.2. Resultados .....	29
2.6. Cooperação Técnica-Científica .....	33
2.6.1. Projeto de cooperação técnica: Ações de Saúde Pública na Redução da Contaminação Microbiológica Química de Alimentos e em Informação ao Consumidor sobre Rotulagem Nutricional .....	33
2.6.1.1. Metas .....	33
2.6.1.2. Resultados .....	33

2.6.2. Projeto de cooperação técnica: Avaliação da segurança de uso do corante amarelo tartrazina (Pesquisa Clínica em Humanos) .....	34
2.6.2.1. Metas .....	34
2.6.2.2. Resultados .....	34
2.7. Gestão e Assessoramento Institucional .....	34
2.7.1. Metas .....	34
2.7.2. Resultados .....	34
2.8. Capacitação de Agentes do Sistema e/ou de Servidores .....	35
2.8.1. Metas .....	35
2.8.2. Resultados .....	35
3. Perfil de Resultados .....	35
4. Outras Ações e Participações da GACTA em 2005 .....	38
5. Plano de Ação para 2006 .....	41

## **GICRA - Gerência de Inspeção e Controle e Riscos de Alimentos**

1. Apresentação .....	45
2. Estrutura do Relatório .....	45
3. Ações Programáticas da Área de Alimentos .....	46
4. Programas Nacionais da Área de Alimentos .....	51
4.1 Programa Nacional de Monitoramento da Qualidade Sanitária de Alimentos ...	52
4.1.1 Apresentação .....	52
4.1.2 Resultados .....	54
4.1.3 Considerações Finais .....	59
4.2 Programa Nacional de Monitoramento da Prevalência e da Resistência Bacteriana em Frangos .....	62
4.2.1 Apresentação .....	62
4.2.2 Resultados .....	62
5. Ações Fiscais .....	65
5.1 Emissão de Notificações .....	65
5.2 Interdições Cautelares e Apreensões .....	68
5.3 Divulgação das Ações Fiscais .....	70
5.4 Envio de Denúncias às Visa .....	73
5.5 Alimentos para Praticantes de Atividade Física .....	77

5.5.1 Ações Desenvolvidas .....	77
5.5.2 Considerações Gerais .....	79
6. Acompanhamento a Inspeções Sanitárias .....	79
6.1 Inspeção Conjunta com os Serviços de Vigilância Sanitária .....	79
6.2 Acompanhamento do Programa de Inspeção do FDA .....	80
7. Ações Demandadas por Entidades Civas Organizadas .....	81
7.1 Associação Brasileira de Defesa do Consumidor .....	81
7.1.1 Teste Comparativo – Pão de Queijo .....	81
7.1.2 Teste Comparativo – Catchup .....	82
7.1.3 Teste Comparativo – Mostarda .....	83
7.2 Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor .....	84
7.3 Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial .....	84
7.3.1 Produtos para Festas Juninas .....	85
7.3.2 Balcões Frigoríficos de Supermercados .....	86
8. Interação com o Público .....	87
8.1 Atendimento às Mensagens Eletrônicas .....	87
8.2 Perguntas Frequentes .....	89
9. Regulamentações .....	91
9.1 Consulta Pública Anvisa Nº 67, de 27 de outubro de 2004 .....	91
9.2 Consulta Pública Anvisa Nº29, de 05 de abril de 2005 .....	92
9.2.1 Antecedentes .....	92
9.2.2. Consulta Pública Anvisa Nº29, de 05 de abril de 2005 .....	92
9.3. Resolução-RDC Anvisa Nº218, de 29 de Julho De 2005 .....	93
10. Ações Adotadas Frente ao Surto de Doença de Chagas Aguda .....	95
10.1 Regulamentação – Antecedentes .....	95
10.2 Processamento do Caldo de Cana .....	96
10.3 Debate da Proposta de Regulamento com outras Visa .....	96
10.4 Informações Epidemiológicas e Mecanismos de Contaminação do Açaí .....	97
10.5 Visita Técnica .....	98
10.6 Considerações Gerais .....	99
11. Prevenção e o Controle dos Distúrbios por Deficiência de Iodo .....	100
11.1 Introdução .....	100
11.2 Participação da Comissão Interinstitucional para a Prevenção e Controle dos Distúrbios por Deficiência de Iodo .....	102

12. Capacitações Técnicas .....	103
13. Participação de Eventos .....	106
14. Participação no Comitê do Codex Alimentarius .....	113
14.1 Comitê do Codex Alimentarius sobre Higiene dos Alimentos .....	113
14.2 Comitê do Codex Alimentarius sobre Sistema de Inspeção e Certificação de Importações e Exportações de Alimentos .....	118
14.2.1 Reunião do Grupo de Trabalho sobre Anteprojetos de Apêndices às Diretrizes para julgamento da Equivalência de Medidas Sanitárias .....	120
14.2.2 Reunião do Grupo de Trabalho sobre Anteprojeto sobre Princípios e Diretrizes para Inspeção baseada em Risco .....	121
14.2.3 Reunião do Grupo de Trabalho sobre Anteprojeto de Princípios sobre Rastreabilidade e Rastreio de Produtos .....	121
15. Grupo de Trabalho sobre Influenza .....	122
16. Ações Desenvolvidas com a Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição .....	123
16.1 Guia Alimentar para a População Brasileira .....	123
16.2 Cantina Saudável nas Escolas .....	124
17. Convênio e Contratos Institucionais .....	125
17.1 Convênio - Comida de Rua .....	125
17.2 Contrato – Cartilha da Resolução-RDC Anvisa Nº 216/04 .....	126
18 Termo de Cooperação 37 (TC 37) .....	126
18.1 Alimentação Saudável na Escola .....	127
18.2 Implantação da Metodologia de Isolamento e Contagem de Enterobacter Sakazakii em Laboratórios Oficiais de Saúde Pública .....	128
20 Plano de Atividades para o Ano de 2006 .....	130
Anexo I. Material de Sensibilização do Setor Produtivo.....	134

## **GPESP - Gerência de Produtos Especiais**

1. Apresentação .....	138
2. Registro de Alimentos .....	138
2.1. Prazo para concessão de registro .....	146
2.2. Dispensa da obrigatoriedade de registro .....	148
2.3 Legislações referentes à abertura do processo de ao registro na área de	

alimentos .....	148
3. Manual para Análise de Registro .....	149
4. Atividades de capacitação em registro de alimentos .....	150
4.1 Capacitação das VISAs em registro de alimentos .....	150
4.2 Capacitação em Rotulagem de Alimentos para a Vigilância Sanitária do Espírito Santo .....	151
5. Revisão de Regulamentos Técnicos .....	152
5.1 Revisão dos Padrões de Identidade e Qualidade – PIQs de Alimentos .....	152
5.2 Revisão das categorias de alimentos dispensadas da obrigatoriedade de registro .....	155
5.3 Revisão da Portaria sobre valores de Ingestão Diária Recomendada (IDR) ...	156
6. Consulta Pública da Proposta de Regulamento Técnico para a Avaliação de Segurança de Alimentos contendo ou consistindo de Organismo Geneticamente Modificados – OGM .....	156
7. Memorando de Entendimento sobre Circulação de Produtos Alimentícios celebrado entre Brasil e Argentina – Certificado de Reconhecimento Mútuo .....	157
8. Convênio ANVISA/FINATEC – Ações voltadas à Educação para o Consumo ..	157
9. Comissão de Assessoramento Tecnocientífico em Alimentos com Alegação de Propriedade Funcional e ou de Saúde e Novos Alimentos – CTCAF .....	159
9.1 Atualização da lista de Novos Alimentos/Ingredientes e das Alegações Aprovadas .....	160
10. Atividades do Codex Alimentarius .....	160
10.1. GTs coordenados pela GPESP .....	161
10.1.1 Grupo Técnico de Rotulagem de Alimentos - GTFL .....	161
10.1.2 Grupo de Trabalho de Nutrição e Alimentos para Fins Especiais – GTNFSDU .....	162
10.1.3 Grupo de Trabalho de Óleos e Gorduras – GTFO .....	164
10.1.4 Grupo Técnico de Métodos de Análise e Amostragem - GTMAS .....	165
10.2 Participação da GPESP em outros GTs .....	166
10.2.1 Força Tarefa Intergovernamental sobre Alimentos Derivados de Biotecnologia – FBT (coordenado pelo Ministério da Ciência e Tecnologia - MCT)	166
10.2.2 Grupo Técnico de Princípios Gerais (coordenado pelo INMETRO) .....	167
10.2.3. Grupo Técnico de Leites e Produtos Lácteos – GTMMP (coordenado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA) .....	168



10.2.4 Grupo Técnico de Aditivos Alimentares e Contaminantes – GTFAC (coordenado pela Gerência de Ações em Ciência e Tecnologia de Alimentos - GACTA/GGALI) .....	168
11. Palestras e cursos ministrados .....	167
11.1 Organização e Coordenação da Oficina de Trabalho sobre Rotulagem de Alimentos, realizado durante a 32ª Sessão do Comitê Permanente de Nutrição CPN da ONU .....	173
12. Reuniões externas .....	174
13. Capacitação da Equipe Técnica da GPESP .....	176
14. Outras atividades .....	180
15. Avaliação das atividades .....	180
16. Proposta de trabalho para 2006 .....	181
ANEXO I .....	184
ANEXO II .....	187
ANEXO III .....	188

### **GQTSA - Gerência de Qualificação Técnica de Alimentos**

1. Introdução .....	193
2. Ações programáticas desenvolvidas .....	193
2.1 Fomento e capacitação de agentes municipais e estaduais de vigilância sanitária em Boas Práticas de Fabricação (BPF), Boas Práticas de Manipulação (BPM), Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) e Auditoria na área de alimentos .....	193
2.1.1 Apresentação .....	193
2.1.2 Resultados .....	194
2.2 Estabelecimento de Termo de Cooperação Técnica com o SEBRAE .....	196
2.2.1 Apresentação .....	196
2.2.2 Resultados .....	196
2.3 Estabelecimento de Termo de Cooperação Técnica com a Caixa Econômica Federal – CEF .....	198
2.3.1 Apresentação .....	198
2.3.2 Resultados .....	198
2.4 Contrato de prestação de serviço com o Instituto Virtual de Estudos	

Avançados para a elaboração do curso à distância de Boas Práticas de Fabricação (BPF) de Alimentos via internet .....	202
2.4.1 Apresentação .....	202
2.4.2 Resultados .....	203
2.4.2.1 Primeira turma .....	205
2.4.2.2 Segunda turma .....	207
2.4.3 Perspectivas .....	209
2.5 Desenvolvimento de projetos para a educação da população brasileira em Vigilância Sanitária de Alimentos e Boas Práticas de Manipulação de Alimentos..	209
2.5.1 Organização da “Teleconferência RDC 216/04” em parceria com o Ministério do Turismo e SEBRAE .....	210
2.5.2 Participação no XXI Congresso Nacional de Secretários Municipais de Saúde – CONASEMS .....	210
2.5.3 Participação na 3ª. Semana do Conhecimento da Anvisa .....	210
2.5.4 Participação no XVI Encontro Nacional de Analistas de Alimentos – ENAAL	211
2.5.5 Participação no VI Encontro Catarinense de Educação Sanitária e Comunicação para a Saúde – ECESCO .....	211
2.5.6 Participação na oficina de mobilização das Donas de Casa para a vigilância sanitária de alimentos e os direitos do consumidor .....	212
2.5.7 Palestra no Centro de Excelência em Turismo / Universidade de Brasília ...	212
2.5.8 Participação no VI Encontro do Instituto Adolfo Lutz .....	213
2.5.9 Participação no Curso de Inspeção Sanitária de Irradiação de Alimentos ...	213
2.5.10 Palestra “Consumindo Alimentos Seguros” .....	213
2.5.11 Participação no VI Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida .....	213
2.5.12 Participação no I Congresso Nacional de Saúde Pública Veterinária .....	214
2.5.13 Elaboração de mensagens para a rádio “Viva a Vida” da Pastoral da Criança .....	214
2.5.14 Impressão da segunda edição do folder da RDC 216/04 .....	215
2.6 Elaboração de anteprojeto apresentado para Câmara Técnica de Alimentos objetivando capacitar manipuladores de alimentos em todo o País .....	216
2.6.1 Problemática .....	216
2.6.2 Proposta de metodologia .....	218
2.7 Elaboração conjunta de proposta de convênio com SENAI para implantação	

e implementação de organismos interinstitucionais de apoio técnico às Vigilâncias Sanitárias Estaduais e Municipais .....	220
2.7.1 Justificativa da proposição .....	220
2.7.2 Especificação das metas .....	222
2.8 Execução dos termos da Cooperação Técnica com o Ministério do Turismo para a implantação das BPF de Alimentos em serviços e unidades de alimentação.....	222
2.8.1 Apresentação .....	222
2.8.2 Resultados .....	223
2.9 Assessoria técnica em eventos .....	224
2.9.1 Objetivo .....	224
2.9.2 Salão do Turismo e Feira Internacional de Produtos Alimentícios – FISPAL .....	225
2.9.3 Seminário de sensibilização sobre a importância das Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos industrializadores de Amendoins processados .....	225
2.10 Outras atividades .....	226
3 Plano de iniciativas prioritárias para 2006 .....	227

### Índice de figuras

<b>Figura 1</b> – Cartaz para divulgação do Termo de Cooperação Técnica entre Anvisa e Caixa Econômica Federal .....	199
<b>Figura 2</b> – Frente da filipeta para divulgação do Termo de Cooperação Técnica entre Anvisa e Caixa Econômica Federal .....	200
<b>Figura 3</b> – Verso da filipeta para divulgação do Termo de Cooperação Técnica entre Anvisa e Caixa Econômica Federal .....	201
<b>Figura 4</b> – Página inicial da plataforma de ensino do Instituto Virtual de Estudos Avançados – VIAS – utilizada para o Curso de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos por Educação à Distância da Anvisa .....	203
<b>Figura 5</b> – Frente do folder da Resolução – RDC 216, de 15 de setembro de 2004 (2ª edição) .....	215
<b>Figura 6</b> – Verso do folder da Resolução – RDC 216, de 15 de setembro de 2004 (2ª edição) .....	216

<b>Figura 7</b> – Capa do modelo proposto para a Cartilha do Turista elaborada pela parceria Anvisa – Ministério do Turismo. 2005 .....	223
---	-----

### Índice de quadros

<b>Quadro 1</b> – Número de agentes de Vigilância Sanitária capacitados em cursos de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e ou Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), na área de alimentos, pelas Unidades da Federação/ Agência Nacional de Vigilância Sanitária (UF/ Anvisa), Organização Pan-Americana de Saúde/ Instituto Pan-Americano de Proteção de Alimentos (OPAS/ INPPAZ) e Programa Alimentos Seguros/ Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial (PAS/ SENAI). Brasil, 2002-2005.....	194
<b>Quadro 2</b> – Consolidação do número de cursos e participantes nos cursos de Boas Práticas de Fabricação (BPF), Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) e Auditoria, na área de alimentos, por região e Unidade da Federação. Brasil, 2003-2005.....	195
<b>Quadro 3</b> – Critérios de avaliação das instituições identificadas como possíveis executoras do Curso de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos por Educação à Distância.....	202
<b>Quadro 4</b> – Dados dos participantes na primeira turma do projeto piloto do Curso de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos por Educação à Distância.....	205
<b>Quadro 5</b> – Dados dos participantes na segunda turma do projeto piloto do Curso de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos por Educação à Distância.....	207
<b>Quadro 6</b> – Estimativa da capacitação de manipuladores de alimentos e serviços de alimentação segundo a RDC 216/04 e RDC 218/05.....	219
<b>Quadro 7</b> – Dados dos cursos de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos viabilizados pela parceria Anvisa – Ministério do Turismo. 2005.....	223



**Agência Nacional  
de Vigilância Sanitária**

---

## **RELATÓRIO DE ATIVIDADES - 2005**

---

**Gerência de Ações de Ciência e Tecnologia de Alimentos**

Brasília, abril de 2006.



## **AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

### **Gerência-Geral de Alimentos**

Gerência de Ações de Ciência e Tecnologia de Alimentos

Diretor-Presidente

**Dirceu Raposo de Mello**

Diretores

**Cláudio Maierovitch P. Henriques**

**Franklin Rubinstein**

**Maria Cecília Martins Brito**

**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<sup>1</sup>**

**Cintia Ayako Nagano**

**Daniela Aparecida dos Reis Arquete**

**Denilson da Silva Santos**

**Francisco Roberto Gomes Cardoso**

**Lígia Lindner Schreiner**

**Patricia de Campos Couto**

Apoio Administrativo:

**Clarice de Castro Oliveira**

E-mail: [gacta@anvisa.gov.br](mailto:gacta@anvisa.gov.br)

---

<sup>1</sup> Transferida para a GQTSA/GGALI em Abril/05

# RELATÓRIO DE ATIVIDADES - 2005

## 1. INTRODUÇÃO

Dando continuidade a política e as diretrizes da Gerência Geral de Alimentos para o segmento de ciência e tecnologia de alimentos no contexto de vigilância sanitária, e tendo em conta as competências regimentais atribuídas à GACTA, registramos no presente relatório as realizações mais importantes desta gerência, como resultado do plano de ação traçado para 2005.

Dentro do bloco de ação: vigilância sanitária de produtos, tal como previsto no PLANOR/2005, várias foram as subações e respectivas atividades desenvolvidas por esta gerência durante o ano, como descritas abaixo:

- Avaliação de Risco (Regulamentação);
- Monitoramento;
- Cooperação Técnico-Científica;
- Gestão de Assessoramento Institucional;
- Capacitação de Agentes do Sistema;
- Capacitação de Servidor.

Este relatório traz informações sobre: o grau de alcance das metas fixadas em 2005 nas áreas temáticas acima; um perfil de resultados na série histórica 2001-2005; uma avaliação da participação da gerência em vários eventos técnico-científicos e de sua articulação interinstitucional e; finalmente, um Plano de Ação para 2006.

Cabe destacar que no período a força de trabalho da gerência foi reforçada com a inserção de novos técnicos concursados. Com isso, a equipe técnica que antes era composta por 04 funcionários de nível superior contratados como Consultores, passou a funcionar com 06 funcionários, sendo 04 servidores (Especialistas em Regulação Sanitária) + 02 Consultores (Contratos UNESCO/ANVISA).

## 2. METAS E RESULTADOS DAS PRINCIPAIS AÇÕES PROGRAMÁTICAS - 2005

2.1. Regulamentação: Avaliação de risco de novos usos ou novos aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia.

2.1.1. Metas

- a) Avaliar e dar parecer em 80% dos pedidos de inclusão e/ou extensão de uso.

- b) Elaborar 01 documento de base: “Guia de Procedimentos para Elaboração de Proposta de Regulamento Técnico de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação”.
- c) Realizar 5 reuniões do Grupo *Ad Hoc* Aditivos Alimentares.
- d) Atualizar a legislação específica.

### 2.1.2. Resultados

- a) Avaliados 5 de 8 novos pedidos recebidos no ano e concluída a análise de outros 16 pedidos com entrada anterior a 2005 (Tabela 1).
- b) Concluído o guia de procedimentos.
- c) Realizadas 2 reuniões do Grupo Ad Hoc.
- d) 8 Consultas Públicas publicadas (24, 25, 26, 55, 82, 86 e 93/05);
- e) 8 Resoluções RDC publicadas (23, 24, 25, 43, 201, 217, 248 e 286/05);
- f) 01 Resolução RE publicada (256/05).

Tabela 1 – 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	Função	Categoria de alimento	Situação (31 dez 05) *
<b>Entrada em 2005</b>			
Polietileno oxidado	Glaceante	Frutas e hortaliças in natura	4
Formulação: cera de carnaúba, caseinato de sódio, goma éster, goma laca, propileno glicol, hidróxido de amônio, polidimetilsiloxane, sais de ácidos graxos	Glaceante	Frutas e hortaliças in natura	4
Metabissulfito de sódio	Ag. controle de microrganismos	Uvas in natura	4
Dicarbonato dimetilico	Conservante	Sucos e néctares de frutas Cidras Vinhos	1
Celulose microcristalina	Estabilizante	Leite de coco	1
Ác. peracético a 15% contendo estabilizante ácido 1-hidroxi-etilideno 1-1 difosfônico (HEDP)	Ag. controle de microrganismos	Lavagem de ovos, carcaças e ou partes de animais de açougue, peixes, crustáceos e hortifrutícolas	3
Dióxido de cloro	Ag. controle de microrganismos	Equipamento de refrigeração de carcaças de aves e soluções de higienização de abatedouros e frigoríficos	1



Alumínio sódio sulfato anidro	Fermento químico	Massa para bolos, biscoitos, produtos forneados	2
<b>Entrada anterior a 2005</b>			
Goma acácia/ arábica	Estabilizante	Cerveja	1
Dióxido de enxofre	Conservador	Polpa e purê de vegetais	1
Beta-glucanase	Enzima - filtração	Cerveja	1
Dióxido de silício	Ag. clarificação	Cerveja	1
Coadjuvantes para óleos	Diversos	Óleos e gorduras vegetais	1
Cera de abelha	Glaceante	Diversos	1
Aditivos para alimentos com soja	Diversos	Alimentos com soja	1
Hidróxido de potássio	Regulador de acidez	Suplementos vitamínicos e ou minerais	1
Aditivos e coadjuvantes para margarinas	Diversos	Margarinas e cremes vegetais	1
Celulose microcristalina	Estabilizante	Margarinas, halvarinas e cremes vegetais	1
Neotame	Edulcorante e realçador de sabor	Diversos	3 (Mercosul)
Goma de tara	Espessante e estabilizante	Diversos	3 (Mercosul)
Peróxido de hidrogênio	Ag. clarificação	Açúcar	3
Nisina	Conservador	Ovo líquido	2
Policloreto de alumínio	Ag. clarificação	Açúcar	2
Propileno glicol (aumento de limite)	Umectante	Coco ralado	2

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

## 2.2. Regulamentação: Avaliação de risco de novos usos ou novos aditivos para embalagens e equipamentos em contato com alimentos.

### 2.2.1. Metas

- a) Avaliar e dar parecer em 80% dos pedidos de inclusão e/ou extensão de uso.
- b) Concluir o documento: “Guia de procedimentos para inclusão de substâncias em listas positivas de embalagens e equipamentos em contato com alimentos”.
- c) Realizar 5 reuniões do GT - Embalagens.
- d) Atualizar a legislação específica.

### 2.2.2. Resultados

- a) Reavaliados novos dados de 5 pedidos de novas tecnologias para embalagens plásticas, com entrada anterior a 2005 referentes a 3 novas tecnologias sobre PET-reciclado pós-consumo, concluindo-se pelos dados técnicos-científicos apresentados à ANVISA, que ditas tecnologias são seguras para

acondicionamento de bebidas não alcoólicas. Contudo, a sua inclusão em legislação específica tem implicação com regulamentos técnicos harmonizados no âmbito do Mercosul e o tratamento desse tema foi solicitado pelo Brasil na XXIII Reunião Ordinária do SGT-3/Comissão de Alimentos do Mercosul, em Montevideu, Uruguai, de 7 – 11/11/05, resultando em sua inclusão no plano de trabalho/2006.

- b) Solicitada reavaliação de 04 pedidos de inclusão de substâncias em lista positiva de embalagens e equipamentos em contato com alimentos, com resultados previstos para início de 2006.
- c) Concluído o guia de procedimentos para inclusão em listas positivas de embalagens e equipamentos em contato com alimentos.
- d) Realizadas 7 reuniões do GT - Embalagens.
- e) 2 Resoluções publicadas (RDC 320/05 e RDC 52/05).

### 2.3. Regulamentação: Codex Alimentarius

#### 2.3.1. Metas

- Coordenar o Grupo Técnico sobre Aditivos e Contaminantes em Alimentos – GTFAC/CCAB/INMETRO;
- Coordenar a delegação brasileira para a 37<sup>TH</sup> Session of the Codex Committee on Food Additives and Contaminants – CCFAC;
- Representar a GGALI/ANVISA no Grupo Técnico sobre Resíduos de Pesticidas em Alimentos–GTPR/CCAB/INMETRO e Grupo Técnico sobre Resíduos de Medicamentos Veterinários em Alimentos – GTRVDF/CCAB/INMETRO, ambos coordenados pelo MAPA;
- Participar da delegação brasileira para a 37<sup>TH</sup> Session of the Codex Committee on Pesticide Residues in Food – CCPR.

#### 2.3.2. Resultados

- Planejamento e coordenação de 8 reuniões do GTFAC/CCAB com elaboração da posição brasileira para a 37<sup>a</sup> reunião do CCFAC.
- A Delegação Brasileira presente à 37<sup>a</sup> reunião do CCFAC, Haia, Holanda, de 21–29/04/2005, foi chefiada por representante da GACTA/GGALI/ANVISA, destacando-se que pela 1<sup>a</sup> vez o Brasil lidera 2 grupos de trabalho para redação

de documentos no CCFAC, de relevante interesse para o país, quais sejam: i - Inserção da Castanha do Brasil como Anexo no Código de Prática sobre a Prevenção e Redução da Contaminação por Aflatoxinas em Castanhas/Nozes (CX/FAC 06/38/20); ii - Documento de Discussão sobre a Contaminação por Aflatoxinas em Castanha do Brasil (CX/FAC 06/38/34).

- Participação em 6 reuniões preparatórias do GTPR/CCAB/ INMETRO e 4 reuniões do GTRVDF/ CCAB/INMETRO.
- Participação em 4 reuniões preparatórias do GTFICS/CCAB/INMETRO e 1 reunião do GTFH/CCAB/INMETRO, em assessoramento complementar à Gerência de Inspeção e Controle de Risco em Alimentos (GICRA).
- Participação, como membro da delegação brasileira, na 37<sup>TH</sup> Session of the Codex Committee on Pesticide Residues in Food – CCPR (Haia, Holanda, de 18 – 23/04/2005).
- Participação, juntamente com um representante da GICRA/GGALI, de reunião internacional em Bruxelas, Bélgica, de 5 a 14 de setembro de 2005, de três grupos de trabalho vinculados ao Codex Committe on Food Import and Export Inspeccion Systems (CCFICS), conforme descrito abaixo:
  - i. 05 a 07 de setembro de 2005 - Reunião do Grupo de Trabalho para elaborar o Anteprojeto de Diretrizes para julgamento de equivalência de Medidas Sanitárias;
  - ii. 08 a 09 de setembro de 2005 – Reunião do Grupo de Trabalho para elaborar o Anteprojeto sobre Princípios e Diretrizes para Inspeção Baseada em Riscos;
  - iii. 12 a 14 de setembro de 2005 - Reunião do Grupo de Trabalho para elaborar o Anteprojeto sobre Princípios de Rastreabilidade/Rastreio de Produtos.

## 2.4. Regulamentação: Mercosul

### 2.4.1. Metas

- Assessorar a GGALI e GGREL nas discussões sobre regulamentos técnicos harmonizados no Mercosul – SGT-3 / Comissão de Alimentos, nos seguintes temas: i - Aditivos alimentares; ii - Embalagens e equipamentos em contato com alimentos; iii - Resíduos químicos em alimentos.

#### 2.4.2. Resultados

- Realizadas 8 reuniões preparatórias com o setor regulado, GGREL, MAPA e Inmetro.
- Participação nas XXI, XXII, XXIII reuniões SGT-3 – Subgrupo “Regulamentos Técnicos e Avaliação da Conformidade” / Comissão de Alimentos.
- Temas concluídos em 2005:
  - i. MERCOSUL/XXIII SGT N° 3/P. RES N° 07/05 – Regulamento Técnico Mercosul sobre “Lista Geral Harmonizada de Aditivos Alimentares e suas Classes Funcionais”; publicado pela ANVISA em consulta pública (CP n°. 86, D.O.U de 07/12/2005).
  - ii. MERCOSUL/XXIII SGT N° 3/P. RES N° 03/05 - Lista de especies botânicas e criterios de atualização (revogação da Res. GMC N° 85/93); publicado pela ANVISA em consulta pública (CP n°. 56, D.O.U de 28/07/2005).
  - iii. MERCOSUL/XXIII SGT N° 3/P. RES N° 04/05 - RTM sobre Aditivos Aromatizantes/ Saborizantes (revogação da Res. GMC N° 46/93), publicado pela ANVISA em consulta pública (CP n°. 55 publicada no D.O.U em 28/07/2005).
  - iv. MERCOSUL/GMC/P.RES. N° 05/05 – RTM para restrição de uso de determinados aditivos para alimentos, que evoluiu para a Resolução GMC n° 15/05; adotada “ad referendum” pela ANVISA através da RDC n° 201/05 – Proíbe o uso do aditivo INS 425 goma konjac e outros aditivos utilizados em produtos de sobremesas, balas e similares a base de gelificantes.
- Temas pendentes de 2005 e reprogramados para 2006:
  - i. Limites Máximos de Resíduos de Pesticidas para alho, cebola e morango (revisão da Res.GMC N° 74/94).
  - ii. MERCOSUL/GMC/P.RES. N° 05/00 - RTM sobre Atribuição de Aditivos e suas concentrações máximas para as Subcategorias de Alimentos 16.1.1 - Bebidas Alcoólicas (com exceção das fermentadas). O projeto retornou ao GMC, para análise das modificações apresentadas pelo Uruguai.

- iii. Atribuição de aditivos e seus limites máximos, incluindo a revisão dos seguintes Projetos de Resolução GMC, por categorias de alimentos: 11/98 (Gelados comestíveis); 12/98 (Cereais); 13/98 (Molhos e condimentos); 14/98 (Bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas), e; Aditivos para a categoria de alimentos nº 18 (Snacks).
- iv. Revisão da Res. GMC N° 27/93 e 48/93 (Embalagens e Equipamentos Metálicos).
- v. Atualização da Lista Positiva de Polímeros, Resinas e Aditivos para Embalagens Plásticas (Res GMC N° 87/93 y 50/01).
- vi. Regulamentação de tecnologias de Polietileno Tereftalato - PET Reciclado Pós Consumo.

## 2.5. Programas de Monitoramento

### 2.5.1. Programa de Análise de Resíduos de Medicamentos Veterinários em Alimentos de Origem Animal - PAMVet (4º ano de implementação).

#### 2.5.1.1. Metas/PAMVet

- a) Colheita/análise, durante o ano, de 600 amostras de leite (UHT e em pó), no comércio;
- b) Análise de resíduos de antimicrobianos e antiparasitários (beta-lactâmicos, eritromicina, diidro/estreptomicina, neomicina, eritromicina, tetraciclina, cloranfenicol, sulfonamidas, avermectinas-aba/iver/doramectina);
- c) Delineamento de uma nova matriz de análise (ovo de galinha);
- d) Abrangência em 8 Estados do sudeste, sul e centro-oeste (ES, MG, RJ, SP, PR, SC, RS e GO).

#### 2.5.1.2. Resultados/PAMVet

- Reunião geral com equipes estaduais de execução, para planejamento e avaliação (02);
- Reunião com Comitê Técnico (01)
- Reunião do Grupo Assessor (01);

- No período houve descontinuidade na colheita de amostras de leite no comércio e das análises de resíduos, em função de problemas estruturais que levaram ao redesenho do programa;
- Redefinida a estrutura de funcionamento do programa, decidindo-se por incluir a Gerência Geral de Laboratórios de Saúde Pública (GGLAS) na função de coordenação técnica do programa;
- Avaliação da viabilidade e negociação com mais 04 Estados a serem incluídos no programa, aumentando a cobertura para 92%;
- Criado Comitê Técnico (8 laboratórios) e Grupo Assessor (3 laboratórios de referência);
- Elaboração de folder sobre o Programa;
- Tendo em vistas as recomendações do Comitê Técnico e do Grupo Assessor do PAMVet, novos recursos financeiros foram pleiteados à ANVISA e aprovados pela Diretoria Colegiada, visando adequar os laboratórios responsáveis pelo desenvolvimento e validação de metodologias (FUNED/MG, IAL/SP, LACEN/PR), tanto para métodos de triagem quanto de confirmação, criando condições para que o programa avance em relação a sua base científica e a confiabilidade dos resultados;
- Realizados levantamentos de base sobre produção nacional de ovos e uso de medicamentos veterinários em avicultura de postura;
- Aquisição de novos kits de triagem (estreptomicina, neomicina, cloranfenicol), para validação e aplicação em 2006;
- Disponibilizado o primeiro relatório parcial do PAMVet, com resultados de 2002-2003: [http://www.anvisa.gov.br/alimentos/pamvet/relatorio\\_02\\_03.pdf](http://www.anvisa.gov.br/alimentos/pamvet/relatorio_02_03.pdf)
- Foi iniciada a elaboração de um relatório consubstanciado sobre as atividades dos anos de 2004 e 2005, que será apresentado em reunião geral com todos os participantes do PAMVet (VISAs e LACENs), prevista para o 1º trimestre/2006. Nele, irá conter não só os resultados do monitoramento de resíduos em leite bovino exposto ao consumo humano das amostras colhidas no comércio de estados das regiões sudeste, centro-oeste e sul (ES, MG, RJ, SP, GO, PR, SC e RS), como os entraves encontrados e as estratégias utilizadas para o redesenho do programa. A coleta das amostras ocorreu no período de agosto a dezembro de 2004 e os resultados foram liberados até meados de 2005.

- Um panorama dos resultados do PAMVet no período 2004/05 é apresentado nas tabelas 2 a 10 e figuras 1 a 3. Uma análise mais aprofundada desses dados será feita por ocasião de reunião geral de avaliação do programa, prevista para março/06.

Tabela 2 (PAMVet) – N° de amostras programadas e realizadas por Estado – 2004

UF COLETORA	COLETA DE AMOSTRAS DE LEITE				
	PROGRAMADAS	REALIZADAS			% REALIZADO
		UHT	PÓ	TOTAL	
ES	22	20	-	20	91
GO	22	20	03	23	104
MG	57	45	12	57	100
PR	41	37	04	41	100
RJ	30	31	-	31	103
RS	57	45	04	49	86
SC	36	37	-	37	103
SP	57	49	08	57	100
<b>TOTAL</b>	<b>322</b>	<b>284</b>	<b>31</b>	<b>315</b>	<b>98</b>

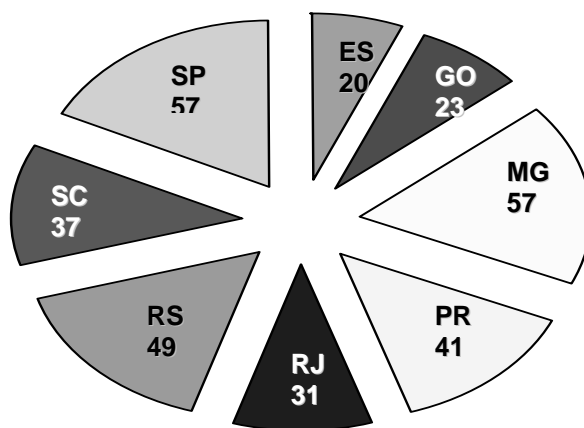


Figura 1 – N° de amostras de leite UHT e em pó coletadas por estado no ano de 2004.

Tabela 3 (PAMVet) - Nº de unidades produtoras por estado coletor e origem do produto.

ORIGEM DO PRODUTO	ESTADO COLETOR							
	ES	GO	MG	PR	RJ	RS	SC	SP
IMPORTADO	-	-	-	1	-	-	-	-
CE	-	-	-	1	-	-	-	-
ES	1	-	-	-	-	-	-	-
GO	-	10	2	-	-	-	-	3
MG	2	2	24	2	-	-	-	4
PR	-	-	1	8	-	-	-	3
RJ	-	-	-	-	3	-	-	-
RS	-	1	1	1	-	10	-	3
SC	-	-	-	1	-	-	5	2
SP	-	3	3	-	-	1	-	7
<b>TOTAL</b>	<b>3</b>	<b>16</b>	<b>31</b>	<b>14</b>	<b>3</b>	<b>11</b>	<b>5</b>	<b>22</b>

Gráfico A

Gráfico B

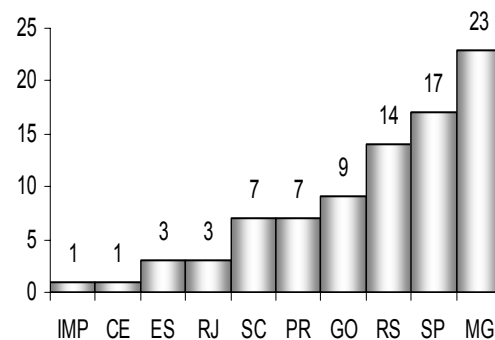
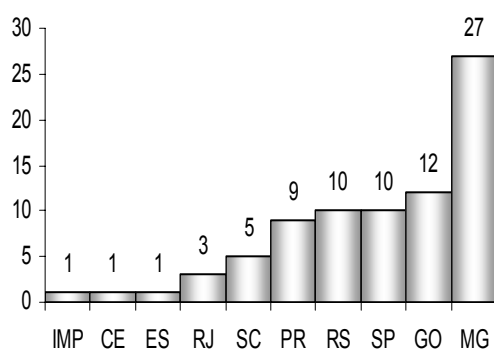


Figura 2 – Gráficos A e B: número de fabricantes por local de origem da unidade produtora e de marcas por local da unidade produtora, respectivamente.



Tabela 4 (PAMVet) – N° de determinações de resíduos realizadas por laboratório.

Medicamento veterinário	Laboratório								INCQS
	Lacen ES	Lacen GO	FUNED MG	Lacen PR	Noel Nutels RJ	Lacen RS	Lacen SC	IAL	
Beta-lactâmicos	20	16	57	40	31	49	37	57	*
Tetraciclina	20	16	57	40	31	49	37	57	*
Cloranfenicol	*	*	79	73	*	*	*	77	77
Neomicina	*	*	79	74	*	*	*	77	0
Diidro/ Estreptomicina	*	*	79	74	*	*	*	77	78
Abamectina	*	*	301	*	*	*	*	*	*
Doramectina	*	*	301	*	*	*	*	*	*
Ivermectina	*	*	301	*	*	*	*	*	*
Confirmação Tetraciclina	*	*	*	*	*	*	*	*	21
<b>Total</b>	<b>40</b>	<b>32</b>	<b>1254</b>	<b>301</b>	<b>62</b>	<b>98</b>	<b>74</b>	<b>345</b>	<b>176</b>

\* Laboratório não programado para análise

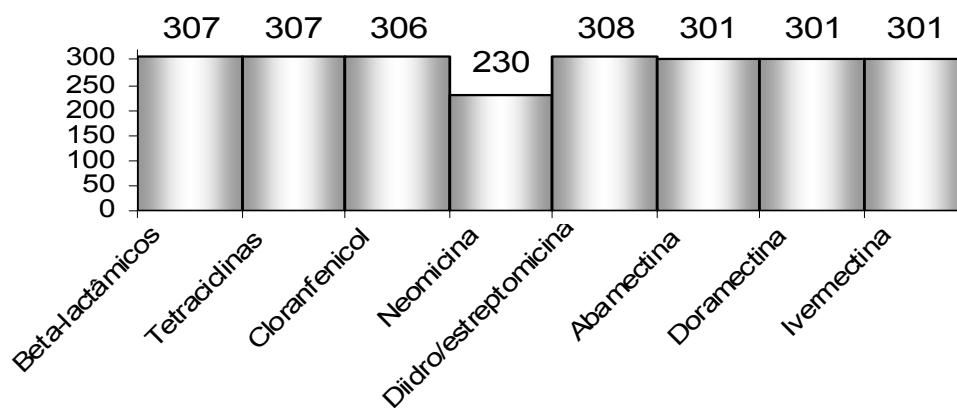


Figura 3 – Número de amostras analisadas por princípio ativo.

Tabela 5 (PAMVet) – Resultados das análises de triagem para detecção de resíduos de beta-lactâmicos por tipo de leite analisado e por Estado.

ESTADO	LEITE UHT		LEITE EM PÓ		TOTAL
	SATISFATÓRIO	INSATISFATÓRIO	SATISFATÓRIO	INSATISFATÓRIO	
ES	20	0	0	0	20
GO	14	0	2	0	16
MG	45	0	12	0	57
PR	36	0	3	1	40
RJ	31	0	0	0	31
RS	44	0	5	0	49
SC	37	0	0	0	37
SP	49	0	6	2	57
TOTAL	276	0	28	3	307

Foram analisadas 312 amostras de leite para betalactâmicos, sendo 281 (90%) de leite UHT e 31 (10%) de leite em pó. Foram detectados resíduos em menos de 1% das amostras de leite. Nas amostras de leite fluído não foram encontrados resíduos. No entanto, 11% das amostras de leite em pó foram positivas nos testes de triagem. Esses resultados não puderam ser confirmados, pois a metodologia de confirmação ainda não estava validada.

Tabela 6 (PAMVet) – Resultados das análises de triagem para detecção de resíduos de tetraciclina por tipo de leite e por Estado.

ESTADO	LEITE UHT		LEITE EM PÓ		TOTAL
	SATISFATÓRIO	INSATISFATÓRIO	SATISFATÓRIO	INSATISFATÓRIO	
ES	20	0	0	0	20
GO	14	0	2	0	16
MG	45	0	4	8	57
PR	34	2	2	2	40
RJ	31	0	0	0	31
RS	44	0	5	0	49

SC	37	0	0	0	37
SP	45	4	3	5	57
TOTAL	276	6	16	15	307

Das 312 amostras em que foram feitas análises de triagem para tetraciclinas, 21 amostras (7%) apresentaram resultado insatisfatório, sendo 6 (2%) em leite UHT e 15 (48%) em leite em pó. Nas análises confirmatórias todos os resultados foram satisfatórios.

Tabela 7 (PAMVet) – Resultados das análises de triagem para detecção de resíduos de cloranfenicol por tipo de leite e por Estado.

ESTADO	LEITE UHT		LEITE EM PÓ		TOTAL
	SATISFATÓRIO	INSATISFATÓRIO	SATISFATÓRIO	INSATISFATÓRIO	
ES	20	0	0	0	20
GO	19	0	2	1	22
MG	45	0	4	8	57
PR	36	0	4	0	40
RJ	24	7	0	0	31
RS	35	6	5	0	46
SC	33	0	0	0	33
SP	49	0	8	0	57
TOTAL	261	13	23	9	306

Para cloranfenicol, foram consideradas insatisfatórias aquelas amostras que apresentaram concentração do resíduo acima de 300 ppt no teste de triagem, que é o limite de detecção do método de confirmação, uma vez que não é permitido o uso deste antimicrobiano e qualquer valor encontrado é considerado violação. Foram avaliadas 306 amostras, apresentando 22 (7%) amostras insatisfatórias, 13 (5%) em leite UHT e 9 (28%) em leite em pó. Não foi possível confirmar estes resultados, uma vez que a metodologia de confirmação ainda não estava validada na época em que estes resultados foram obtidos.

Foram analisadas 230 amostras para detecção de neomicina, 203 de Leite UHT e 27 de leite em pó e não foi detectado resíduo em nenhuma das amostras. O mesmo

ocorreu em relação à diidroestreptomicina/ estreptomicina nas 308 amostras avaliadas, 276 de leite UHT e 32 de leite em pó.

Tabela 8 (PAMVet) – Resultado da pesquisa de resíduos de abamectina por tipo de leite e por Estado.

ESTADO	LEITE UHT			LEITE EM PÓ			TOTAL
	<LDM	LDM≤X <LQM	X≥LQM	<LDM	LDM≤X <LQM	X≥LQM	
ES	16	3	1	-	-	-	20
GO	14	4	1	1	1	1	22
MG	39	5	1	6	6	-	57
PR	37	-	-	4	-	-	41
RJ	27	4	-	-	-	-	31
RS	43	-	-	5	-	-	48
SC	31	-	-	-	-	-	31
SP	39	5	1	5	-	1	51
TOTAL	246	21	4	21	7	2	301

LDM – Limite de detecção do método  
LQM – Limite de quantificação do método

Em 34 amostras (11%), sendo 25 de leite UHT (9% das amostras de leite UHT) e 9 de leite em pó (30% das amostras de leite em pó), foram encontrados resíduos de abamectinas (tabela 8), porém apenas em 6 amostras (3%) os resíduos estavam em valores acima do limite de detecção. Os valores de resíduos de abamectina encontrados nos 3% de amostras em que estes puderam ser quantificados eram próximos ao limite de quantificação do método (1,0µg/Kg ou L).

Em relação à doramectina somente 2 (0,7%) amostras de leite UHT apresentaram traços de resíduos, porém abaixo do limite de quantificação do método (tabela 9).

Já para ivermectina, em 169 amostras (56%) constatou-se alguma quantidade de resíduo, sendo 93 (55%) destas acima do limite de quantificação do método (tabela 10). Entretanto, nenhuma amostra apresentou níveis acima do LMR (10µg/Kg ou L) estabelecido pelo *Codex Alimentarius*, significando que o produto está dentro de padrões seguros. Pelos resultados acima, nota-se que produtos a base de ivermectina são bastante utilizados na produção leiteira, embora antiparasitários com este princípio ativo não sejam permitidos para vacas em lactação, segundo exigências do Ministério da

Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), que é o órgão registrante de produtos de uso veterinário no Brasil.

Tabela 9 (PAMVet) – Resultado da pesquisa de resíduos de doramectina por tipo de leite e por Estado.

ESTADO	LEITE UHT			LEITE EM PÓ			TOTAL
	<LDM	LDM≤X <LQM	X≥LQM	<LDM	LDM≤X <LQM	X≥LQM	
ES	20	-	-	-	-	-	20
GO	19	-	-	3	-	-	22
MG	45	-	-	12	-	-	57
PR	36	1	-	4	-	-	41
RJ	30	1	-	-	-	-	31
RS	43	-	-	5	-	-	48
SC	31	-	-	-	-	-	31
SP	45	-	-	6	-	-	51
<b>TOTAL</b>	<b>269</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>30</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>301</b>

LDM – Limite de detecção do método  
LQM – Limite de quantificação do método

Tabela 10 (PAMVet) – Resultado da pesquisa de resíduos de ivermectina por tipo de leite e por Estado.

ESTADO	LEITE UHT				LEITE EM PÓ				TOTAL
	<LDM	LDM≤X <LQM	X≥LQM	>LMR	<LDM	LDM≤X <LQM	X≥LQM	>LMR	
ES	1	1	18	-	-	-	-	-	20
GO	10	6	3	-	3	-	-	-	22
MG	8	13	24	-	3	1	8	-	57
PR	22	13	2	-	2	-	2	-	41
RJ	1	15	15	-	-	-	-	-	31
RS	40	3	0	-	2	-	3	-	48
SC	22	8	1	-	-	-	-	-	31
SP	17	17	11	-	1	1	4	-	51
<b>TOTAL</b>	<b>121</b>	<b>76</b>	<b>74</b>	<b>-</b>	<b>11</b>	<b>2</b>	<b>17</b>	<b>-</b>	<b>301</b>

LDM – Limite de detecção do método  
LQM – Limite de quantificação do método  
LMR – Limite máximo de resíduos permitido

## 2.5.2. Programa Nacional de Monitoramento da Prevalência e da Resistência Bacteriana em Frango, PREBAF (iniciado em agosto/2004).

### 2.5.2.1. Metas/PREFAF

- e) Colheita/análise, durante o ano, de 1.800 amostras de carcaças congeladas de frango (10 amostras/estado/mês);
- f) Abrangência: AL, AP, CE, DF, ES, GO, MG, MS, PR, RJ, RN, RS, SC e SP;
- g) Verificação de dizeres de rotulagem (adequação à RDC nº 13/2001);
- h) Isolamento e contagem de *Salmonella* sp e isolamento de *Enterococcus* sp;
- i) Identificação de genes de resistência de *Salmonella* sp e *Enterococcus* sp, a antimicrobianos.

### 2.5.2.2. Resultados/PREBAF

- Reunião geral com equipes estaduais de execução, para planejamento e avaliação;
- Reunião do Comitê Técnico (01);
- Elaboração de folder sobre o Programa;
- 1.215 amostras coletadas no comércio (alcance de 67,5% da meta anual);
- Acumulado de 1.695 amostras no período: ago/04 a dez/05, ou seja, 62% da meta global do programa (2.700 amostras);
- Os resultados preliminares apontam para: baixa prevalência de *Salmonella* sp (2%), alta prevalência de *Enterococcus* sp (94%) e quase total adequação dos rótulos à RDC nº 13/01 (95% de conformidade);
- Ainda não há dados das análises sobre o perfil de resistência antimicrobiana de genes de resistência de salmonelas e enterococos, bem como sobre o nível de sensibilidade a antimicrobianos. Para a realização dessas análises, a ANVISA celebrou dois convênios com laboratórios especializados da rede de saúde pública: i- Instituto Oswaldo Cruz (IOC/FIOCRUZ); ii- Instituto Adolfo Lutz (IAL/SP);
- Os resultados parciais do PREBAF são apresentados nas tabelas 11 a 15 e figuras 4 a 7 (período: ago/04 até dez/05). Uma análise mais aprofundada desses dados será feita por ocasião de reunião geral de avaliação do programa, prevista para abril/06.

Tabela 11 (PREBAF) – Amostras de frango analisadas até dezembro/05

UF	Programado até 12/05		Realizado		
	Laudos	Un.amostrais	Laudos	Un.amostrais	%
AL	34	170	0	0	0,0
AP	34	170	26	130	76,5
CE	34	170	21	105	61,8
DF	34	170	20	100	58,8
ES	34	170	19	95	55,9
GO	34	170	33	165	97,1
MG	34	170	28	140	82,4
MS	34	170	26	130	76,5
PR	34	170	34	170	100,0
RJ	34	170	34	170	100,0
RN	34	170	30	150	88,2
RS	34	170	27	135	79,4
SC	34	170	20	100	58,8
SP*	68	340	58	290	85,3
<b>Total</b>	<b>510</b>	<b>2550</b>	<b>376</b>	<b>1880</b>	<b>73,7</b>

Figura 4 (PREBAF)

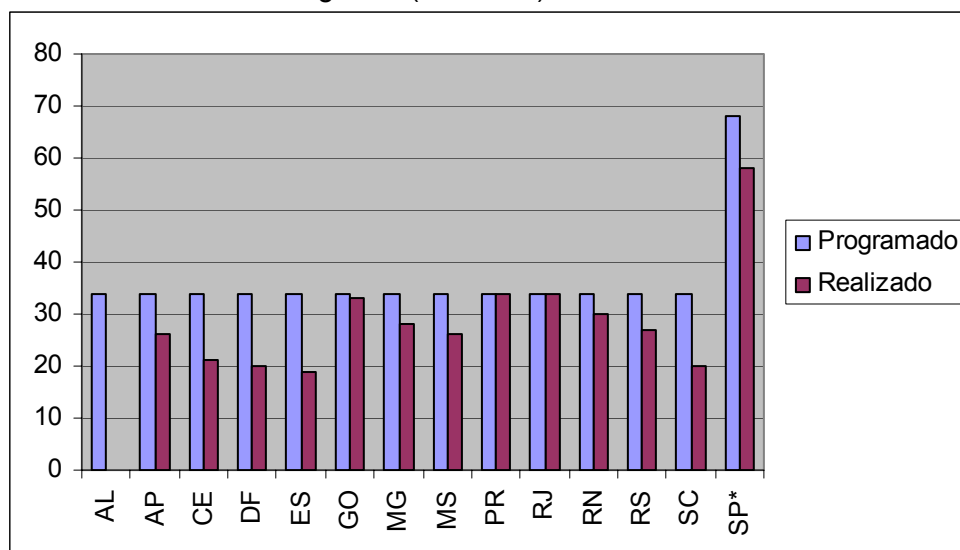


Tabela 12 (PREBAF) – Análise de rotulagem (adequação à RDC nº 13/2001)

UF	Programado	Realizado	UF	Programado	Realizado
AL	34	0	MS	34	26
AP	34	26	PR	34	34
CE	34	21	RJ	34	34
DF	34	20	RN	34	30
ES	34	19	RS	34	27
GO	34	33	SC	34	20
MG	34	28	SP*	68	58

Figura 5 (PREBAF)

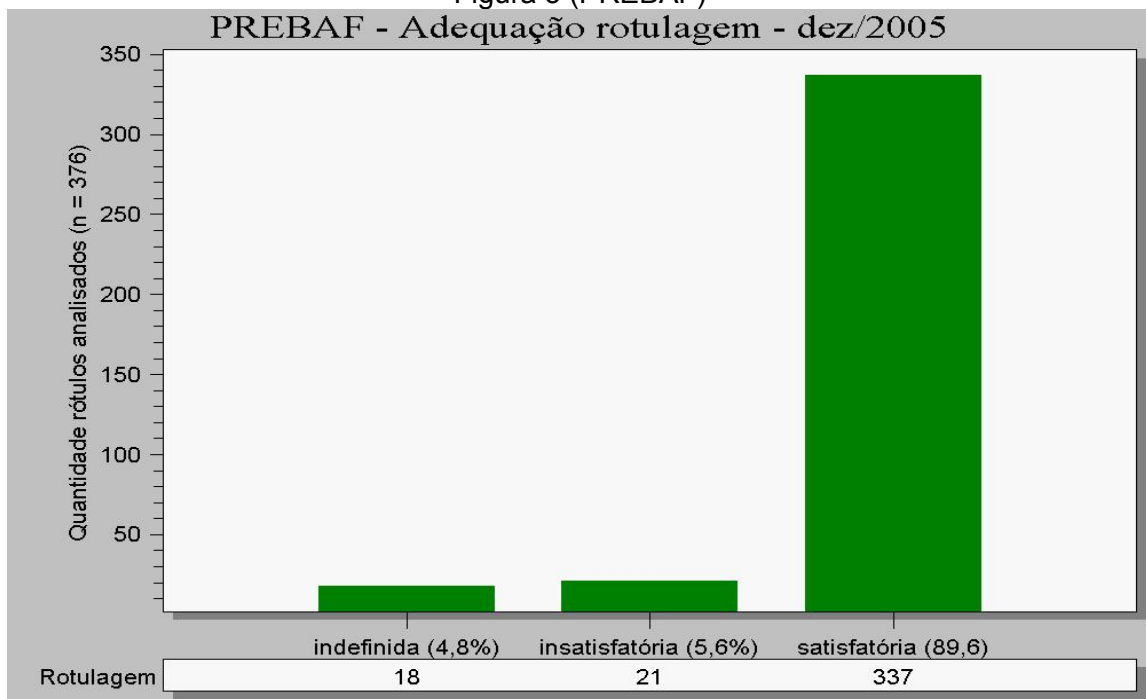


Tabela 13 (PREBAF) – Análise de *Salmonella* sp. (posição até dezembro/05)

Unidades Amostrais	Indefinido	Presente	Ausente	Total
Quantidade	2	46	1832	1880



Percentual	0,1	2,4	97,4	100
------------	-----	-----	------	-----

Figura 6 (PREBAF)

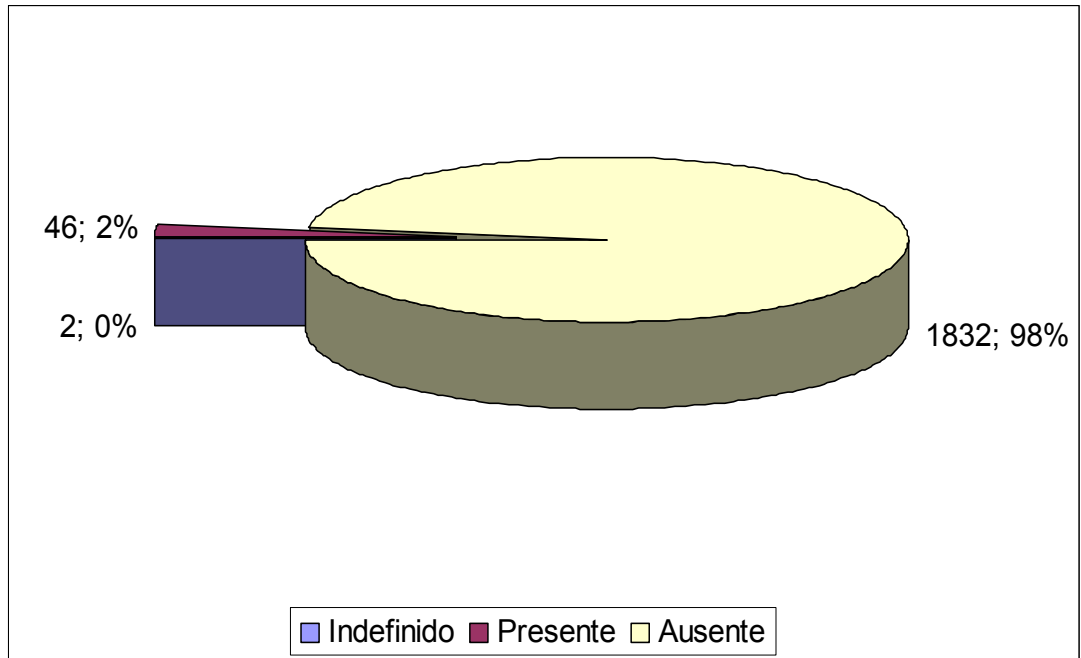


Tabela 14 (PREBAF) – Análise de *Enterococcus* sp., posição até dezembro/05.

Unidades Amostrais	Prevalência em meios de cultura sem vancomicina				Prevalência em meios de cultura com vancomicina			
	Ausente	Indefinido	Presente	Total	Ausente	Indefinido	Presente	Total
Quantid.	98	2	1780	1880	744	2	1134	1880
Percent.	5,2	0,1	94,7	100	39,6	0,1	60,3	100

Figura 7 (PREBAF)

Prevalência sem vancomicina                      Prevalência com vancomicina

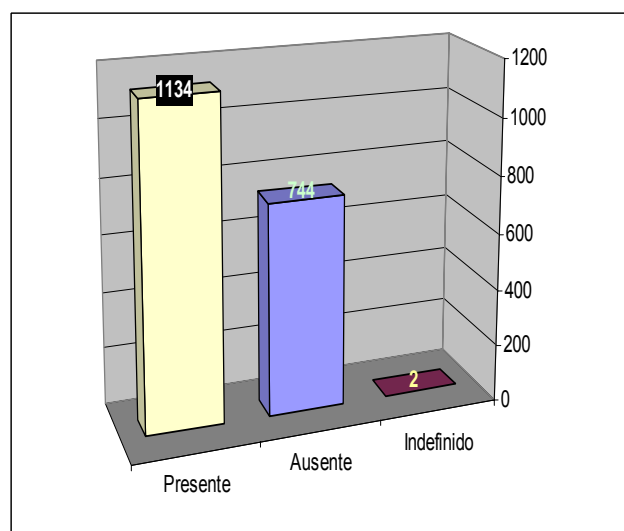
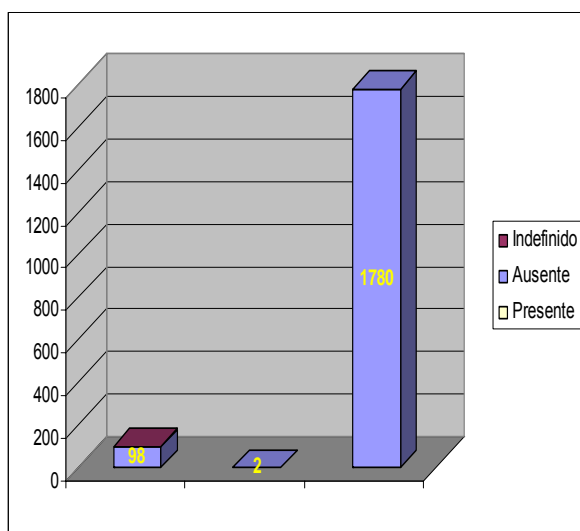


Tabela 15 (PREBAF) – Consolidação dos resultados, posição até dezembro/05.

Parâmetros de avaliação		Quantidade	Percentual
<b>Salmonella</b>	Presente	46	2,4%
	Ausente	1832	97,4%
	Indefinido	2	0,1%
<b>Enterococcus sem Vancomicina</b>	Presente	1780	94,7%
	Ausente	98	5,2%
	Indefinido	2	0,1%
<b>Enterococcus com Vancomicina</b>	Presente	1134	60,3%
	Ausente	744	39,6%
	Indefinido	2	0,1%
<b>Adquação da Rotulagem à RDC 13/01</b>	Satisfatória	337	89,6%
	Insatisfatória	21	5,6%
	Indefinida	18	4,8%

## 2.6. Cooperação Técnica-Científica

2.6.1. Projeto de cooperação técnica: Ações de Saúde Pública na Redução da Contaminação Microbiológica Química de Alimentos e em Informação ao Consumidor sobre Rotulagem Nutricional.

### 2.6.1.1. Metas

j) Tema a: Pesquisa de aflatoxinas na cadeia produtiva do amendoim e derivados;

- k) Tema b: Pesquisa de compostos polares totais e ácidos graxos livres em alimentos prontos para o consumo;
- l) Tema c: Formas de difusão e elaboração de material educativo aos consumidores, tendo em vista a RDC 259/02 (Rotulagem Geral) e as RDC 359 e 360/03 (Rotulagem Nutricional).

#### 2.6.1.2. Resultados

- m) Publicado Convênio nº 5/2005 entre Anvisa/CNPq (R\$ 500.000,00), DOU de 1 de agosto de 2005, e Edital nº 046/2005;
- n) Aprovação e contratação de 7 projetos no tema a, 1 projeto no tema b e 1 projeto no tema c das metas, com prazo de execução de 24 meses;
- o) Participação de membros da Câmara Técnica de Alimentos/ANVISA na avaliação e pontuação das propostas apresentadas.

#### 2.6.2. Projeto de cooperação técnica: Avaliação da segurança de uso do corante amarelo tartrazina (Pesquisa Clínica em Humanos).

##### 2.6.2.1. Metas

- Submeter voluntários portadores de rinite alérgica, asma, urticária ou sensibilidade a analgésicos e anti-inflamatórios não esteróides, à exposição ao corante tartrazina. A metodologia utilizada tem como base a aplicação do teste duplo cego controlado por placebo (DCCP), a fim de verificar se a tartrazina, nas doses consumidas pelos voluntários, provoca exacerbações clínicas dos quadros de saúde.

##### 2.6.2.2. Resultados

- p) Publicado Convênio nº 010/2005 com a Universidade Federal Fluminense - Fundação Euclides da Cunha, DOU de 05/09/2005, no valor de R\$ 58.825,00;
- q) Pesquisa iniciada, 1 visita técnica realizada.

#### 2.7. Gestão de Assessoramento Institucional

##### 2.7.1. Metas

- Secretariar e assessorar os trabalhos da Câmara Técnica de Alimentos – CTA, instituída pela RDC nº 116/2001.

### 2.7.2. Resultados

- Quatro reuniões ordinárias da CTA realizadas para discussão e recomendações sobre temas de interesse de vigilância sanitária de alimentos, destacando-se: i) instituição de Grupo de Trabalho (RDC 73/05), visando uma proposta de regulamentação da propaganda e publicidade de alimentos; ii) definição de linhas de pesquisa para projetos de cooperação técnico-científica; iii) mecanismos de disponibilização de informações científicas na área de alimentos e capacitação de agentes do sistema nacional de vigilância sanitária; iv) análise de risco.
- 

## 2.8. Capacitação de Agentes do Sistema e/ou de Servidores

### 2.8.1. Metas

- Realizar o I Curso sobre Boas Práticas de Fabricação em Indústrias de Embalagens para Alimentos.
- Ministras palestras em pelo menos 8 eventos de interesse da área de alimentos.
- Participar de cursos de interesse da área de ciência e tecnologia de alimentos, quando apropriado.

### 2.8.2. Resultados

- Concluído, curso realizado em outubro/05 para 16 participantes de VISAs de 8 Estados;
- Ministradas 25 palestras e/ou aulas em vários eventos (congressos, seminários, simpósios, fóruns, encontros, cursos, etc.);
- Treinamento de 4 técnicos da GACTA em 7 diferentes cursos de curta duração, sobre temas técnicos e de gestão.

## 3. PERFIL DE RESULTADOS

Como tem sido registrado nos relatórios de anos anteriores, a tabela 16 traz um demonstrativo com a quantidade das principais atividades realizadas durante o presente

ano, a situação acumulada numa série histórica de cinco anos (2001 – 2005) e a quantidade média anual de atividades, quando aplicável.

A maior demanda de pedidos para atualização de legislação específica diz respeito a aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia (76% do total de pedidos), com 21 dossiês analisados em 2005, ficando acima da média anual entre 2001-2005. No item relativo a embalagens em contato com alimentos, não foram apresentados novos pedidos no ano, permanecendo um acumulado de 21 dossiês analisados como relatado em 2004. Da mesma forma, o número de resoluções publicadas em 2005 (total 11) foi superior à média 2001-2005 (total 6).

No tocante aos dois programas de monitoramento sob a coordenação geral desta gerência, houve em 2005 uma descontinuidade nas atividades de colheita de amostras de leite e respectivas análises de resíduos previstas no PAMVet, que serão retomadas em 2006. Já em relação ao PREBAF, de uma meta global de colheita de 2.700 amostras de carcaças congeladas de frango no comércio, em 14 Estados, durante 18 meses, ao final de 2005 foram cumpridos 62% desta meta (1.695 amostras), estando a sua conclusão prevista para o primeiro semestre/06.

Há muito envolvimento da equipe da gerência com outras atividades como: capacitação, pareceres e notas técnicas, palestras e atendimento às consultas recebidas pela internet. Na tabela 17 faz-se um demonstrativo das palestras dadas por técnicos desta gerência em 2005, num total de 21 sobre vários temas de interesse da área de alimentos.

Tabela 16 – Quantidade de atividades realizadas em 2005 e acumulado: 2001-2005.

<b>Atividade</b>	<b>2005</b>	<b>Acumulado 2001-2005</b>	<b>Média anual</b>
1. Avaliação de risco/Atualização de legislação:			
▪ Pedidos de inclusão/extensão de uso para aditivos e coadjuvantes de tecnologia.	21	66	13,2
▪ Pedidos de inclusão em listas positivas e novas tecnologias – embalagens.	-	21	4,2
▪ Resoluções em Consulta Pública.	8	22	4,2
▪ Resoluções Publicadas.	11	30	6
2. Programas de Monitoramento:			
2.1. PAMVet (iniciado em 2002)			
Cobertura nacional (abrangência)	8 Estados	8 Estados	-
Nº de amostras de leite analisadas	0	1066	-
Nº de marcas de leite analisadas	0	79	-
Nº de laboratórios participantes	8	8	-
2.2. PREBAF (iniciado em agosto/04)			
Cobertura nacional (abrangência)	14	14	-
Nº de amostras de frango analisadas	1.215	1.695	-

Nº de marcas de frango analisadas	92	92	-
Nº de laboratórios participantes	15	15	-
3. Capacitação:			
▪ Cursos para técnicos da gerência	07	33	6,6
▪ Cursos para VISAs e LACENs	01	07	1,4
▪ Congressos, Simpósios, Workshops, etc	09	30	6,0
▪ Cursos para técnicos da GACTA/GGALI	16 reuniões	71	14,2
▪ Codex Alimentarius – preparatórias	8 reuniões	-	2,8
▪ Codex Alimentarius - internacionais	2 reuniões	-	-
▪ Mercosul – reuniões preparatórias	08	08	-
▪ Mercosul – reuniões internacionais	03	07	-
4. Outras Atividades:			
▪ Pareceres e Notas Técnicas	26	181	36,2
▪ Palestras Técnicas em eventos diversos	25	59	11,8
▪ Expedientes externos-ofício, fax, outros	72	369	73,8
▪ Expedientes internos (memorandos, despachos)	110	194	38,8
▪ Resposta à consulta externa (e-mail)	655	3.043	608,6
▪ Agendamentos no Parlatório	13	34	6,8

Tabela 17 – Tema, evento, local e data das palestras proferidas pela GACTA - 2005.

<b>Tema da Palestra</b>	<b>Evento</b>	<b>Local, data</b>
Palestrante: Lucas Medeiros Dantas		
1) A Gerência de Ações de Ciência e Tecnologia de Alimentos.	- 1º e 2º Cursos de Formação para concursados da ANVISA.	Brasília/DF, Janeiro e Novembro/05.
2) Monitoramento de Resíduos de Medicamentos Veterinários - PAMVet	- Reunião geral do PAMVet.	B. Horizonte/MG, 01/02/05
3) Monitoramento de Resíduos de Medicamentos Veterinários - PAMVet	- DICOL/ANVISA	Brasília/DF, 10/02/05
4) Codex Alimentarius – GT- Resíduos de Medicamentos Veterinários em Alimentos	- Seminário Interno do CCAB/INMETRO.	Brasília/DF, 17-18/02/05
5) Resistência Microbiana & Alimentos	- V Conferência Sul-Americana de Medicina Veterinária/VII Congr. de Saúde Pública e Alimentos	Rio de Janeiro/RJ, 17 de maio/05
6) Monitoramento de Resíduos de Medicamentos Veterinários – PAMVet	- XIV Encontro Nacional de Analistas de Alimentos - ENAAL	Goiania/GO, 12-16 junho/05
7) Novo contexto de vigilância sanitária de alimentos.	- IV SIMPÓSIO “Saiba Mais Sobre Alimentos”, ESALQ/USP.	Piracicaba-SP, 08 de junho/05
8) Regulamentação de Uso de Corantes - Brasil e Mercosul	- <i>Workshop: atualidades sobre corantes</i> (ILSI)	São Paulo/SP, 14 de julho/05
9) Control Sanitario de Alimentos en Brasil – Visión de futuro con cooperación.	- WFP/ONU - CONSULTA TÉCNICA REGIONAL “Seguimiento e Evaluación clave para Incrementar la Efectividad de Programas Sociales Basados en Alimentos”.	Cartagena, Colombia, 4 y 5 de julio de 2005
10) Antibióticos, Resistência Microbiana & Alimentos	- VI Encontro do Instituto Adolfo Lutz.	São Paulo/SP, 6 de outubro/05
11) Resíduos de Medicamentos	- XIII Encontro Científico do PAMVet - PR	Maringá/PR, 6 de

Palestrante: Cintia Ayako Nagano		
12) Codex Alimentarius – GTFAC	- Seminário Interno do CCAB/INMETRO	Brasília, 17/02/05
13) Treinamento sobre Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia	- GPESP/GGALI	Brasília, 04/10/05
13) Treinamento sobre Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia	- GPESP/GGALI	Brasília, 25/10/05
15) Apresentação Relatório GACTA 2005	- Reunião Anual da Diretoria Victor Hugo Travassos	Brasília, 14/12/05
Palestrante: Daniela Aparecida dos Reis Arquete		
16) Regulamentação do uso de corantes: Brasil e Mercosul	- Workshop Atualidades sobre Corantes	São Paulo, 29/08/05
Palestrante: Lígia Lindner Schreiner		
17) Análise de Risco	- IV Seminário Estadual de Vigilância Sanitária de Alimentos de Minas Gerais	Belo Horizonte, 13/04/2005
18) Ações da Vigilância Sanitária no Controle de Resíduos de Medicamentos Veterinários	- XIV Congresso Brasileiro de Toxicologia	Recife, 12/10/2005
19) Resíduos de Medicamentos Veterinários em Alimentos	- I Congresso Nacional de Saúde Pública Veterinária	Guarapari, 28/11/2005
Palestrante: Francisco Roberto G. Cardoso		
20) Programa Nacional de Monitoramento da Prevalência e da Resistência Bacteriana em Frango - PREBAF	Capacitação em Vigilância em Salmonella <i>Global Salm Surv</i>	Rio de Janeiro, 29/11/05
Palestrante: Denilson da Silva Santos		
21) Boas Práticas de Manipulação em estabelecimentos alimentícios aeroportuários.	CVS-PAF Aeroporto JK	Brasília, 11 e 12 de agosto.

#### 4. OUTRAS AÇÕES E PARTICIPAÇÕES DA GACTA EM 2005

4.1. Implantação do Informe “*Alimentos & Alimentação – Destaques na Internet*”, com novidades e/ou assuntos de interesse para a área de vigilância sanitária em alimentos, objetivando disponibilizar informações úteis e atualizadas aos agentes de vigilância sanitária em todas as esferas (municipal, estadual e federal). O referido informativo é veiculado mensalmente e encontra-se em sua 7ª edição, podendo ser acessado através da Comunidade Virtual em Vigilância Sanitária, no link abaixo:

[http://www.comvisa.bvs.br/tiki-view\\_articles.php](http://www.comvisa.bvs.br/tiki-view_articles.php)

ALIMENTOS & ALIMENTAÇÃO - DESTAQUES DA INTERNET

Gerência Geral de Alimentos  
Coordenação de Ações de Ciência e Tecnologia de Alimentos

ALIMENTOS & ALIMENTAÇÃO  
DESTAQUES DA INTERNET - nº 07

Agência Nacional de Vigilância Sanitária  
www.anvisa.gov.br

**Informes gerais**

"Gripe Aviária" (Avian influenza) e Pandemia de Gripe

**DECLARAÇÃO DE BRASÍLIA ENCERRA CONFERÊNCIA HEMISFÉRICA DA INFLUENZA AVIÁRIA**

Informação do site do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - 02/12/2005 11:59

Terminou hoje (02/12) pela manhã, no Itamaraty, a Conferência Hemisférica de Vigilância e Prevenção da Influenza Aviária, da qual foi extraída a "Declaração de Brasília". Entre os principais pontos acordados no documento está o compromisso político, técnico e orçamentário de empreender ações nacionais, regionais e continentais para enfrentar a situação atual de risco zoonositário e de saúde pública que a doença representa.

Leia a notícia completa em:

[http://extranet.agricultura.gov.br/pubacs\\_cons/fap\\_detalha\\_noticia\\_cons\\_web?p\\_id\\_publicacao=7259](http://extranet.agricultura.gov.br/pubacs_cons/fap_detalha_noticia_cons_web?p_id_publicacao=7259)

Mais informações nos sites:  
FAO - Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação;  
OIE - Organização Mundial para a Saúde Animal;  
OMS - Organização Mundial de Saúde.

**Alimentos e alimentação**

O estado de insegurança alimentar 2005

Documento produzido pela FAO sobre a redução pela metade das condições de fome e pobreza extrema como objetivos do milênio.

Parte do resumo (tradução livre): No informe são apresentadas provas irrefutáveis de que a fome e a desnutrição são causas importantes das necessidades e do sofrimento que devem ser combatidos com a aplicação dos objetivos do milênio, definidos pelos líderes mundiais para alcance até 2015.

Disponível através do link abaixo, em inglês, francês, espanhol, dentre outras línguas:

file:///D:/\_DESTAQUES%20DA%20INTERNET/Destaques2/Alimentos&Alimentação-Destaques-7(public.).htm (1 de 4) [13/12/2005 15:33:54]

4.2. Colaboração na elaboração da versão final do “Guia Alimentar para a População Brasileira – Promovendo a Alimentação Saudável”, Edição Especial publicada pelo Ministério da Saúde em outubro/2005.

4.3. Coordenação do Grupo de Trabalho GGALI/GGTOX sobre a regulamentação do parágrafo 2º, do Art. 25 do Anexo do Decreto nº 5.053/2004 (Aprova o Regulamento de Fiscalização de Produtos de Uso Veterinário e dos Estabelecimentos que os Fabriquem ou Comerciem). O grupo teve como mandato, em atendimento à RECOMENDAÇÃO MPF/SP Nº 19, de 05 de maio de 2005, a elaboração de uma proposta no tocante ao cumprimento das questões relativas ao impacto sobre a saúde. O relatório técnico foi concluído em novembro/05, aprovado pela DICOL/ANVISA e remetido ao Ministério Público Federal/São Paulo, como solicitado.

4.4. Representa o Ministério da Saúde na Câmara Setorial da Cadeia Produtiva de Leite e Derivados, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.



4.5. Representa a GGALI, juntamente com a GICRA, no Grupo de Trabalho - Influenza Humana, instituído pela ANVISA através da RDC nº306, de 14/10/2005, e tem como mandato: planejar, formular e implementar o controle sanitário relativo à prevenção do risco da Influenza Humana, avaliar as medidas sanitárias adotadas em nível internacional e propor medidas sanitárias nacionais.

4.6. Relação de Informes Técnicos elaborados e disponibilizados na Internet – 2005

---

**Informe Técnico nº 16, de 11 de julho de 2005**

**Assunto: Resolução [RDC 201, de 5 de julho de 2005](#), publicada no Diário Oficial da União de 6 de julho de 2005.**

Proibição do uso do aditivo INS 425 Goma Konjak (Goma Konjac, Farinha de Konjak, Konnyaku ou Glucomanano de Konjak) em produtos de sobremesa, balas e similares a base de gelificantes.

Proibição do uso dos aditivos: INS 400 ácido alginico, INS 401 alginato de sódio, INS 402 alginato de potássio, INS 403 alginato de amônio, INS 404 alginato de cálcio, INS 405 alginato de propileno glicol, INS 406 ágar, INS 407 carragena, INS 410 goma jataí (alfarroba, garrofina, caroba), INS 412 goma guar, INS 413 goma tragacanto (adragante), INS 414 goma arábica (acácia), INS 415 goma xantana e INS 418 goma gelana, em sobremesas e balas, confeitos, bombons, chocolates e similares utilizados em produtos gelificados, acondicionados em pequenas cápsulas ou recipientes semi-rígidos (mini-taças, mini-copos ou mini-cápsulas).

---

**Informe Técnico nº 15, de 20 de maio de 2005**

**Workshop de Propaganda e Publicidade de Alimentos, ocorrido em 9 de novembro de 2004 em Brasília – DF**

**AVALIAÇÃO DO WORKSHOP**

Por ser uma primeira abordagem enfocando a regulamentação sobre o tema “propaganda e publicidade” na área de alimentos, não se pretendia chegar a uma conclusão final sobre o assunto.

Mesmo assim, além de mostrar a experiência da agência com o projeto de monitoramento da propaganda em parceria com Universidades para pesquisa na área de medicamentos, o encontro trouxe também a experiência fora do Brasil com informações a cerca dos avanços e dificuldades em países como a França, em relação ao controle público da propaganda e publicidade sobre os alimentos.

Uma estratégia de vigilância sanitária para o controle de propaganda e publicidade de alimentos envolve aspectos que mereceram destaque no encontro, como: atenção para as categorias de alimentos para fins especiais e alimentos com alegação de propriedade funcional e de saúde; interface com outros produtos sujeitos a vigilância sanitária (medicamentos fitoterápicos); interface com outros agentes governamentais e privados; políticas públicas do setor saúde, em especial as de alimentação e nutrição e de combate da obesidade. Outros pontos foram destacados como recomendações:

- a) novos debates e palestras sobre o tema deveriam ser transmitidos por meio de teleconferência para instituições, escolas, secretarias e universidades;
- b) a regulamentação e controle da propaganda e publicidade de alimentos devem ter a participação de equipe multidisciplinar;
- c) o tema envolve questões fundamentais de violação aos direitos de cidadania e essa discussão deve continuar com vistas a se ter uma regulamentação a mais adequada para a área de alimentos.

---

## **5. PLANO DE AÇÃO PARA 2006**

Será dado segmento programático a todas as ações listadas como realizações em 2005, merecendo destacar os seguintes pontos:

- Acompanhamento técnico dos convênios/ANVISA para pesquisa científica na área de alimentos (Convênio nº5/2005 - Anvisa/CNPq; Convênio nº 010/05 – UFF).
- PAMVet:
  - i) Retomar as atividades de colheita de amostras e análise de resíduos do PAMVet;
  - j) Promover e acompanhar 03 novos convênios para o PAMVet, com o Instituto Adolfo Lutz (IAL/SP), Fundação Ezequiel Dias (FUNED/MG) e LACEN/PR, para

desenvolvimento, validação e aplicação de métodos analíticos sobre resíduos de medicamentos veterinários em alimentos.

- k) Consolidação de levantamento de dados e definição de metas e metodologias para a introdução de uma nova matriz de análise de resíduos, no caso, “ovo de galinha”.

▪ PREBAF

- i) Concluir o programa com 100% de cumprimento das metas;
- j) Realizar um Seminário de apresentação de resultados e publicar o Relatório Técnico-Científico a ser editado pela ANVISA.

▪ ADITIVOS

Delineamento e definição do desenho de um Programa de Monitoramento de Aditivos em Alimentos Expostos ao Consumo.

▪ EMBALAGENS

Estruturação e realização do II Curso de Capacitação em Boas Práticas de Fabricação em Indústrias de Embalagens, visando a implementação de ações de inspeção sanitária em empresas do setor.

▪ COOPERAÇÃO TÉCNICA-CIENTÍFICA

Ampliação das ações no campo da cooperação técnico-científica com o CNPq, visando avançar no Projeto: Ações de Saúde Pública na Redução da Contaminação Microbiológica Química de Alimentos. Quatro temas foram selecionados:

- a. Metais pesados em pescados
- b. Aflatoxinas em castanhas do Brasil
- c. Desenvolvimento e validação de metodologias de aditivos para embalagens em contato com alimentos
- d. Teor de ftalatos e adipatos em embalagens plásticas em contato com alimentos.



**Agência Nacional  
de Vigilância Sanitária**

## **Relatório de Atividades 2005**

---

**Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos**

Brasília, abril de 2006



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

Diretor-Presidente  
**Dirceu Raposo de Mello**

Diretores  
**Cláudio Maierovitch P. Henriques**  
**Franklin Rubinstein**  
**Maria Cecília Martins Brito**  
**Vitor Hugo Costa Travassos da Rosa**

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**

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

Apoio Administrativo  
**José Lopes de Oliveira Filho**

E-mail: [gicra@anvisa.gov.br](mailto:gicra@anvisa.gov.br)

## 1. APRESENTAÇÃO

Em 2005, a Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos - Gicra direcionou suas atividades nas mesmas linhas dos anos anteriores destacando o acompanhamento das ações programáticas da área de alimentos pactuadas com órgãos de vigilância sanitária por meio do Termo de Ajustes e Metas – TAM, a continuidade aos programas de âmbito nacional, o atendimento à demanda técnico-científica e administrativa procedente dos órgãos de vigilância sanitária estaduais, dos órgãos afins, dos setores representativos da sociedade e diretamente dos cidadãos e consumidores. Além disso, acompanhou inspeções realizadas pelos serviços de vigilância sanitária e pelo órgão regulador dos Estados Unidos Food and Drug Organization – FDA em indústrias nacionais exportadoras de alimentos acidificados e de baixa acidez, elaborou proposta de regulamento técnico para estabelecimentos comercializadores de alimentos, adotou medidas para a prevenção e o controle de distúrbios e doenças associados aos alimentos, colaborou na capacitação de legislações de interesse da área dirigida aos profissionais de vigilância sanitária e participou ativamente em eventos e reuniões técnicas, de caráter periódico e eventual, em fóruns nacionais e internacionais. Há que se ressaltar como atividades inéditas a participação do processo construtivo do Guia Alimentar para a População Brasileira, do processo de celebração de um convênio com a Universidade Federal de Bahia e do termo de cooperação entre a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa e a Organização Pan-Americana de Saúde - OPAS.

## 2. ESTRUTURA DO RELATÓRIO

A divisão dos tópicos foi pautada pelos seguintes temas:

- ❖ Ações programáticas da área de alimentos;
- ❖ Programas nacionais da área de alimentos;
- ❖ Ações fiscais;
- ❖ Acompanhamento às inspeções sanitárias;
- ❖ Ações demandadas por entidades civis organizadas;
- ❖ Interação com o público
- ❖ Regulamentações;
- ❖ Ações adotadas frente ao surto de Doença de Chagas Aguda;
- ❖ Prevenção e o controle dos Distúrbios por Deficiência de Iodo;

- ❖ Capacitações técnicas;
- ❖ Participação em eventos e reuniões técnicas;
- ❖ Participação no Comitê do Codex Alimentarius;
- ❖ Grupo de Trabalho sobre Influenza;
- ❖ Ações desenvolvidas com a Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição;
- ❖ Convênios e contratos institucionais;
- ❖ Cooperação técnica Anvisa/OPAS.

### 3. AÇÕES PROGRAMÁTICAS DA ÁREA DE ALIMENTOS

Em 2003, a discussão e a redefinição das novas bases para repactuação do Termo de Ajuste e Metas -TAM, firmado entre a Anvisa e as unidades federadas, foi iniciada 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 constituíam 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 Plano de Atividades para o Ano de 2004, conforme apresentado no Relatório da GGALI, ano 2003.

As metas estipuladas para negociação foram as descritas no **Quadro 1**.

Em 2005, houve a renovação automática do pacto firmado no ano anterior respeitando-se as mesmas bases programáticas. No entanto, registrou-se a maior participação dos municípios no desenvolvimento das ações de vigilância sanitária de média e alta complexidade, objetos de financiamento do TAM.

Nesta parte do relatório será tratado especificamente o pacto das ações da área de alimentos relativas à inspeção sanitária de estabelecimentos alimentares, pois no próximo item serão comentadas as ações de monitoramento de alimentos.

Os dados consolidados pela Assessoria de Descentralização das Ações de Vigilância Sanitária - ADAVS e disponibilizados em janeiro de 2006 demonstram que 26 (vinte e seis) unidades federadas pactuaram as ações de inspeção sanitária em estabelecimentos alimentares, excetuando-se o Estado de Roraima conforme o **Quadro 2**.

Entretanto, observa-se que os quantitativos de inspeções sanitárias em estabelecimentos alimentares acordados pelos diferentes serviços de vigilância sanitária foram bastante discrepantes, oscilando entre 4 a 1310 estabelecimentos Comportamento

semelhante também é verificado quanto às metas alcançadas, cujos valores variaram de 24 a 2200%. É provável que os valores percentuais superiores a 100% da meta estejam relacionados com a inclusão de dados sobre atividades de inspeção sanitária de retorno e, portanto, efetuadas no mesmo estabelecimento alimentar.

**QUADRO 1** – TERMO DE AJUSTE E METAS – REACTUAÇÃO/2004 - PRODUÇÃO E CONSUMO DE ALIMENTOS.

Ações da Área de Alimentos	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

Quando os compromissos de cada unidade federada são analisados isoladamente, observa-se que apenas o Estado do Acre cumpriu integralmente com as metas acordadas, apesar de várias unidades superarem uma ou mais metas pactuadas (**Quadro 2**).

Na avaliação individual de cada categoria de estabelecimento alimentar pactuada, os dados do **Quadro 2** revelam que as ações de inspeção sanitária em indústrias processadoras de gelados comestíveis e em cozinhas industriais foram as que apresentaram o maior número de unidades federadas que pactuaram e cumpriram as metas estabelecidas.

No que se refere ainda às ações de inspeção sanitária por categoria específica de estabelecimento alimentar, verifica-se que as indústrias de amendoins processados e derivados apresentaram menor adesão das unidades federadas em contraposição às indústrias processadoras de gelados comestíveis, mencionadas acima, que obtiveram o maior envolvimento das mesmas, equivalendo respectivamente à adesão de 08 e 26 unidades federadas.



**QUADRO 2 - DISTRIBUIÇÃO DOS QUANTITATIVOS DE INSPEÇÕES SANITÁRIA REALIZADAS POR UNIDADE FEDERADA E POR CATEGORIA DE ESTABELECIMENTO ALIMENTAR, NO ANO DE 2005.**

INSPEÇÃO SANITÁRIA EM ESTABELECIMENTOS ALIMENTARES																								
UF	Ind. de Proce. de Palmito em Conserva			Ind. Beneficiadora de sal para consumo humano			Ind. de Proce. de Gelados Comestíveis			Ind. de Amendoins Processados e Derivados			Ind. de Proce. de Frutas e/ou Hortaliças em conserva			Cozinha Industrial			Demais Indústrias de Alimentos			Total de Inspeção em Indústrias de Alimentos		
	Pactuado	Realiz.	%Meta	Pactuado	Realiz.	%Meta	Pactuado	Realiz.	%Meta	Pactuado	Realiz.	%Meta	Pactuado	Realiz.	%Meta	Pactuado	Realiz.	%Meta	Pactuado	Realiz.	%Meta	Pactuado	Realiz.	% R / P
AC	2	2	100	0	0	0	30	40	133	0	0	0	0	0	0	10	16	160	120	185	154	162	243	150
AL	0	0	0	0	0	0	4	2	50	1	1	100	2	1	50	1	1	100	57	28	49	65	33	51
AM	2	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	100	76	76	0	44	0	138	120	87
AP	9	7	78	0	0	0	13	7	54	0	0	0	0	0	0	6	8	133	5	4	80	33	26	79
BA	7	5	71	0	0	0	4	0	0	0	0	0	3	7	233	2	85	4250	9	55	611	25	152	608
CE	0	0	0	0	1	***	5	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	105	0	5	110	2200
DF	0	0	0	0	0	0	4	41	1025	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	41	1025
ES	1	0	0	1	1	0	3	5	167	0	0	0	3	0	0	8	5	63	5	15	300	21	26	124
GO	3	0	0	0	0	0	9	0	0	0	0	0	21	6	29	3	5	167	51	50	98	87	61	70
MA	1	0	0	4	0	0	1	7	700	0	0	0	0	0	0	21	206	981	141	120	85	168	333	198
MG	4	7	175	1	0	0	126	126	100	43	45	105	38	44	116	31	315	1016	254	1174	462	497	1711	344
MS	2	0	0	2	0	0	72	331	460	0	0	0	1	1	100	5	53	1060	54	691	1280	136	1076	791
MT	25	10	40	0	0	0	4	2	50	0	0	0	4	14	350	11	7	64	34	33	97	78	66	85
PA	76	38	50	0	0	0	42	35	83	0	0	0	12	4	33	65	62	95	35	24	69	230	163	71
PB	0	0	0	0	0	0	12	12	100	0	0	0	15	23	153	15	6	40	0	0	0	42	41	98
PE	4	5	125	1	0	0	11	21	191	1	1	100	10	4	40	1	0	0	53	216	408	81	247	305
PI	0	0	0	0	0	0	2	5	250	0	0	0	0	0	0	45	42	93	7	46	657	54	93	172
PR	16	4	25	5	3	60	233	163	70	64	62	97	102	62	61	117	461	394	773	796	103	1310	1551	118
RJ	3	3	100	3	3	100	21	46	219	3	1	33	7	7	100	45	30	67	56	305	545	138	395	286
RN	0	0	0	40	53	75	15	38	253	0	0	0	5	9	180	4	26	650	14	122	871	78	248	318
RO	13	9	69	0	0	0	4	2	50	0	0	0	10	3	30	4	8	200	82	51	62	113	73	65
RR	0	0	0	0	0	0	5	6	120	0	0	0	2	3	150	2	3	150	10	16	160	19	28	147
RS		1	0		3	0		24	***		74	***		26	0		18	0		259	0	0	405	***
SC	40	31	78	1	1	100	5	8	160	5	2	40	25	11	44	4	9	225	93	22	24	173	84	49
SE	0	0	0	0	0	0	23	20	87	1	0	0	11	18	164	16	51	319	38	77	203	89	166	187
SP	12	2	17	41	9	22	147	38	26	41	8	20	26	10	38	119	28	24	333	76	23	719	171	24
TO	2	1	50	0	0	0	4	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	40	33	83	52	34	65
TOTAL	222	125	56	99	74	75	835	979	117	159	194	122	303	257	85	635	1521	240	2264	4547	201	4517	7697	170

Fonte: ADAVS/Anvisa. 2005

Dentre os vários fatores que contribuem para a realização de compromissos diferenciados das unidades federadas frente às metas propostas pela Anvisa destacam-se a capacidade técnico-operacional do serviço de vigilância sanitária, a seleção de ações de outras áreas julgadas prioritárias, bem como a inexistência do tipo de estabelecimento alimentar em sua área de atuação.

No caso específico do alto índice de adesão das unidades federadas (85%) às ações de inspeção sanitária em cozinhas industriais, este provavelmente foi motivado pelo fato de que, em grande parte das unidades federadas, esta ação é compartilhada com os municípios e, dessa maneira, há o maior envolvimento na execução de tais ações.

No que se refere ao somatório das inspeções sanitárias realizadas por categorias específicas de estabelecimento alimentar, observa-se que em apenas três categorias - Indústrias Processadoras de Gelados Comestíveis, Indústrias de Amendoins Processados e Derivados e Cozinha Industrial - houve o cumprimento da meta acordada, inclusive, com superávit da mesma (**Quadro 3**).

Vários fatores podem ter interferido nesses resultados, como a inserção de dados relativos às atividades de inspeção sanitária de retorno, erros no preenchimento das planilhas, cálculo subestimado da capacidade técnico-operacional para realização da inspeção sanitária em estabelecimentos alimentares, dentre outros. Embora o somatório geral de algumas ações de inspeção sanitária revelem superávit, ao se analisar isoladamente o compromisso individual de cada unidade federada, observou-se que apenas um estado cumpriu integralmente com as metas acordadas, conforme anteriormente abordado.

Embora o pacto geral firmado entre a Anvisa e as unidades federadas tenha demonstrado a realização de 7697 inspeções sanitárias de estabelecimentos alimentares em geral e 3150 inspeções sanitárias nas categorias específicas de estabelecimentos, na realidade esses quantitativos correspondem respectivamente a 58,7% e 58,3% das metas acordadas, ou seja, um pouco além da metade do acordo firmado.

Esta situação impõe a necessidade de se criar mecanismos que estimulem os serviços de vigilância sanitária das unidades federadas a cumprirem com as disposições firmadas no Termo de Ajuste e Metas, bem como requer o fortalecimento das atividades de supervisão técnica e auditoria, a qual é realizada por setor específico desta Anvisa.

**QUADRO 3** - SOMATÓRIO DAS INSPEÇÕES SANITÁRIAS REALIZADAS E PACTUADAS POR CATEGORIA DE ESTABELECIMENTO ALIMENTAR. BRASIL 2005.

<b>Categoria de Estabelecimento Alimentar</b>	<b>Realizado</b>	<b>Pactuado</b>	<b>%</b>
Ind. Processadora de Palmito em Conserva	125	222	56,3
Ind. Beneficiadora de Sal para Consumo Humano	74	99	74,7
Ind. Processadora de Gelados Comestíveis	979	835	117,2
Ind. de Amendoins Processados e Derivados	194	159	122,0
Ind. de Processamento de Frutas e Hortaliças em Conserva	257	303	84,8
Cozinha industrial	1521	635	239,5
<b>TOTAL</b>	<b>3150</b>	<b>5403</b>	<b>58,3</b>

Fonte: ADAVS/Anvisa-2005

A supervisão técnica apóia-se não somente no cumprimento quantitativo da meta, mas, sobretudo, consiste em uma atividade voltada para a melhoria da qualificação técnica das ações de inspeção sanitária que busca fomentar a aplicação dos regulamentos técnicos de Boas Práticas de Fabricação, instituídos para avaliar os riscos do processo produtivo, harmonizar os procedimentos técnicos de inspeção sanitária em âmbito nacional, bem como identificar necessidades de capacitação técnica.

No ano de 2005, iniciou-se, ainda que incipiente, o processo de supervisão técnica das ações da área de alimentos pactuadas no TAM, o qual envolveu 04 (quatro) órgãos de vigilância sanitária - Visa estaduais, a saber: Visa-SP, Visa-GO, Visa-PE e Visa-PA (**Quadro 4**).

Em Pernambuco, além da atividade de supervisão, foi possível reunir-se com representantes dos órgãos de vigilância sanitária do Estado e de alguns municípios – Cabo, Olinda, Camaragibe, Paulista, Recife e Jaboatão - para apresentá-los um panorama geral sobre as atribuições e as ações da Gicra, com destaque, aos regulamentos técnicos dirigidos para as atividades de inspeção sanitária em estabelecimentos alimentares.

Sem dúvida, a pactuação das ações de supervisão sanitária fortalece o processo de descentralização da vigilância sanitária e amplia o espectro de atuação da área. No entanto, merece destacar que a qualificação da atividade de inspeção constitui um fator fundamental no controle efetivo dos riscos advindos dos alimentos e a utilização sistemática dos regulamentos técnicos de Boas Práticas de Fabricação proporcionará a harmonização dos procedimentos adotados pelos entes do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária.

**QUADRO 4 - SÍNTESE DAS INFORMAÇÕES OBTIDAS SOBRE AS AÇÕES DA ÁREA DE ALIMENTOS PACTUADAS NO TAM. ANO 2005**

Visa	Período	Síntese
Visa-SP	10/05/2005	A equipe da área de alimentos desconhecia as metas pactuadas no TAM e, após ter conhecimento dos dados, a equipe se dispôs a mobilizar as regionais de saúde para cumprir as ações pactuadas. As informações a serem repassadas à Anvisa estão sob a responsabilidade do setor de informática da SES-SP e, na ocasião, observou-se a falta intercâmbio de informação desse setor com a área técnica de alimentos.
Visa-GO	16/05/2005	Foi informado que os fiscais não estavam utilizando, no ato da inspeção sanitária dos estabelecimentos alimentares pactuados, os regulamentos técnicos de Boas Práticas de Fabricação em vigor. Houve o cumprimento integral da meta relativa às ações de inspeção sanitária em indústrias processadoras de palmito em conserva, bem como das cozinhas industriais e das demais indústrias, sendo estas duas últimas com superávit da meta. No que se refere às inspeções em indústrias de processamento de frutas e hortaliças em conserva, 50% da meta havia sido cumprida. Foi informado, também, que do total de 09 indústrias processadoras de gelados comestíveis pactuadas para a realização de inspeção sanitária, apenas em 01 delas ainda não tinha sido efetuada a inspeção. Além disso, foi informado que embora inspeções sanitárias em indústrias de amendoins processados e derivados não tenham sido incluídas no TAM, a VISA decidiu realizar estas atividades.
Visa-PA	28/06/2005	Foi informado que, no primeiro trimestre, havia sido realizadas inspeções em 10 indústrias de palmito em conserva; 10 indústrias processadoras de gelados comestíveis; 03 indústrias de processamento de frutas e hortaliças em conserva; 20 cozinhas industriais e 08 indústrias de alimentos em geral. Foi informado, também, que cabe à VISA estadual realizar exclusivamente inspeção em indústrias processadoras de palmito em conserva, ficando as demais categorias de indústrias sob a responsabilidade das VISA municipais. Do total de 06 municípios pactuados no TAM, nenhum deles está utilizando os regulamentos técnicos durante a realização das ações de inspeção sanitária.
Visa-PE	10/08 e 11/08/2005	Foram apresentados os dados que revelaram ter sido cumprido 100% das metas de inspeção em indústrias processadoras de palmito em conserva, em indústrias processadoras de frutas e hortaliças em conserva, em indústrias de amendoins processados e derivados e no grupo das demais indústrias. As listas de verificação das BPF não estavam sendo aplicadas em todas as categorias de estabelecimentos alimentares.

#### 4. PROGRAMAS NACIONAIS DA ÁREA DE ALIMENTOS

Os programas nacionais em andamento são ações planejadas e executadas por meio de procedimentos harmonizados, visando à redução dos riscos de agravos à saúde dos consumidores pelo controle de categorias de produtos expostas 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 do Distrito Federal, que são responsáveis pela coleta de amostras, análise dos alimentos e adoção das medidas sob sua jurisdição. À Anvisa, cabe o papel de coordenação, compilação de dados e, quando pertinente, adoção de medidas de abrangência nacional.

#### 4.1 Programa Nacional de Monitoramento da Qualidade Sanitária de Alimentos

---

##### 4.1.1 Apresentação

A quarta etapa do Programa Nacional de Monitoramento da Qualidade Sanitária de Alimentos – PNMQSA teve início em abril de 2004 e seu término ocorreu juntamente com o fim do ano letivo do Termo de Ajustes e Metas-TAM, em junho de 2005. 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, conforme **Quadro 5**.

Porém, após o fim da quarta etapa, os estados, de modo geral, deram prosseguimento ao programa de monitoramento, apesar de não ter sido realizada uma reunião para planejamento e, conseqüentemente, não terem sido eleitas novas categorias de alimentos para serem monitoradas nacionalmente. Frisa-se que os estados deram ainda continuidade ao monitoramento regional, a partir de junho de 2005, visando atender à meta pactuada no Termo de Ajuste e Metas-TAM, sendo que os alimentos foram selecionados, conforme critérios definidos pelos serviços de vigilância sanitária.

Em 11/08/2005, foi realizada uma reunião com o serviço de vigilância sanitária do Estado de Pernambuco com o objetivo de avaliar o cumprimento das metas da área de alimentos do Termo de Ajuste e Metas-TAM.

**QUADRO 5 - RELAÇÃO DAS CATEGORIAS DE ALIMENTOS SELECIONADAS PARA O PNMQSA, PARÂMETROS ANALISADOS E LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS PERTINENTES – ANO 2004.**

<b>Categorias de Alimentos</b>	<b>Parâmetros</b>	<b>Legislações Sanitárias</b>
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 Visa-PE informou que executa um programa de monitoramento regional e que não envia os dados para Anvisa. Os produtos monitorados no presente ano são: alimentos *diet* e *light*, café, polpa de frutas, produtos de panificação e sal (que é monitorado todos os anos). Ficou acordado que a Visa-PE irá enviar os dados de monitoramento de sal deste e do próximo ano para a Gicra, conforme modelos de planilhas que serão encaminhadas por e-mail.

Em 28/06/2005, com a mesma finalidade, foi realizada reunião com a Visa-PA. No que se refere ao monitoramento de alimentos, a Visa informou que já realizou 111 amostras de alimentos e que o total de amostras que foi acordado para análise correspondeu a 150 unidades. Foi informado também que as atividades do programa de monitoramento de alimentos têm fortalecido o relacionamento da Visa com o Laboratório Central de Saúde Pública- LACEN e que, na atualidade, está ocorrendo o repasse de recursos para viabilizar a execução desse programa.

#### 4.1.2 Resultados

Segundo os dados enviados pelos órgãos de vigilância sanitária para a Gicra, foram analisadas 659 amostras de alimentos, no conjunto das 3 categorias de alimentos eleitas para a quarta etapa, sendo 218 de Lingüiça Suína Fresca, 256 de Massa Alimentícia Úmida ou Fresca, ou Fresca e 185 de Ovo de Galinha Inteiro e Cru, conforme exposto no Quadro 6 e Figura 1.

Ao todo, 64% das amostras apresentaram resultados satisfatórios, conforme exposto na Figura 2. A categoria de Lingüiça Suína Fresca foi a que apresentou o maior índice de resultados insatisfatórios por padrão sanitário (22%). Das amostras com resultados em desacordo com o padrão sanitário: 10% foram devido ao padrão microbiológico, os quais não foram especificados; 3% apresentaram contaminação por *Staphylococcus coagulase* positiva acima do limite aceitável na legislação sanitária; 1% apresentaram Coliformes a 45°C e *Staphylococcus coagulase* positiva; 0,5% apresentaram presença de *Salmonella* e no restante das amostras analisadas não houve especificação dos motivos.

A categoria de Massa Alimentícia Úmida ou Fresca obteve 5% dos resultados em desacordo por padrão sanitário, desses 3% foram devido ao padrão microbiológico em desacordo com a legislação sanitária, os quais não foram especificados. A categoria de Ovo de Galinha Inteiro e Cru apresentou 1% dos laudos insatisfatórios por parâmetros sanitários os quais não foram especificados.

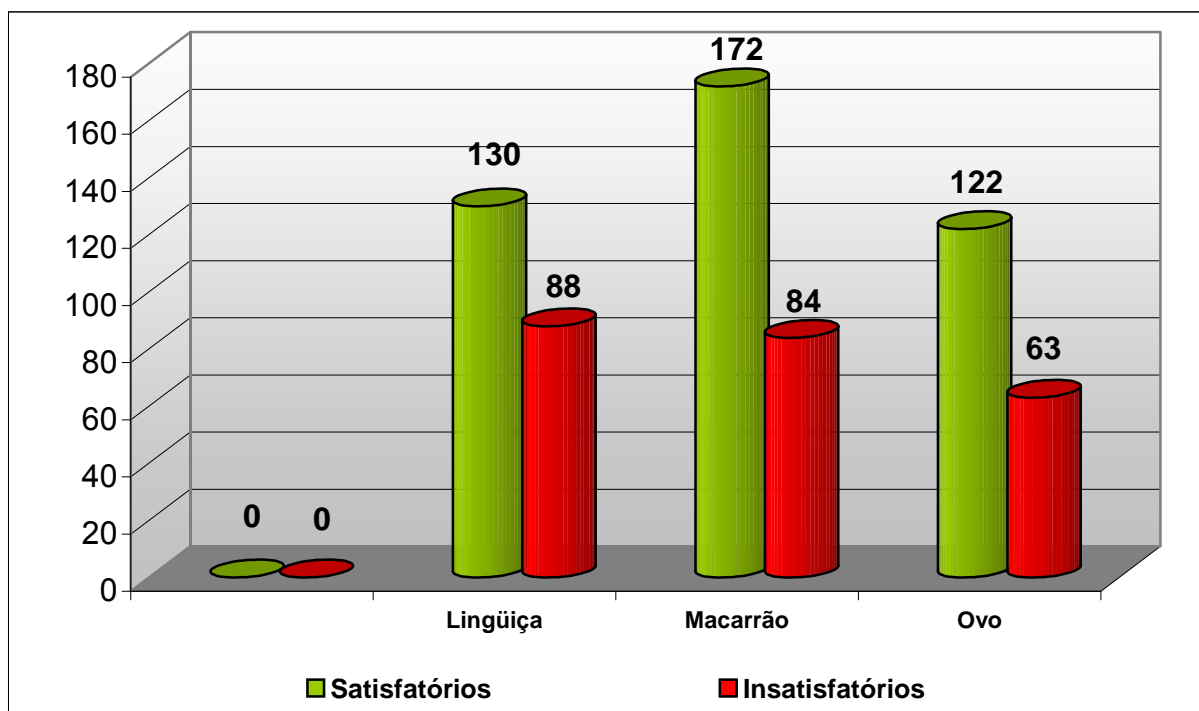
Quanto à análise do rótulo, 33% das amostras da categoria de Ovos de Galinha Inteiros e Crus, 31% da Massa Alimentícia Úmida ou Fresca e 30% da Lingüiça Suína Fresca apresentaram resultados insatisfatórios, conforme Figura 3.

Quanto aos resultados enviados para a Assessoria de Descentralização das Ações de Vigilância Sanitária - ADAVS, dados esses referentes aos três primeiros trimestres de 2005, conforme informado por essa Assessoria à Gicra, foram analisadas 3609 amostras de produtos, incluindo as categorias acordadas para a quarta etapa do PNMQSA: Massa Alimentícia Úmida ou Fresca, Ovo de Galinha Inteiro e Cru e Lingüiça Suína Fresca. Isso significa que até o momento houve cumprimento de 132% da meta acordada com as unidades federadas quanto ao número de amostras a serem analisadas, segundo apresentado no Quadro 7

**QUADRO 6 - DISTRIBUIÇÃO DOS RESULTADOS CONDENATÓRIOS NAS CATEGORIAS DE ALIMENTOS: QUARTA ETAPA – ANO 2004.**

Produtos	Satisfatórios	Insatisfatórios	Insatisfatórios - Distribuição			Total de
	Total	Total	Sanitário	Rotulagem	Sanit./Rotul.	Amostras
Lingüiça	130	88	23	39	26	218
Massa Alimentícia	172	84	5	70	9	256
Ovo	122	63	1	61	1	185
Total	424	235	29	170	36	659
	64,3%	35,7%				100,0%

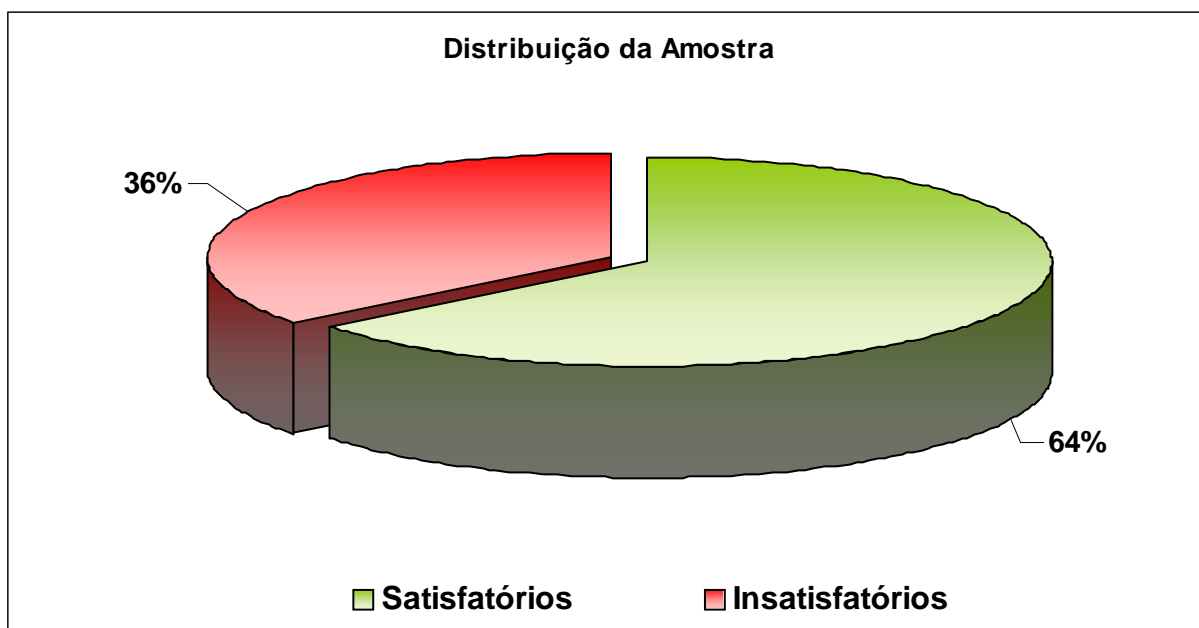
Fonte: Anvisa, Vigilâncias Sanitárias e Laboratórios de Saúde Pública dos Estados e do Distrito Federal.



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

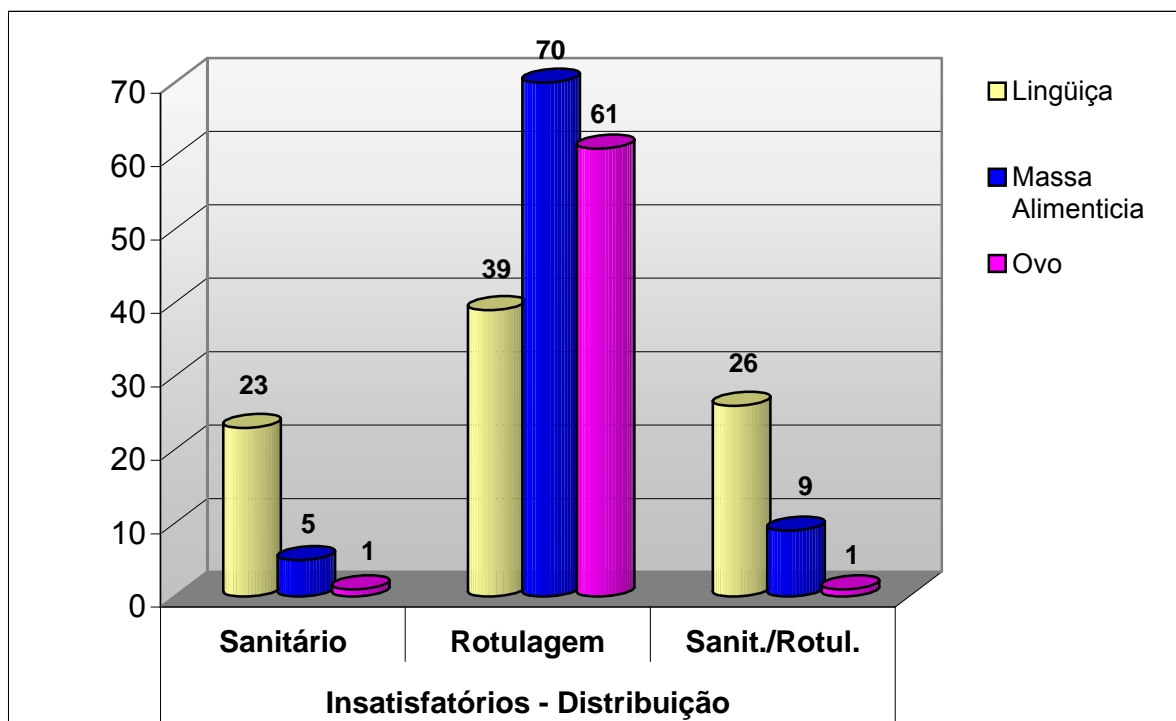
**Figura 1 - Quantitativo de amostras analisadas por categoria de alimentos - Ano 2005.**





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

**Figura 2** - Percentual dos resultados laboratoriais - Ano 2005.



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

**Figura 3** - Quantitativo de amostras com resultados insatisfatórios por categoria de alimentos - Ano 2005

**QUADRO 7 – QUANTITATIVO E PERCENTUAL DE AMOSTRAS PROGRAMADAS E REALIZADAS POR UNIDADE FEDERADA – ANO 2004.**

UF	Nº de Amostras	Programado	Realizado	% Realizado
AC	150	150	107	71
AL	150	150	92	61
AM	0	0	0	0
AP	50	50	108	216
BA	150	150	418	279
CE	0	0	67	0
DF	0	0	0	0
ES	150	150	71	47
GO	150	150	216	144
MA	150	150	42	28
MG	150	150	554	369
MS	150	150	266	177
MT	150	150	140	93
PA	150	150	171	114
PB	150	150	0	0
PE	150	150	287	191
PI	150	150	104	69
PR	150	150	253	169
RJ	150	150	103	69
RN	150	150	202	135
RO	0	0	0	0
RR	11	11	9	82
RS	0	0	30	0
SC	150	150	171	114
SE	150	50	123	246
SP	0	0	0	0
TO	75	75	75	100
<b>BRASIL</b>	<b>2836</b>	<b>2736</b>	<b>3609</b>	<b>132</b>

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

Ressalta-se que fora 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, entretanto, esse programa não fora implantado.

Avaliando os resultados, verifica-se que a maioria dos estados cumpriram a meta acordada no TAM. Apenas os estados do Espírito Santo e do Maranhão atingiram menos que 50% da meta, ou seja, 47% e 28% respectivamente. No entanto, alguns estados acordaram que não iriam monitorar nenhum tipo de alimento, sendo eles: CE, DF, PB, RO, RS e SP. Embora o Estado do Rio Grande do Sul não tenha acordado nenhuma amostra inicialmente, houve o monitoramento de

30 amostras de alimentos. Informa-se ainda, que os Estados de Rondônia e de São Paulo, desde o ano de 2004, não acordaram amostras do programa de monitoramento. Todavia, o Estado de São Paulo enviou dados do seu programa de monitoramento regional, conhecido como Programa Paulista, relativos ao biênio 2003-2004. Foram analisadas 746 amostras de alimentos, sendo que 282 (38%) apresentaram não conformidades com os padrões legais em vigor, seja por motivos microbiológicos, microscópicos, físico-químicos, sensoriais ou de rotulagem.

Apesar de não terem sido computados os dados do Estado de São Paulo (pois eram referentes ao período de agosto de 2003 a fevereiro de 2004 e a quarta etapa do monitoramento nacional iniciou em abril de 2004) observou-se que a região sudeste continua, desde o ano de 2004, sendo aquela que obteve o maior percentual de cumprimento das metas, de acordo com o **Quadro 8**.

**QUADRO 8 - 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
<b>CO</b>	450	450	622	138
<b>N</b>	436	436	470	108
<b>NE</b>	1200	1100	1335	121
<b>S</b>	300	300	454	151
<b>SE</b>	450	450	728	162

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

Efetuada uma avaliação dos resultados enviados diretamente para a Gicra pelos estados PA, ES, MT, PE, RN e RJ, registra-se que foram monitorados nos programas regionais os seguintes alimentos: Açúcar, Água Mineral, Arroz, Biscoito, Carimã, Carne Bovina ao Molho, Carne de Frango ao Molho, Carne de Frango Resfr., Charque Bovino, Doce de Frutas, Feijão, logurte, Leite em Pó, Lingüiça Defumada, Macarrão, Mistura para Bebida Láctea, Mistura para Mingau, Mistura para Preparo Sopa, Molho de Tomate, Óleo de Soja, Palmito em Conserva, Polpa de Fruta, Proteína de Soja Texturizada, Sal, Salsicha ao Molho, Tempero Completo, Xarope de Guaraná, Chocolate, Condimentos, Congelados, Gelo, Palmito em Conserva, Picolé, Pão de Queijo, Pó de Café, Sorvete, Água Potável de Mesa, Bicarbonato de Sódio, Farinha de Mandioca, Massa para Pizza, Pepino em Conserva, Pizza Semi-Pronta, Queijo Minas Frescal, Feijão e Xarope de Groselha.

O Sal e a Água Mineral foram as categorias de alimentos mais monitoradas nessa segunda fase do TAM, conforme **Quadros 9 e 10**. O Sal foi analisado por todos os estados. Destaca-se que esses alimentos foram contemplados anos atrás no PNMQSA, sendo que o Sal apresentou 16% de laudos insatisfatórios por padrão sanitário, o maior índice de resultados em desacordo, e a Água Mineral obteve o segundo maior índice, com percentual de 11%.

No caso do Sal, 95% das amostras monitoradas no Estado de Pernambuco apresentaram irregularidades de rotulagem. No caso da Água Mineral monitorada em Mato Grosso, 87% dos laudos foram insatisfatórios nesse quesito.

Como informado no Relatório GGALI de 2004, os dados encaminhados pelos serviços de vigilância sanitária à ADAVS não contêm a relação dos alimentos monitorados, restringindo-se ao quantitativo total de amostras. Dessa forma, fica difícil obter um diagnóstico sobre as condições sanitárias por produto analisado. Ainda, como não está ocorrendo um monitoramento nacional, não se tem mais informações sobre a situação do alimento no Brasil e acerca dos riscos envolvidos nos alimentos alvos. Também não há mais 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.

#### 4.1.3 – Considerações finais

Observa-se que a rotulagem inadequada dos produtos analisados é a irregularidade mais comumente encontrada. Deve-se intensificar a fiscalização dos alimentos embalados desde a indústria até a exposição ao consumo, além de tornar mais difundidas as legislações sanitárias sobre rotulagem.

A forma atualmente utilizada para envio dos resultados das análises dos produtos monitorados pelas unidades federadas à ADAVS não atende à finalidade do programa de monitoramento, haja vista que apenas é informado o quantitativo de amostras analisadas. Informações relevantes sobre os produtos selecionados nos programas nacionais não estão sendo transmitidas, o que dificulta ter uma visão globalizada da qualidade sanitária do alimento e não permite direcionar a ação fiscal para intervir em produtos comprovadamente de alto risco.

**QUADRO 9 - QUANTITATIVO DE AMOSTRAS DE ALIMENTOS POR UNIDADE FEDERADA, RESULTADOS ANALÍTICOS E AÇÕES FISCAIS REALIZADAS - ANO 2004.**

UF	ALIMENTOS	TOTAL	SATIS.	INSAT.	MOTIVOS DOS LAUDOS INATISF.	AÇÕES FISCAIS REALIZADAS
PA	Açúcar	1	1	0	NA	NA
	Água Mineral	8	8	0	NA	NA
	Arroz	5	5	0	NA	NA
	Biscoito	2	2	0	NA	NA
	Carimã	1	1	0	NA	NA
	Carne Bovina ao Molho	2	2	0	NA	NA
	Carne de Frango ao Molho	1	1	0	NA	NA
	Carne de Frango Resfr.	1	1	0	NA	NA
	Charque Bovino	4	4	0	NA	NA
	Doce de Frutas	3	3	0	NA	NA
	Feijão	2	2	0	NA	NA
	Iogurte	1	0	1	Rotulagem	Not.da empresa
	Leite em Pó	2	2	0	NA	NA
	Lingüiça Defumada	1	1	0	NA	NA
	Macarrão	6	6	0	NA	NA
	Mistura p/ Bebida Láctea	2	2	0	NA	NA
	Mistura p/ Mingau	1	1	0	NA	NA
	Mistura p/ Preparo Sopa	1	1	0	NA	NA
	Molho de Tomate	2	2	0	NA	NA
	Óleo de Soja	1	1	0	NA	NA
	Palmito em Conserva	6	6	0	NA	NA
	Polpa de Fruta	2	2	0	NA	NA
	Proteína de Soja Texturiz.	1	0	1	Rotulagem	Not.da empresa
Sal	5	5	0	NA	NA	
Salsicha ao Molho	2	2	0	NA	NA	
Tempero Completo	2	1	1	Rotulagem	Not.da empresa	
Xarope de Guaraná	1	1	0	NA	NA	
ES	Água Mineral	7	7	0	NA	NA
	Chocolate	14	14	0	NA	NA
	Condimentos	21	21	0	NA	NA
	Congelados	14	14	0	NA	NA
	Gelo	14	14	0	NA	NA
	Palmito em Conserva	17	17	0	NA	NA
	Pão de Queijo	7	7	0	NA	NA
	Picolé	7	7	0	NA	NA
	Pó de Café	28	28	0	NA	NA
	Sal	14	14	0	NA	NA
Sorvete	7	7	0	NA	NA	

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

**QUADRO 10 - QUANTITATIVO DE AMOSTRAS DE ALIMENTOS POR UNIDADE FEDERADA, RESULTADOS ANALÍTICOS E AÇÕES FISCAIS REALIZADAS - ANO 2004.**

UF	ALIMENTOS	TOTAL	SATIS.	INSAT.	MOTIVOS DOS LAUDOS INATISF.	AÇÕES FISCAIS REALIZADAS
MT	Açúcar	1	0	1	Rotulagem	Solicitação à Visa Municipal p/ providências e realização de inspeção
	Água Mineral	15	2	13	13-Rotulagem	Not.da empresa
	Água Potável de Mesa	1	0	1	Rotulagem	Not.da empresa
	Bicarbonato de Sódio	1	1	0	NA	NA
	Condimento	7	3	4	3-Rotulagem 1-Outros	Solicitação à Visa Municipal p/ providências e realização de inspeção
	Farinha de Mandioca	3	0	3	3-Rotulagem	Solicitação à Visa Municipal p/ providências e realização de inspeção
	Gelo	3	1	2	2-Rotulagem	Solicitação à Visa Municipal p/ providências e realização de inspeção
	Massa p/ Pizza	1	0	1	Microbiológico	Not.do supermercado e solicitação de interdição cautelar do produto e realização de inspeção e providências
	Pepino em Conserva	3	0	3	3-Rotulagem	Not.da empresa
	Pizza Semi-Pronta	7	0	7	5-Rotulagem 2-Microb.+ Rotul.	Solicitação à Visa Municipal p/ providências e realização de inspeção
Queijo Minas Frescal	1	1	0	NA	NA	
Sal	9	4	5	3-Rotulagem 1-Fís-químico + Rot. 1-Fís-químico	NI	
PE	Sal	20	1	19	Rotulagem	NI
RN	Sal	108	106	2	1-Rotulagem 1-Teor de Iodo	NI
RJ	Feijão	1	0	1	Padrão Sanitário	Not.da empresa
	Sal	1	0	1	Teor de Iodo	Not.da empresa
	Xarope de Groselha	1	0	1	Padrão Sanitário	Not.da empresa

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

## 4.2 Programa Nacional de Monitoramento da Prevalência e da Resistência Bacteriana em Frangos

### 4.2.1 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 das carcaças de frango comercializadas no Brasil, que fornecerão subsídios para definição de medidas de intervenção.

Entre os objetivos específicos desse Programa, a Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos – GICRA está diretamente envolvida com a avaliação da prevalência e do número de microrganismos de *Salmonella spp.* isoladas das carcaças congeladas de frango expostas ao consumo humano e com a análise dos dizeres de rotulagem desses produtos em relação às disposições constantes da Resolução-RDC ANVISA nº 13/01.

Para a continuação das atividades em 2005, a GICRA seguiu os mesmos procedimentos descritos no Manual do PREBAF.

### 4.2.2 Resultados

A meta estabelecida para o Programa é a colheita de 2700 unidades de carcaças de frango congelado e, no período de ago/04 a dez/05, o quantitativo de laudos analíticos emitidos equivaleu à 1809 unidades amostrais analisadas, resultando em **67%** da meta acordada, conforme mostra o **Quadro 11**. Dentre os órgãos de vigilância sanitária estaduais que estão participando do Programa, verificou-se que o Estado de Alagoas não enviou nenhum laudo.

O total de 1809 unidades amostrais analisadas, no período de ago/2004 a dez/2005, revelou o índice de contaminação por *Salmonella spp* de 2,5 % (**Quadro 12**). Este resultado é relativamente baixo quando comparado com resultados apresentados em estudos nos Estados Unidos<sup>2</sup> que demonstraram que 30% das carcaças de frango no comércio estavam contaminadas e 29,7% no Reino Unido<sup>3</sup>.

---

<sup>2</sup> Bryan, F. L. & Doyle, M. P. Health risks and consequences of *Salmonella* and *Campylobacter jejuni* in raw poultry. *Journal of Food Protection*, 58: 326-344, 1995.

<sup>3</sup> Plummer, R. a S., Blissett, S. J. & Dodd, C. E. R. *Salmonella* contamination of retail chicken products sold in the UK. *Journal of Food Protection*, 58:843-846, 1995.

**QUADRO 11: RESULTADOS DAS ANÁLISES DE ROTULAGEM E DE *SALMONELLA SPP.* EM CARÇAÇAS DE FRANGO CONGELADO – 2004/2005**

Unidade Federada	Total	Rotulagem		Pesquisa de <i>Salmonella spp.</i> *	
		Sat	Insat	Ausente	Presente
Amapá	26	26	0	126	4
Ceará	21	17	4	102	3
***Distrito Federal	20	20	0	94	0
**Espírito Santo	19	11	0	95	0
Goiás	28	24	4	139	1
Mato Grosso Sul	26	26	0	127	3
Minas Gerais	28	20	8	139	1
Paraná	36	36	0	178	2
Rio de Janeiro	30	28	2	146	4
Rio Grande Norte	30	30	0	146	4
Rio Grande do Sul	27	24	3	126	9
Santa Catarina	20	17	3	100	0
São Paulo	51	9	42	241	14
<b>Total</b>	<b>362</b>	<b>288</b>	<b>66</b>	<b>1759</b>	<b>45</b>

**Legenda:** (sat) satisfatório; (insat) insatisfatório

\* Foram colhidas 5 unidades de cada amostra

\*\* A rotulagem de 8 amostras do Espírito Santo não foi analisada

\*\*\* Não foi feita análise de contagem de *Salmonella spp.* em 1 amostra do Distrito Federal e a coleta de 1 amostra foi composta por 4 unidades

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

**QUADRO 12: RESULTADOS DAS ANÁLISES DE ROTULAGEM E DE *SALMONELLA SPP.* EM CARÇAÇAS DE FRANGO CONGELADO – 2004/2005**

Parâmetros de avaliação			Quantidade	Percentual
<i>Salmonella spp</i>	Presente		45	2,4%
	Ausente		1759	97,5%
	Indefinido		6	0,1%
Adequação da Rotulagem à RDC 13/2001	Satisfatória		288	79,5%
	Insatisfatória		66	18,2%
	Indefinida		8	2,3%

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

As empresas que apresentaram irregularidades nos dizeres de rotulagem dos produtos foram notificadas, conforme estabelecido no Programa, resultando em 31 notificações. Conforme mostra o **Quadro 13**, 15 (48,4%) empresas atenderam às



disposições estabelecidas na legislação e 6 (19,4%) ainda estão dentro do prazo para adequação. Os laudos com os resultados insatisfatórios das 10 (32,2%) empresas que não adequaram à rotulagem foram encaminhados ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA para providências cabíveis. As empresas que não adequaram à rotulagem correspondem àquelas que não atenderem à exigência contida na notificação ou não responderam dentro do prazo estipulado pela Gicra.

Em novembro de 2005 realizou-se uma reunião com a presença de representantes do Instituto Oswaldo Cruz – IOC, do Instituto Adolfo Lutz – IAL e da Anvisa (GGALI e GGLAS) para discussão do Plano de Trabalho. Nesta reunião foi apresentado o quantitativo de laudos recebidos pela GACTA.

Como decorrência da avaliação atual do Programa, foi proposta uma reunião geral para verificação dos resultados e correção de eventuais desvios na execução do PREBAF, com vistas a adequá-lo às metas previstas. Será definida, ainda, uma estratégia para conclusão do Programa, de acordo com a situação em que o mesmo se encontra na época. Os membros presentes concluíram que a reunião geral ocorrerá em São Paulo, nas instalações do IAL, nos dias 25 e 26 de abril de 2006 e contará com a presença de todas as instituições envolvidas no programa (laboratórios de saúde pública, IOC, IAL, Anvisa e VISAs), além de um palestrante da UnB.

Além disso, foi definido que será constituída uma comissão que ficará encarregada de redigir e publicar as conclusões do PREBAF e que os resultados serão amplamente divulgados entre a comunidade interessada, tendo como ponto de partida um seminário que será inserido nas atividades do III Simpósio de Resistência Bacteriana aos Antimicrobianos e I Simpósio de Resistência a Drogas Quimioterápicas, que se realizarão no Rio de Janeiro, no período de 24 a 27 de outubro de 2006, sob a coordenação da Dr<sup>a</sup> Dália dos Prazeres Rodrigues (IOC).

**QUADRO 13: RESULTADOS DAS NOTIFICAÇÕES DO PREBAF - 2004/2005**

UF	Nº de Notificações	Adequaram as irregularidades	Não adequaram	Em prazo para adequação
CE	1	1	0	0
ES	1	0	1	0
GO	4	1	1	2
MG	9	2	6	1

MT	1	1	0	0
PE	1	1	0	0
PR	4	4	0	0
RS	3	3	0	0
SC	3	2	1	0
SP	4	0	1	3
<b>Total</b>	<b>31</b>	<b>15</b>	<b>10</b>	<b>6</b>

## 5. AÇÕES FISCAIS

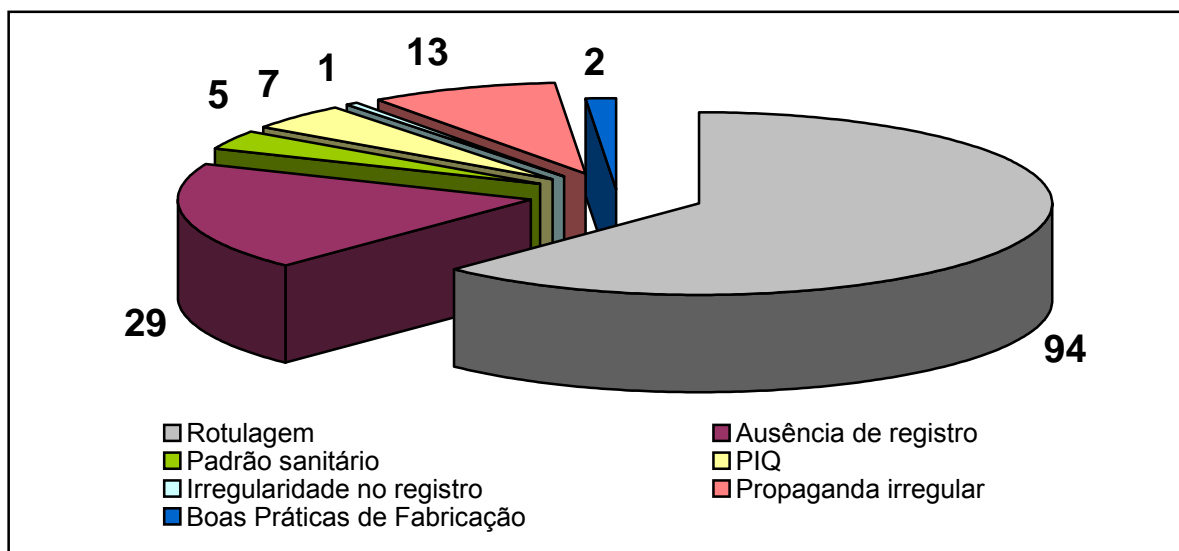
### 5.1 Emissão de notificações

As notificações emitidas por esta Gerência tiveram como objetivo determinar a adequação dos produtos alimentícios à legislação sanitária vigente e ou coibir a comercialização de produtos alimentícios que pudessem acarretar riscos à saúde da população. No ano de 2005, foi expedido um total de 124 notificações, sendo que 86% tiveram seus procedimentos finalizados, permanecendo o restante em andamento.

Conforme ilustrado na **Figura 4**, aproximadamente 76% das notificações referem-se aos produtos com irregularidades nos dizeres do rótulo. Em seguida, encontram-se as notificações motivadas pela ausência de registro. Os demais casos envolvem, em ordem decrescente do percentual de ocorrência, os seguintes tipos de irregularidades: propaganda irregular, padrão de identidade e qualidade (PIQ), padrão sanitário, boas práticas de fabricação e por último, irregularidade no registro (situação onde a empresa fabricante apõe nº de registro no rótulo do produto, sem que o mesmo esteja regularizado na Anvisa).

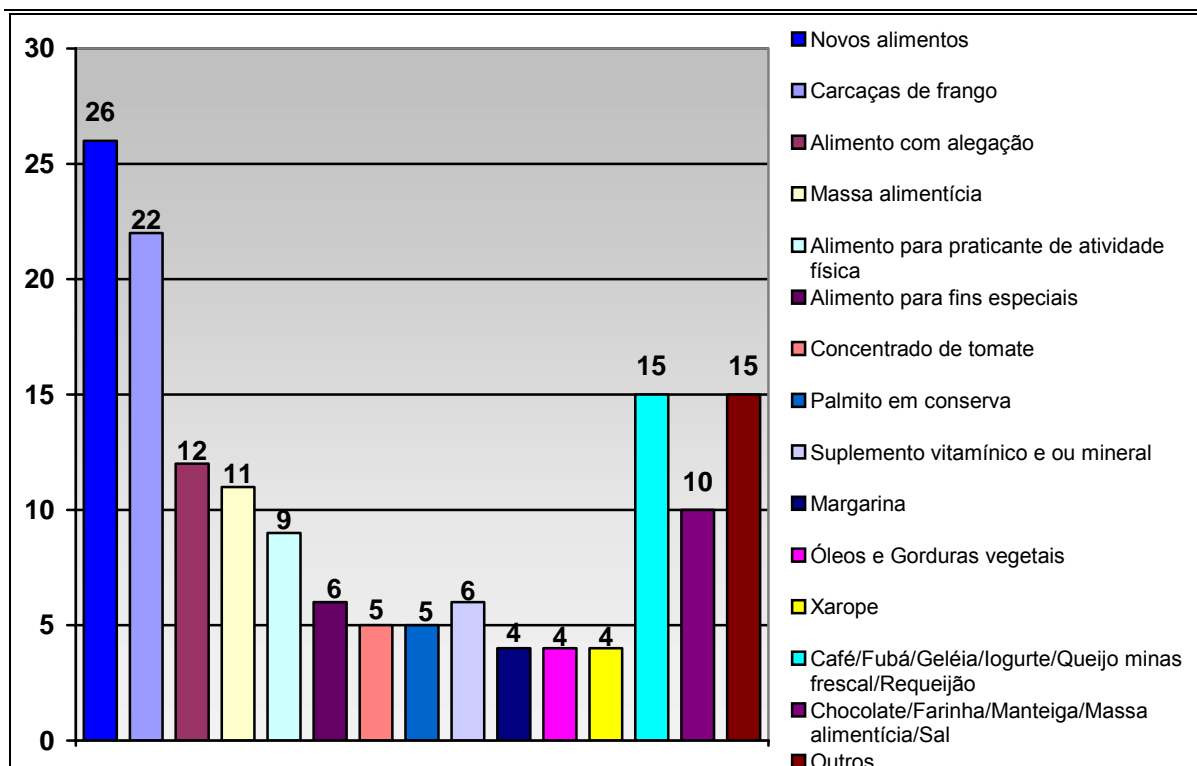
No que se refere à **Figura 5**, pode-se observar que os principais produtos alvos de notificação referem-se às categorias de alimentos listadas a seguir em ordem decrescente de representatividade: novos alimentos, carcaças de frango, alimento com alegação de propriedade funcional e ou de saúde e massa alimentícia. Nota-se que dentre as quatro principais categorias de alimentos alvo de notificações está presente àquela envolvida no Programa Nacional de Monitoramento da Prevalência e da Resistência Bacteriana em Frango. Para construção do gráfico as seguintes categorias de alimentos foram agrupadas: "Outros" (Adoçante dietético, Alimentos com soja, Bebida

láctea, Café de soja, Cereais, Cogumelo, Chá, Chá verde em cápsulas, Especialidade láctea, Geléia real, Ginkgo biloba, Isoflavona de soja, Leite, Mistura para preparo de alimento, Pão de queijo e Vinagre de maçã), “Café, Fubá, Geléia, Iogurte, Óleo vegetais, Queijo minas frescal e Requeijão” (cada categoria equivale a 3 produtos) e “Chocolate, Farinha, Manteiga, Massa alimentícia e Sal” (cada categoria equivale a 2 produtos).



Fonte: Anvisa

Figura 4 – Distribuição das notificações entre as principais irregularidades observadas – Ano 2005.

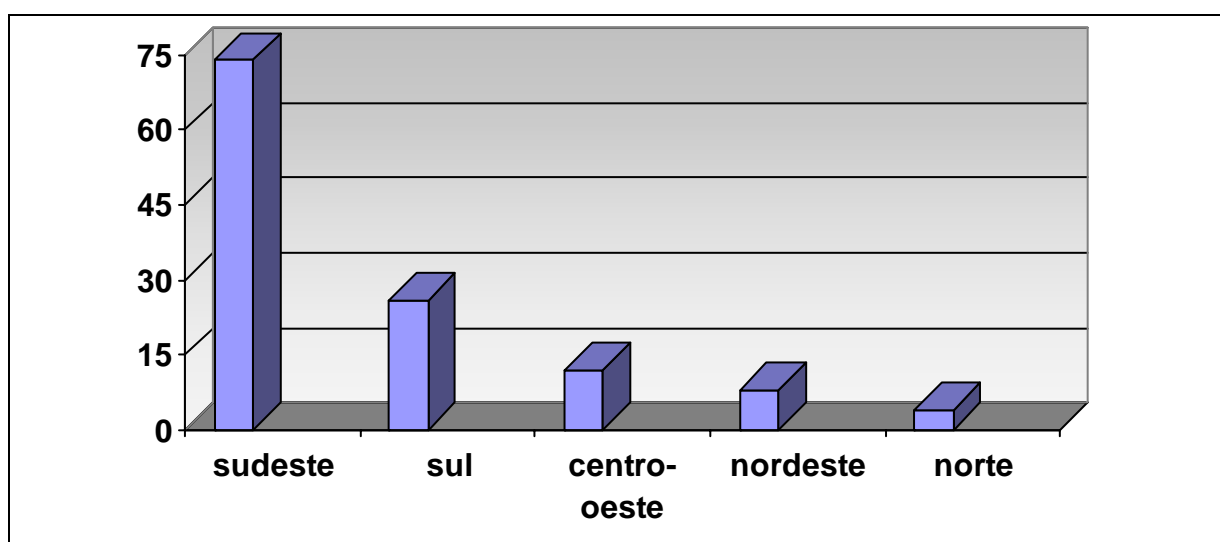


Fonte: Anvisa

Figura 5 – Quantidade de notificações por tipo de produtos alimentícios – Ano 2005.

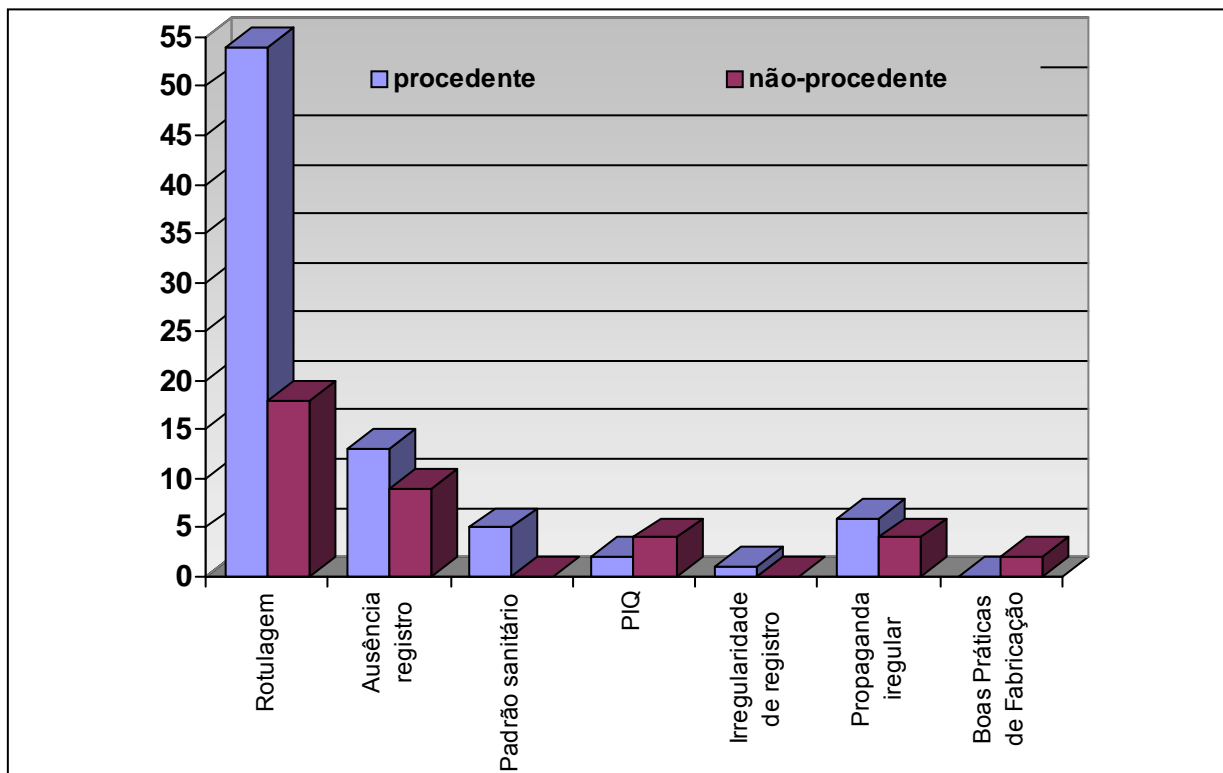
De acordo com a **Figura 6**, pode-se observar a distribuição das empresas notificadas pelas regiões geográficas do país, existindo uma concentração de notificações envolvendo produtos comercializados na região sudeste do país. Esta concentração pode ser explicada pelo fato de que a maioria das indústrias alimentícias brasileiras se localiza nesta região. As indústrias alimentícias notificadas estão distribuídas entre as seguintes unidades federadas e regiões geográficas: centro-oeste (Goiás, Mato Grosso e Mato Grosso do Sul); nordeste (Bahia, Ceará, Paraíba, Pernambuco e Rio Grande do Norte); norte (Pará); sudeste (Espírito Santo, Minas Gerais, Rio de Janeiro e São Paulo) e sul (Paraná, Rio Grande do Sul e Santa Catarina).

Ao considerar que algumas notificações assumem o caráter investigatório por serem motivadas por denúncias, sendo estas utilizadas para averiguar a real existência da irregularidade. Por este motivo, somente foram classificadas como procedentes, as notificações cujas irregularidades foram confirmadas pelos serviços de vigilância sanitária estaduais ou distrital, pela existência de laudos analíticos ou da embalagem e rótulo original do produto, sendo excluídas as notificações não respondidas pelas empresas e as que as irregularidades encontram-se em análise. A partir da **Figura 7** pode-se observar que a maioria das notificações arquivadas como não procedentes foram originadas de denúncias sobre irregularidades relacionadas à rotulagem, à ausência de registro e ao padrão de identidade e qualidade (PIQ).



Fonte: Anvisa

**Figura 6** - Distribuição das empresas notificadas no ano de 2005 pelas regiões geográficas do país



**Fonte:** Anvisa

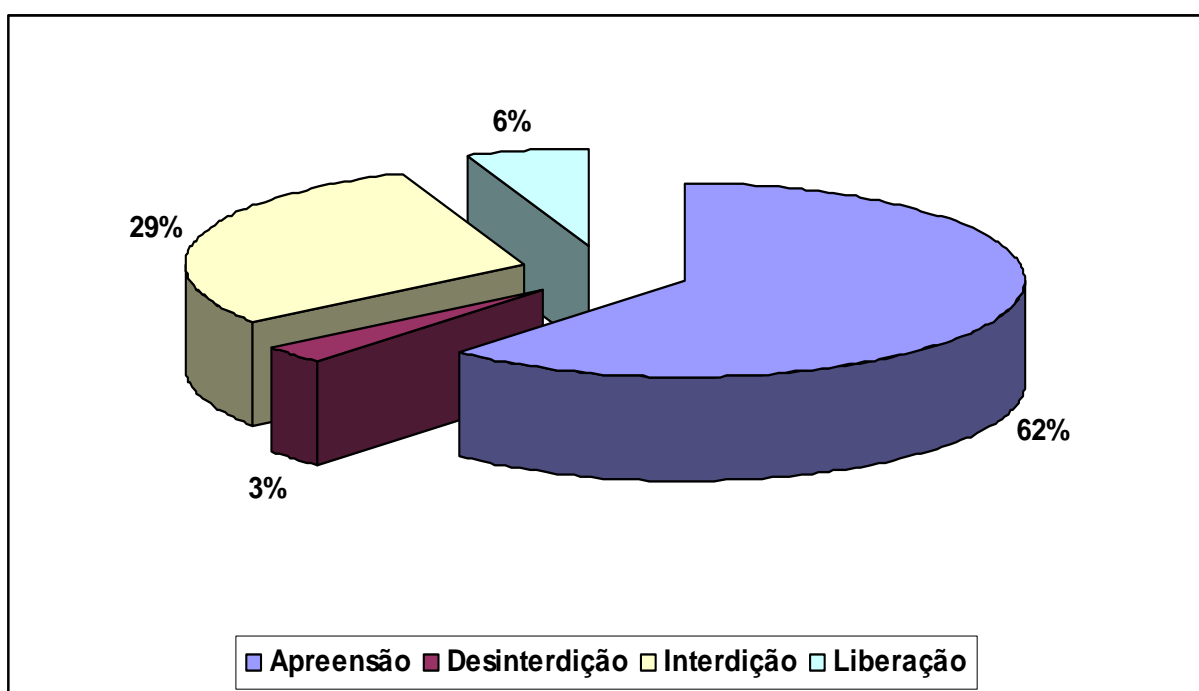
**Figura 7 - Distribuição das notificações arquivadas procedentes e não procedentes –Ano 2005.**

## 5.2 Interdições cautelares e apreensões

A Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos, em 2005, publicou 34 atos referentes às ações de apreensão, desinterdição, interdição cautelar e liberação de produtos alimentícios, em todo o território nacional, em decorrência das irregularidades encontradas nos mesmos e das comprovações de regularidade dos produtos, posteriormente apresentadas pelas empresas. Em consequência da publicação desses atos, foram encaminhadas cópias das Resoluções, por meio de Ofícios Circulares, aos serviços de vigilância sanitária estaduais e distrital, para que estes adotassem as medidas legais cabíveis. Foi ainda elaborado um compilado dos atos de ação fiscal publicados para divulgação no sítio <http://www.anvisa.gov.br/inspecao/index.htm#a>, com o intuito de facilitar o acesso da população às medidas de intervenção adotadas pela área de Alimentos.

Dos 34 atos publicados, 10 dispõem sobre interdição cautelar de produtos alimentícios, pelo não atendimento aos parâmetros sanitários, físico-químicos e

macroscópicos e microscópicos prejudiciais à saúde humana; 21 sobre apreensão de produtos, por estarem em desacordo com a legislação sanitária; 2 sobre liberação de alimentos para praticantes de atividade física pela comprovação de que estão regularizados junto à Anvisa e 1 sobre desinterdição do produto *Alimento nutricionalmente completo para nutrição enteral*, tendo em vista o resultado satisfatório na análise de contraprova, conforme ilustrado na **Figura 8**. As principais irregularidades detectadas estão relacionadas no **Quadro 14**, os produtos das categorias alimento para praticantes de atividade física, palmito em conserva e amendoim, em alguns atos, estavam envolvidos em mais de uma irregularidade.



Fonte: Anvisa/ Vigilâncias Sanitárias das Unidades Federadas.

**Figura 8** - Distribuição dos atos publicados pela Anvisa por tipo de ação fiscal desenvolvida – Ano 2005.

**QUADRO 14** - DISTRIBUIÇÃO DAS IRREGULARIDADES POR CATEGORIA DE PRODUTOS POR TIPO DE ATO PUBLICADO – ANO 2005.

IRREGULARIDADES	CATEGORIA DE PRODUTOS	QUANTIDADE	ATO
Ausência de registro e não submetido à avaliação de risco quanto à segurança de consumo ou por conter ingrediente não enquadrado como alimento	Alimentos para praticante de atividade física	75	Apreensão
Ausência de registro e pH acima do limite máximo permitido	Palmito em conserva	1	

Ausência de registro e rotulado pela distribuidora		1	
Ausência de Iodo	Sal	1	
Presença de enterotoxina estafilocócica	Alimentos para nutrição enteral	1	Interdição cautelar
Presença de carbofuran	Alimentos para praticante de atividade física	1	
Teor de aflatoxina acima do limite máximo permitido	Amendoim e derivados	12	
Presença de vidro moído	Café	1	

Fonte: *Anvisa/ Vigilâncias Sanitárias das Unidades Federadas.*

### 5.3 Divulgação das ações fiscais

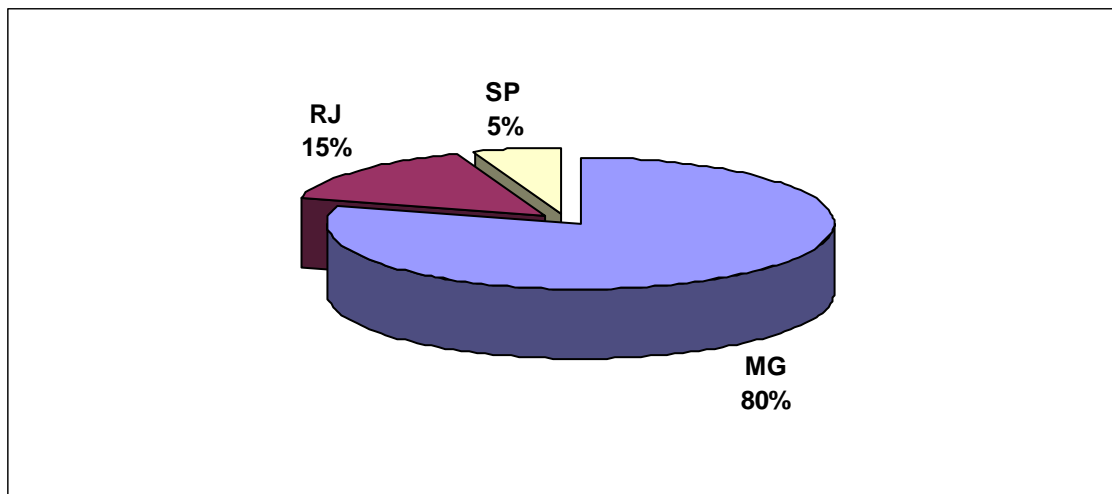
Em agosto de 2003, a Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos com o intuito de ampliar os canais de comunicação com a população e ainda proporcionar um intercâmbio entre os órgãos congêneres, estabeleceu o procedimento de divulgar as ações efetuadas pelos órgãos de vigilância sanitária 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 sítio <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 do Distrito Federal.

No ano de 2005, foram recebidos 276 atos referentes às ações efetuadas pelos órgãos de vigilância sanitária estaduais, de interdição cautelar, apreensão e inutilização de alimentos, de interdição de estabelecimentos, dentre outros. Desse total, 219 foram encaminhados pela Coordenadoria de Vigilância Sanitária de Minas Gerais; 42 pela Coordenadoria de Vigilância Sanitária do Estado do Rio de Janeiro e 15 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 9**.

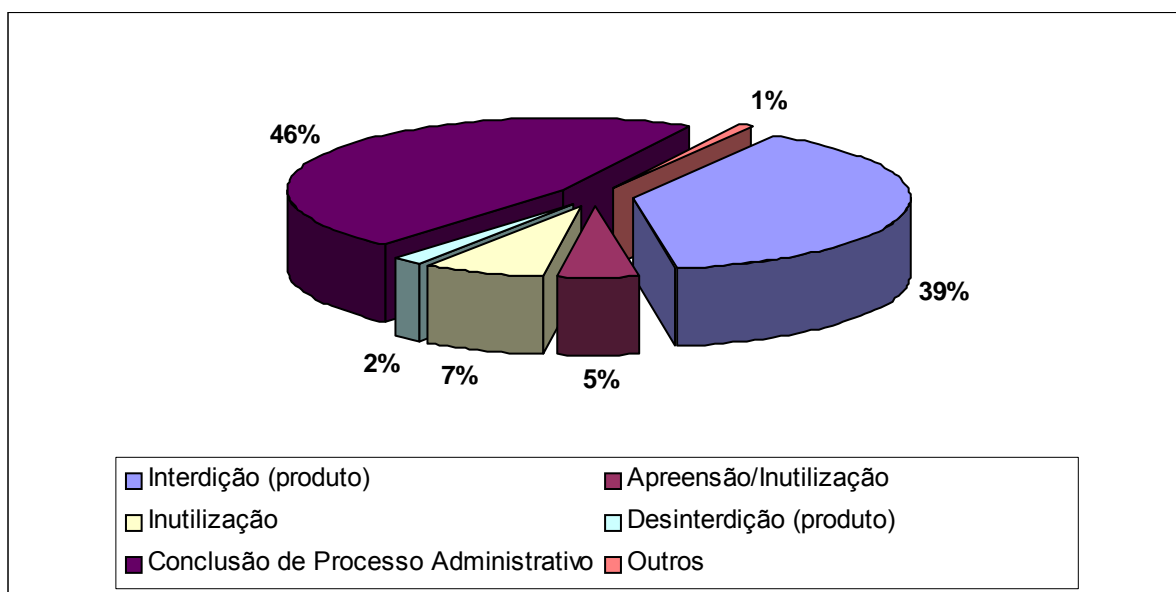
Dos 276 atos recebidos, 108 desses dispunham sobre a interdição de alimentos e 1 sobre a interdição de estabelecimento, 13 dispunham sobre apreensão e inutilização de

alimentos, 20 sobre inutilização de alimentos, 5 sobre desinterdição de alimento, 128 sobre conclusão de processo administrativo e 1 sobre desinterdição de empresa. A **Figura 10** 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 referentes à interdição e desinterdição de estabelecimento.



Fonte: Anvisa/Vigilâncias Sanitárias das Unidades Federadas

**Figura 9** - Percentual de atos enviados à Anvisa por órgão de vigilância sanitária estaduais – Ano 2005.



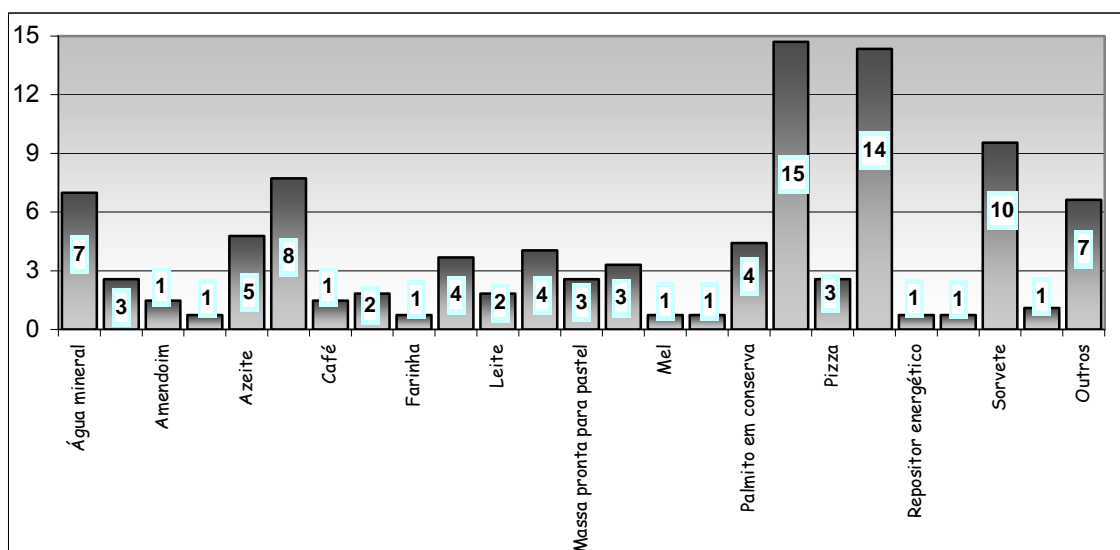
Fonte: Anvisa/ Vigilâncias Sanitárias das Unidades Federadas.

**Figura 10** - Distribuição dos atos recebidos pela Anvisa por tipo de ação fiscal desenvolvida – Ano 2005.



Os produtos pão de queijo (40), queijo (39), sorvete (26), bebida láctea (21) e água mineral (19), representam as categorias de produtos que tiveram maior prevalência entre ações fiscais que foram recebidas pela Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos. As demais categorias de produtos estão representadas na Figura 34; para construção do gráfico alguns produtos foram agrupados em apenas uma categoria denominada “Outros”, sendo eles: banagoiaba, biscoito, bolinho de aipim/carne, chuvaço, cocada branca, doce de banana, doce de laranja, doce de leite, especialidade láctea à base de requeijão, extrato de tomate, filme de PVC, geléia real, mamão aos pedaços em calda, moranguinho, produto de confeitaria, sardinha em óleo, suplemento vitamínico e xarope de groselha.

O total de 43 categorias de produtos cujas ações fiscais foram divulgadas no endereço eletrônico da Anvisa está associado aos seguintes tipos 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 e rotulagem.



**Fonte:** Anvisa/ Vigilâncias Sanitárias das Unidades Federadas.

**Figura 11** – Percentual de ocorrência das categorias de alimentos envolvidas nas ações fiscais – Ano 2005.

O **Quadro 15** estabelece o quantitativo e percentual das irregularidades detectadas nas categorias de produtos alvo de ações fiscais pelas autoridades competentes, onde se verifica que 51% dos produtos não atenderam ao padrão microbiológico, 21% dos produtos apresentaram irregularidades quanto ao padrão de

identidade e qualidade e 7% quanto às características físico-químicas e matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana.

**QUADRO 15** - PERCENTUAL DE OCORRÊNCIA DAS IRREGULARIDADES IDENTIFICADAS NAS AÇÕES FISCAIS RECEBIDAS DOS SERVIÇOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – ANO 2005.

<b>IRREGULARIDADE EM PRODUTOS E ESTABELECIMENTOS</b>	<b>Nº DE OCORRÊNCIA</b>	<b>% DE OCORRÊNCIA</b>
Padrão de Identidade e Qualidade	58	21
Ausência de registro	13	5
Características físico-químicas	21	7
Características sensoriais e organolépticas	18	6
Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde	19	7
Padrão microbiológico	142	51
Rotulagem	6	2
Boas Práticas de Fabricação	4	1

Fonte: Anvisa/ Vigilâncias Sanitárias das Unidades Federadas.

#### 5.4 Envio de denúncias às Visa

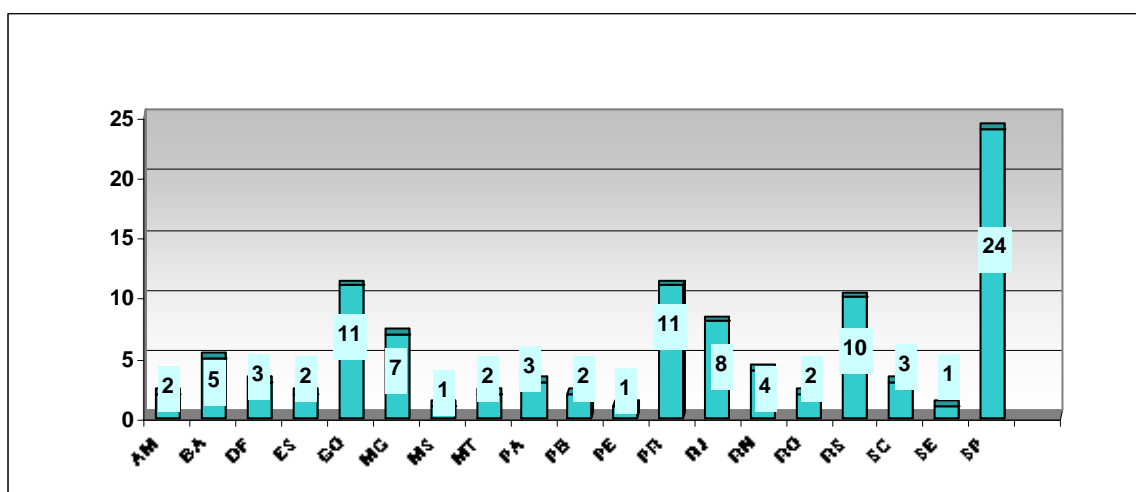
As denúncias recebidas na Gerência, referentes às irregularidades sanitárias de produtos alimentícios, foram investigadas diretamente por meio da emissão de notificação e de ação conjunta, por meio de envio das denúncias aos serviços de vigilância sanitária estaduais e distrital. Quanto ao primeiro procedimento, os resultados das atividades desenvolvidas em 2005 estão comentados no item 5.1.

No ano de 2005, foram expedidos 102 documentos solicitando a colaboração dos órgãos de vigilância sanitária para apuração de irregularidades denunciadas a esta Gerência. Do total, aproximadamente 24% foram destinados ao Centro de Vigilância Sanitária do estado de São Paulo, em seguida os órgãos mais demandados foram os

órgãos de vigilância sanitária do estado de Goiás e Rio Grande do Sul, com aproximadamente 11% das denúncias. A distribuição dos documentos expedidos entre os órgãos de vigilância sanitária estaduais e distrital destinatários encontra-se ilustrada na **Figura 12**.

Das 102 denúncias encaminhadas aos serviços de vigilância sanitária estaduais e distrital, a Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos obteve retorno sobre as medidas adotadas em aproximadamente 25% dos casos. O Quadro 16 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. Os órgãos de vigilância sanitária das unidades federadas do Distrito Federal, Espírito Santo, Mato Grosso, Pará, Paraíba, Pernambuco, Paraná e Rondônia não enviaram retorno das denúncias enviadas.

Quando analisadas as denúncias enviadas aos serviços de vigilância sanitária, pôde-se observar que entre os produtos alimentícios, os que apresentaram maior ocorrência foram novos alimentos, chás, suplemento vitamínico e mineral e sal. A representatividade dos demais produtos envolvidos nas denúncias do ano de 2005 pode ser visualizada na **Figura 13**. Para construção do gráfico os seguintes produtos foram agrupados: “Grupo 1”, alimento com soja sabor iogurte com pedaços de pêssego, creme de ervilha, creme vegetal, doce de leite, farinha de mandioca, farinha láctea, fibra de trigo, frango, geléia, granola, leite, leite infantil para lactentes, pão de queijo, queijo, sopas em pó e suplemento



Fonte: Anvisa/ Vigilâncias Sanitárias das Unidades Federadas.

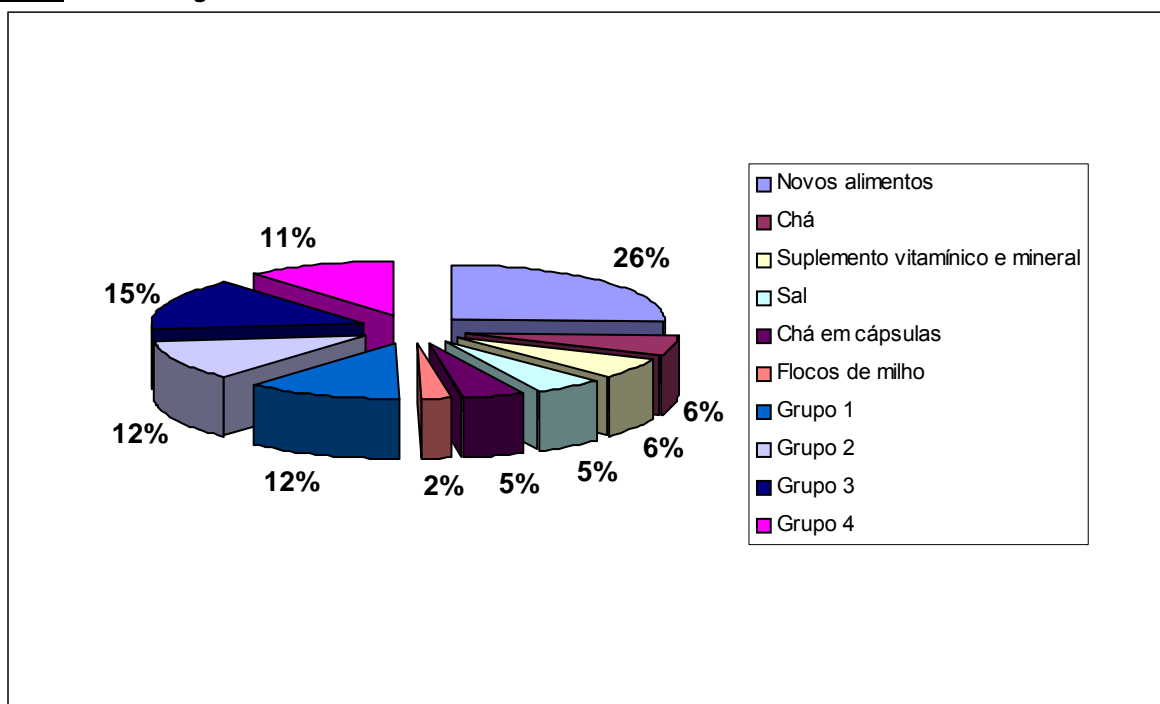
**Figura 12** – Distribuição das denúncias para apuração entre os órgãos de vigilância sanitária das unidades federadas - Ano 2005.

alimentar multimistura; “Grupo 2”, adoçante dietético, catchup tradicional, chocolate, embalagem, fubá, leite de coco, pimenta do reino, xarope artificial e creme de ervilha (cada alimento equivale a 2 produtos); “Grupo 3”, água mineral, alimentos para praticantes de atividade física, café, palmito em conserva e produtos de panificação (cada categoria equivale a 4 produtos); e “Grupo 4”, alimentos com alegação de propriedade funcional e ou de saúde, amendoim e derivados, mistura para preparo de bebida à base de café (cada categoria equivale a 5 produtos).

**QUADRO 16 - RELAÇÃO ENTRE O NÚMERO DE DENÚNCIAS ENVIADAS AOS ÓRGÃOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E O NÚMERO DE RESPOSTAS RECEBIDAS PELA GICRA – ANO 2005.**

UF	Nº DENÚNCIAS ENVIADAS	Nº RESPOSTAS RECEBIDAS	% DE RETORNO
AM	2	1	50
BA	5	1	20
GO	11	2	18
MG	7	3	43
MS	1	1	100
RJ	8	3	38
RN	4	3	75
RS	10	2	20
SC	3	1	33
SE	1	1	100
SP	24	7	29

Fonte: Anvisa/ Vigilâncias Sanitárias das Unidades Federadas



Fonte: Anvisa/ Vigilâncias Sanitárias das Unidades Federadas

**Figura 13** - Distribuição dos produtos alimentícios envolvidos nas denúncias encaminhadas para os serviços de vigilância sanitária das unidades federadas – Ano 2005.

A maioria dos produtos alvo de denúncia apresentaram irregularidades associadas à ausência de registro, conforme demonstrado no **Quadro 17**, estando essas presentes em 21% 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 dos produtos. Os demais casos mais expressivos envolvem, em ordem decrescente do percentual de ocorrência, os seguintes tipos de irregularidades: comércio irregular de produtos como alimentos, padrão sanitário, utilização de indicação terapêutica e ou alegação de propriedade de funcional e ou de saúde não aprovada, teor de iodo abaixo do estabelecido, teor de aflatoxina acima do limite permitido, presença de bromato, teor de ferro abaixo do estabelecido, e teor de corante acima do permitido na legislação.

**QUADRO 17 - PERCENTUAL DE OCORRÊNCIA DAS IRREGULARIDADES IDENTIFICADAS NAS DENÚNCIAS ENCAMINHADAS AOS SERVIÇOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – ANO 2005.**

IRREGULARIDADE	Nº DE OCORRÊNCIA	% DE OCORRÊNCIA
Ausência de registro	21	21
Comércio irregular de produtos como alimentos	16	16
Padrão de Identidade e Qualidade	16	16
Presença de bromato	5	5
Problemas nos dizeres de rotulagem	20	20
Teor de aflatoxina acima do permitido	5	5
Teor de corante acima do permitido	1	1
Teor de ferro abaixo do estabelecido	3	3
Teor de iodo abaixo do estabelecido	6	6
Utilização de indicação terapêutica e ou alegação de propriedade funcional e ou de saúde não aprovada	7	7
<b>Outras (embalagem e recolhimento de produto)</b>	2	2
<b>Total</b>	<b>102</b>	<b>100</b>

Fonte: Anvisa/ Vigilâncias Sanitárias das Unidades Federadas

## 5.5 Alimentos para praticantes de atividade física

### 5.5.1 Ações desenvolvidas

Em virtude do recebimento de denúncias pela Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos, no segundo semestre de 2005, remetidas inicialmente pela Vigilância Sanitária do Estado do Rio de Janeiro, a área de alimentos da Anvisa procedeu com a apreensão de diversos produtos para praticantes de atividade física.

As apreensões tiveram como base os rótulos e materiais de propaganda desses alimentos, distribuídos pelo país, em desacordo com a legislação sanitária. Em 21/11/05, foram publicadas no Diário Oficial da União 18 (dezoito) Resoluções-RE Anvisa, datadas de 18/11/05, determinado a apreensão de 74 (setenta e quatro) produtos para praticantes de atividade física, os quais apresentaram, no mínimo, uma das seguintes irregularidades:

- Indicação terapêutica;
- Utilização da expressão “Suplemento Alimentar” não aprovada para alimentos;
- Ausência de registro na Anvisa;
- Produtos não submetidos à avaliação de risco pela área técnica de alimentos da Anvisa, não sendo possível avaliar a segurança de consumo dos mesmos;
- Produto não regularizado na área de alimentos, por conter aminoácidos enquadrados como medicamentos (como por exemplo: Arginina e Carnitina), que deve ter o uso condicionado à supervisão médica, podendo levar à ocorrência de efeitos colaterais;
- Falta de atendimento ao item 4. 4 da Resolução Anvisa nº 23, de 15/03/00;
- Falta de atendimento ao disposto no Art. 3 e no inciso I do Art. 28 do Decreto-Lei nº 986, de 21/10/69;
- Falta de atendimento ao item 1.2 e ao item 4.3.4 da Portaria SVS/MS nº 222, de 24/03/98 e na Resolução Anvisa nº 389, de 05/08/99;
- Presença de Ácido Linolênico Conjugado - CLA, pois não há consenso científico quanto à segurança do uso como alimento;
- Devido aos autos do Processo Administrativo Sanitário nº 060.007.695/2003 da Diretoria de Vigilância Sanitária do Distrito Federal;
- Devido ao Auto de Infração nº 3543907-0030, ao4 Auto de Imposição de Penalidade nº 3543907-008 e ao Termo Multi Funcional nº 3543907-0017, lavrados pelo órgão de Vigilância Sanitária Municipal de Rio Claro/SP.

Algumas empresas que tiveram seus produtos apreendidos questionaram a ação e encaminharam defesa contestando o ato. Algumas empresas ainda solicitaram audiências junto à Anvisa para exposição da defesa com vista à liberação de seus produtos.

Com base nas defesas impetradas, dos 74 (setenta e quatro) produtos apreendidos, 15 (quinze) foram liberados no ano de 2005, o que corresponde a 20% (vinte por cento). As liberações ocorreram em razão da comprovação de registro ou da dispensa da obrigatoriedade de registro pelas empresas fabricantes e ou importadoras. Registra-se, ainda, que os alguns desdobramentos dessa ação fiscal tiveram continuidade no ano de 2006.

Como reação às medidas adotadas, essa Gerência recebeu nova denúncia contendo uma lista de 56 (cinquenta e seis) produtos destinados aos praticantes de atividade física que estavam em desacordo com a legislação sanitária e um pacote contendo 6 embalagens desses produtos. Todavia, com exceção do pacote contendo 6 frascos de alimentos para atletas, o material encaminhado não continha os rótulos dos produtos, apenas fotocópias da embalagens dos mesmos, o que dificultava a tomada de ação fiscal.

Em relação aos produtos e as informações enviadas, alvos da denúncia, foram adotadas as seguintes providências:

- Para 4 (quatro) produtos determinou-se a apreensão;
- Para 1 (um) produto foi verificado que o mesmo havia sido previamente apreendido;
- Para 1 (um) produto foi verificado que o mesmo está registrado como alimento enteral, estando pois com a situação regularizada na Anvisa;
- Para 33 (trinta e três) produtos, que não são considerados alimentos por apresentarem substâncias não aprovadas, foram encaminhadas as informações dos mesmos que constam na denúncia à GFIMP/Anvisa para apurar as irregularidades e adotar as medidas cabíveis;
- Para 17 (dezesete) produtos, foi solicitado ao serviço de vigilância sanitária do Município de São Paulo, a realização de colheita de amostra a fim de analisar os dizeres de rotulagem;

- Quanto aos distribuidores e os pontos de venda, os dados dos mesmos foram encaminhados para os serviços de vigilância sanitária dos estados para serem apuradas as irregularidades;
- A partir dos resultados das análises, a GGALI planejou uma reunião com representantes da Gerência-Geral de Portos, Aeroportos e Fronteiras da Anvisa e da Receita Federal, objetivando uma ação efetiva para coibir o ingresso e a comercialização dos produtos em situação irregular.

### 5.5.2 Considerações Gerais

A ação da Gicra teve como base não somente os rótulos dos alimentos, mas também os materiais de propaganda veiculados pelas empresas. Entretanto, compete à Gerência de Monitoramento e Fiscalização de Propaganda, Publicidade, Promoção e Informação ao Produtos Sujeitos à Vigilância Sanitária - GPROP analisar todos os aspectos relativos à promoção comercial que incluem propaganda/publicidade e proceder com as ações fiscais necessárias para a sua regularização. Sendo assim, a GGALI deve-se ater apenas à avaliação do rótulo, devendo encaminhar todo material de divulgação para a área competente.

No que tange aos atos de liberação, alguns foram motivados pela comprovação por parte da empresa da regularidade do registro do produto. Essa situação demonstrou que, devido ao fato das informações sobre alguns produtos, objetos da denúncia, não estarem completas, isto é, terem sido baseadas no nome comercial dos produtos, houve dificuldade de encontrá-los no Datavisa - Sistema de Produtos e Serviços sob Vigilância Sanitária da Anvisa. Portanto, o Datavisa necessita de melhorias, de modo a oferecer mais opções de pesquisa do produto desejado e, também, deve ser disponibilizado na sua íntegra para todas as gerências da área de alimentos.

## 6. ACOMPANHAMENTO A INSPEÇÕES SANITÁRIAS

### 6.1 Inspeção conjunta com os serviços de vigilância sanitária

Em dezembro de 2005, a Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos em conjunto com a Gerência de Produtos Especiais e o Serviço de Vigilância Sanitária do Estado do Rio Grande do Sul realizaram inspeção na empresa Suplan Laboratórios e Suplementos Alimentares Ltda, localizada em Santo Ângelo/RS.



O objetivo principal da inspeção foi apurar denúncias de irregularidades, quanto ao material de propaganda, rotulagem e uso de substâncias não autorizadas, nas seguintes categorias de alimentos: suplemento vitamínico e ou mineral; novos alimentos; alimentos com alegação de propriedade funcional e ou de saúde; pós para preparo de alimento; e chás.

Durante a inspeção foi verificado que a empresa não atende os seguintes requisitos de higiene: controle de vetores e pragas, manutenção dos equipamentos, registros das operações e análise da potabilidade da água. Foi constatada ainda a presença de substâncias não autorizadas para uso em alimentos e de materiais de propaganda e embalagens contendo alegações de propriedades terapêuticas na sala de armazenamento.

Em decorrência das irregularidades encontradas nessa unidade fabril, foram lavrados autos de apreensão e infração e a empresa também foi notificada para adequar a rotulagem dos alimentos e seus respectivos materiais de propaganda.

## 6.2 Acompanhamento do programa de inspeção do FDA

No início de abril de 2004, a Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos foi convidada pelo Coordenador de Inspeções Internacionais de Alimentos Acidificados e de Baixa Acidez do Food and Drug Administration – FDA, para participar do *Acidified and Low-Acid Foods Program* - programa de inspeção conjunta em industrializadores de alimentos acidificados e de baixa acidez, que são exportados para os Estados Unidos.

Os objetivos principais do programa são aumentar a produção mundial de alimentos acidificados e de baixa acidez seguros, estabelecer relações positivas com as nações participantes e, se necessário, desenvolver programas de treinamento. O programa foi dividido em 4 fases: processo de seleção; planejamento e inspeção; avaliação e diagnóstico; e treinamento.

Os estabelecimentos exportadores são identificados pelo FDA e as inspeções são confirmadas e planejadas pela Gerência. As inspeções são baseadas nos regulamentos do FDA para alimentos acidificados e de baixa acidez, *Title 21 - Code of Federal Regulations Parts 108, 113 e 114*, com foco no processo térmico, na documentação e registro das etapas críticas do processamento e na integridade da embalagem.

Em continuidade às inspeções conjuntas, em agosto de 2005, foi realizada a segunda etapa e inspecionada uma indústria de frutas em conserva e uma de hortaliças em conserva localizadas no Estado de São Paulo e contou com a participação do serviço de vigilância sanitária estadual e municipal.

## **7. AÇÕES DEMANDAS POR ENTIDADES CIVIS ORGANIZADAS**

### 7.1 – Associação Brasileira de Defesa do Consumidor

A PRO TESTE – Associação Brasileira de Defesa do Consumidor – é uma associação civil sem fins lucrativos, independente de governos e empresas, que 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 nos mercados e são analisados em laboratório idôneo previamente contratado, avaliando a qualidade dos produtos por meio de análises físico-químicas e microbiológicas.

#### 7.1.1 Teste Comparativo – Pão de Queijo

Na edição de março de 2005, a referida revista apresentou teste comparativo realizado em 10 marcas distintas do produto Pão de Queijo, utilizando os seguintes critérios de avaliação: peso, rotulagem, higiene, degustação e preço. Considerando a atuação da vigilância sanitária na regulamentação e fiscalização dos critérios relativos à rotulagem e higiene, o resultado do teste comparativo foi encaminhado à ANVISA para adoção das medidas cabíveis.

No que tange à rotulagem, não foram encontradas irregularidades nas marcas avaliadas. No critério de avaliação higiene foi considerando o padrão microbiológico do produto, sendo que apenas uma das dez marcas analisadas apresentou resultado insatisfatório por conter níveis do microrganismo *Bacillus cereus* e do indicador

Coliformes a 45°C acima do estabelecido na Resolução-RDC ANVISA nº 12, de 2 de janeiro de 2001.

Por conseguinte, esta Gerência notificou a empresa exigindo a manifestação sobre as medidas adotadas face ao resultado do teste comparativo. Todavia, considerando que a empresa notificada não apresentou defesa no prazo concedido, a denúncia foi encaminhada ao Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo a fim de que esse órgão proceda à apuração dos fatos.

#### 7.1.2 Teste Comparativo – Catchup

Ainda no ano de 2005, a Pro Teste testou 16 marcas de catchup do tipo tradicional a fim de avaliar a presença de matérias estranhas micro e macroscópicas. Segundo o relatório expedido pela Associação, em cinco marcas analisadas foram encontrados fragmentos de insetos e matérias microscópicas prejudiciais à saúde (ácaros, pêlos de roedores e bábula de ave). Dessas 5 marcas, quatro são fabricadas em uma mesma empresa.

Os resultados encontrados pela Associação evidenciam falhas na fabricação do produto, associada a condições higiênico-sanitárias inadequadas. Face à gravidade das evidências e considerando que as ações de vigilância sanitária na área de alimentos são descentralizadas, solicitamos imediata colaboração dos órgãos de vigilância sanitária dos estados onde as empresas estão sediadas: Visa/GO e Visa/SP.

Em andamento à ação fiscal, o Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo encaminhou o relatório da inspeção sanitária realizada na unidade fabril sob sua jurisdição. O relatório informa que a empresa apresenta condições adequadas de funcionamento e higiene, atendendo a todos os requisitos constantes da Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. No relatório, esse órgão de vigilância sanitária informa que não foram encontrados elementos que justifiquem a retirada preventiva dos produtos fabricados pela empresa do comércio e a interdição da unidade fabril.

### 7.1.3 Teste Comparativo – Mostarda<sup>4</sup>

Na edição de outubro de 2005, a referida revista apresentou teste comparativo realizado em 16 marcas distintas do produto Mostarda, utilizando os seguintes critérios de avaliação: rotulagem, higiene e composição. Considerando a atuação da vigilância sanitária na regulamentação e fiscalização desses critérios, o resultado do teste comparativo foi encaminhado à ANVISA para adoção das medidas cabíveis.

No que tange à rotulagem, nove marcas apresentaram irregularidades pela ausência da declaração do prazo de validade após a abertura da embalagem e uma marca não declarava os aditivos utilizados na formulação. As empresas responsáveis pela marcas citadas foram notificadas, sendo exigida a manifestação sobre as medidas adotadas e o envio de cópias das embalagens devidamente regularizadas, sob pena de aplicação das sanções cabíveis.

Quando avaliada a composição do produto, ficou demonstrado que duas amostras utilizavam quantidades dos conservantes sorbato e benzoato acima do limite permitido na legislação. Conforme citado no critério anterior, as empresas responsáveis pela marcas com irregularidades foram notificadas, sendo exigida a manifestação sobre as medidas adotadas, sob pena de aplicação das sanções cabíveis. Considerando a relevância do resultado, foi solicitada aos órgãos de vigilância sanitária competentes a inspeção sanitária das unidades fabris.

No critério de avaliação higiene, foram realizadas análises microbiológicas, macroscópicas e microscópicas, não sendo encontrados parâmetros microbiológicos ou matérias que caracterizassem os produtos como impróprios ao consumo. Todavia, em quatro amostras os resultados microbiológicos indicaram falhas na fabricação ou conservação do produto. Em uma amostra, além desse resultado, foi encontrado um inseto inteiro. Por conseguinte, esta Gerência expediu notificações exigindo que as empresas responsáveis se manifestassem sobre as irregularidades encontradas no teste. Complementarmente, foi solicitada aos órgãos de vigilância sanitária competentes a inspeção sanitária das unidades fabris.

---

<sup>4</sup> Considerando a data de recebimento dos resultados do teste comparativo realizado com o produto Mostarda, não foi possível constar neste Relatório a conclusão da ação fiscal.

## 7.2 – Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor

O Idec – Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor – é uma instituição sem fins lucrativos que tem como principais objetivos buscar o aperfeiçoamento do mercado do consumo, contribuir para que todos os cidadãos tenham acesso a bens e serviços essenciais e promover a conscientização e a participação do consumidor.

A fim de atingir esses objetivos, a entidade iniciou, em 1989, um programa contínuo de testes comparativos de alimentos, tendo abrangido até o momento mais de 50 testes. Durante o bimestre de março a abril, o Idec realizou uma pesquisa para avaliar a declaração do prazo de validade depois da abertura da embalagem em produtos de origem animal destinados ao consumo matinal. No total, foram analisados 154 rótulos de produtos fabricados por 20 empresas distintas. Desses rótulos, 101 atendiam a exigência legal de declaração do prazo de validade após a abertura da embalagem, constante da Resolução-RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002. Embora o percentual de cumprimento desse requisito tenha sido superior a 60%, os resultados demonstraram que 80% das 20 empresas envolvidas na pesquisa apresentaram pelo menos um produto irregular.

Os resultados dessa pesquisa foram encaminhados à Gerência-Geral de Alimentos a fim de que fossem adotadas as medidas necessárias à correção do problema identificado. Diante desses resultados, esta Gerência notificou as 16 empresas que apresentaram pelo menos um produto com a irregularidade na rotulagem. Das empresas notificadas, nove atenderam às exigências contidas na notificação e promoveram a alteração dos rótulos irregulares por meio da declaração do prazo de validade depois de abertos.

Haja vista que as demais empresas não responderam aos expedientes no prazo concedido, a denúncia foi encaminhada ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, órgão responsável pela fiscalização dos estabelecimentos fabricantes de produtos de origem animal.

## 7.3 - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial

O Inmetro - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial - 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, 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.

### 7.3.1 Produtos para Festas Juninas

Considerando a tradição nacional de realização das “Festas Juninas”, o Inmetro inseriu no Programa de Análise de Produtos o monitoramento de amostras de alguns produtos tipicamente consumidos nessa festividade, a saber: leite de coco, amendoim e farinha de milho (fubá). No total foram monitoradas 07 marcas de leite de coco, 10 marcas de amendoim e 06 marcas de farinha de milho.

Todas as amostras colhidas foram submetidas a análises microbiológicas; sendo que, no caso do amendoim, foi ainda avaliada a presença de aflatoxinas e, no caso do fubá, as amostras foram submetidas complementarmente à análise bromatológica e teste para detecção do teor de ferro e de ácido fólico.

De modo geral, os resultados obtidos nesse monitoramento revelaram tendências positivas no que diz respeito à qualidade dos produtos. Avaliando especificamente os resultados da análise microbiológica, nenhuma irregularidade foi identificada nas amostras dos três produtos monitorados. O mesmo resultado satisfatório foi encontrado nas 7 amostras de amendoim submetidas à avaliação da presença de aflatoxinas.

Esse último dado denota uma melhoria na cadeia produtiva do amendoim, haja vista que, em estudos similares realizados pelo Inmetro em 1996 e 2000, 40% das amostras de amendoim apresentaram teores de aflatoxinas superiores aos limites estabelecidos na legislação. Deve-se acrescentar que nos estudos anteriores o limite de aflatoxinas permitido pela legislação (30ppb obtido pelo somatório das aflatoxinas B1 e G1) era menos rígido do que o atual (20ppb obtido pelo somatório das aflatoxinas B1, B2, G1 e G2). Essa ponderação reforça a afirmação sobre a melhoria da cadeia produtiva.

Dois fatores podem ser citados como contribuintes ao alcance desse cenário: a auto-regulamentação do setor produtivo mediante a criação do Programa Pró-Amendoim, coordenado pela Associação Brasileira da Indústria de Chocolate, Cacau, Amendoim, Balas e Derivados – ABICAB, e a publicação da Resolução-RDC ANVISA nº 172, de 04 de julho de 2003.

Enquanto todas as amostras de fubá de milho apresentaram resultado satisfatório no teste para detecção do teor de ácido fólico e nas análises bromatológica e microbiológica, o mesmo desempenho não foi observado no teste para detecção do teor de ferro onde duas amostras foram condenadas (33%). A obrigatoriedade de fortificação das farinhas de trigo e milho com ferro representa uma importante iniciativa conjunta entre o Ministério da Saúde e a Anvisa visando à diminuição dos altos índices de anemia na população brasileira.

Face ao exposto, as duas empresas responsáveis pelas amostras com irregularidade nos teores de ferro foram notificadas por esta Gerência, tendo informado que estão adequando o processo, incluindo a troca de fornecedores e intensificação dos controles. De toda forma, os órgãos de vigilância sanitária dos estados onde as empresas estão sediadas foram cientificados sobre o fato, sendo ainda solicitada a inspeção sanitária das unidades fabris a fim de acompanhar a adequação do processo produtivo.

### 7.3.2 Balcões Frigoríficos de Supermercados

Ao final de 2005, o Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – Inmetro avaliou em sete estados brasileiros a temperatura em condicionadores de alimentos congelados, instalados em estabelecimentos comerciais. Esse estudo abrangeu 32 estabelecimentos comerciais distribuídos heterogeneamente entre os estados incluídos (AM, BA, MT, PE, RJ, RS e SP). A metodologia aplicada foi baseada nas normas ABNT NBR 12863:1993 e ABNT NBR 12866:1993, sendo utilizada como referência legal a Resolução CISA nº 10, de 31 de julho de 1984. Os resultados foram considerados satisfatórios quando a média das medições da temperatura do condicionador era igual ou inferior a  $-8^{\circ}\text{C}$ .

De modo geral, o estudo revelou uma tendência de não conformidade dos condicionadores instalados em estabelecimentos comerciais, tendo reprovado 88% dos equipamentos avaliados, indicando a necessidade de adoção de medidas de intervenção no segmento. Considerando que as ações de inspeção sanitária na área de alimentos são descentralizadas, os órgãos de vigilância sanitária dos estados onde os estabelecimentos comerciais estão sediados foram cientificados sobre os resultados, sendo ainda solicitado informações sobre as medidas adotadas.

Há que se destacar que a avaliação conduzida pelo Inmetro não considerou a temperatura recomendada para conservação dos alimentos acondicionados, o que poderia agravar a conclusão obtida, haja vista que atualmente os fabricantes recomendam temperaturas inferiores a -8°C. A Resolução CISA nº 10/84 contempla essa especificidade, dispondo que as empresas ou comerciantes que intervierem nas fases intermediárias à aquisição do produto pelo consumidor devem atender às recomendações do produtor para conservação do alimento. Ademais, essa Resolução explicita a importância da autoridade sanitária avaliar se os alimentos acondicionados estão nas condições de conservação descritas no rótulo.

## 8. INTERAÇÃO COM O PÚBLICO

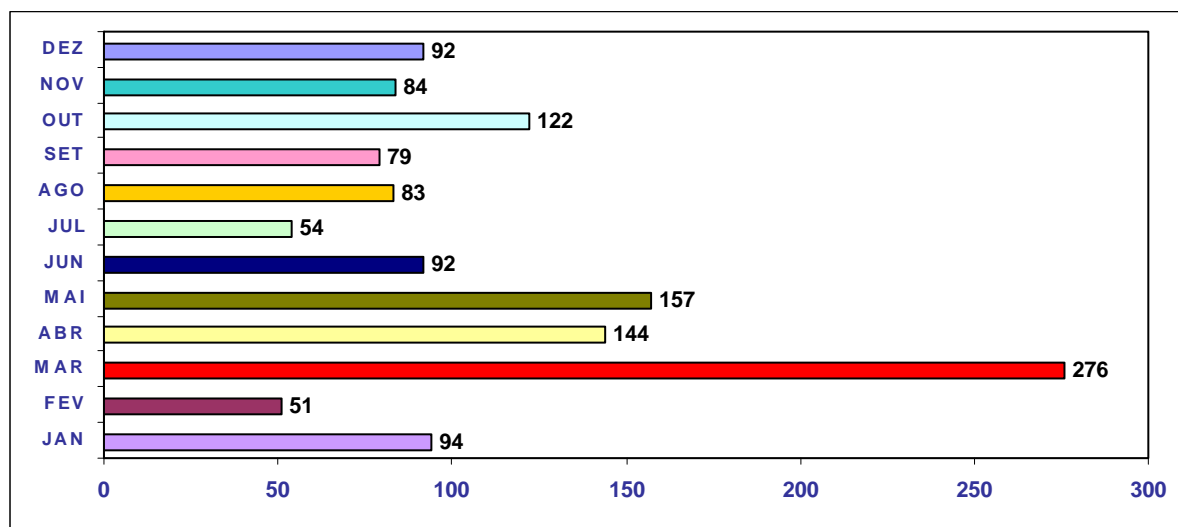
### 8.1 Atendimento às mensagens eletrônicas

No ano de 2005, foram recebidas 1328 consultas do público externo por mensagens eletrônicas direcionadas ao endereço eletrônico corporativo da Gicra. Neste canal de comunicação com a sociedade são endereçadas consultas provenientes de estudantes, profissionais da área de alimentos, órgãos de vigilância sanitária, setor regulado, instituições de pesquisa, universidades, dentre outros.

Das 1328 mensagens eletrônicas, foram respondidas 814 consultas no 1º semestre e 514 no 2º semestre. Conforme ilustrado na **Figura 14**, destaca-se que o mês de março foi o período onde o maior número de consultas foram respondidas na Gerência, este fato se deve ao final do prazo de adequação à Resolução-RDC nº 216/04 pelos serviços de alimentação e ainda a ampla divulgação pela mídia do regulamento.

Desse total, 350 mensagens abordavam sobre a Resolução-RDC nº 216/04, 107 sobre assuntos pertinentes aos órgãos de vigilância sanitária e 77 sobre denúncias de produtos e estabelecimentos. Verifica-se que 14% das consultas formuladas são temas afetos os serviços de vigilância sanitária, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Ministério do Meio Ambiente, Ministério da Saúde e Ministério do Trabalho. A distribuição mensagens eletrônicas recebidas e classificadas por tipo de assunto encontra-se no **Quadro 18**.





Fonte: Anvisa/ Vigilâncias Sanitárias das Unidades Federadas.

**Figura 14 - Distribuição das mensagens eletrônicas recebidos pela ANVISA em 2005.**

**QUADRO 18 - DISTRIBUIÇÃO DOS ASSUNTOS DAS CONSULTAS RECEBIDAS POR MENSAGEM ELETRÔNICA – ANO 2005.**

ASSUNTO	TOTAL	ASSUNTO	TOTAL
Resolução-RDC n° 216/04	350	Cartilha	6
Procure a VISA	107	Controle de vetores e pragas	6
Denúncia	77	Lei n° 6437/77	6
Procure o MAPA	57	Portaria SVS/MS n° 1428/93	6
Boas Práticas de Fabricação	57	Potabilidade de água	6
Curso de capacitação	54	Sachês de condimentos em restaurantes	6
Surto de Doença Transmitida por Alimentos	54	Resolução-RDC n° 172/03	5
Abertura de estabelecimento	48	Herbalife	4
Conservação de alimentos	34	Lacres em latas	4
Manual de Boas Práticas	28	Monitoramento de alimentos	4
Orientações ao consumidor	33	Ambulante (legislação)	3
Resolução-RDC n° 12/01	29	PNMQSA	3
Transporte de alimentos	25	Procure instituições de pesquisa	3
Responsável Técnico	24	Reservatório de água	3
Alvará sanitário	20	Resolução-RDC n° 218/05	3
Ação fiscal	18	Venda de alimentos em farmácia	3
Consulta Pública n° 67/04	18	Aflatoxina	2
Uso de Luvas, Máscaras e Touca	17	Álcool à 70°C	2
Palmito em conserva (PIQ e rotulagem)	16	Certificação de produto	2
Legislação sanitária de alimentos	15	Consulta Pública n° 29	2
Manual de Boas Práticas de Fabricação	15	Procure o médico	2
Resolução-RDC n° 275/02	13	Procure o MTE	2
Exame de saúde em manipuladores	13	Desperdício de alimento	1
Prazo de validade	12	Fracionamento de alimentos	1
Procure a SVS	10	Higienização de ovos	1
Água mineral	10	Irradiação de alimentos	1

PRODIRE	9	Material de divulgação	1
Análise de alimentos	9	Merenda escolar	1
Boas Práticas	8	PAMVET	1
Resolução-RDC nº 175/03	8	Procure o Inmetro	1
Doação de alimentos	8	Procure o MS	1
Higienização de frutas e verduras	8	Resíduos de antibiótico	1
POP	8	Resolução-RDC nº 352/02	1
Portaria SVS/MS nº 518/04	7	Sal	1
Resolução-RDC nº 267/03	7	Total	<b>1328</b>

## 8.2 Perguntas freqüentes

No ano de 2004, foram inseridas no sítio da Anvisa 10 perguntas mais freqüentes respondidas pela Gicra, por meio de endereço eletrônico aos usuários, com o propósito de esclarecer dúvidas sobre os seguintes assuntos pertinentes à fiscalização e controle de alimentos: Abertura de estabelecimento; Água, vapor e gelo; Conservação de alimentos; Denúncias de irregularidades; Transporte de alimentos; Manual de Boas Práticas de Fabricação; Padrões físico-químicos, Avaliação de matérias macroscópicas e microscópicas e Parâmetros microbiológicos; Produtos de origem animal; Saneantes na indústria de alimentos; e Touca, luva e Máscara.

No ano de 2005, com o término em 14 de março do prazo de adequação ao Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação foram respondidas 138 dúvidas relacionadas à Resolução-RDC nº 216/04, que culminou com a elaboração da lista de perguntas e respostas relacionadas abaixo:

### • O que levou a Anvisa elaborar a Resolução-RDC nº 216/04?

*Embora existam códigos sanitários municipais e estaduais para a fiscalização dos alimentos expostos à venda e comercializados em restaurantes e afins, há a necessidade de definir padrões nacionais para uniformização, tanto dos procedimentos de preparo quanto de fiscalização. O regulamento é resultado de um ano de discussões, coordenadas pela Anvisa, entre os diversos setores envolvidos, como associações de empresas, entidades de defesa dos direitos do consumidor, instituições das áreas de educação e saúde, e órgãos municipais e estaduais de vigilância sanitária. Mais de 50 instituições apresentaram propostas ao texto.*

### • Quais os resultados a Anvisa espera obter com essa Resolução?

*A Resolução-RDC ANVISA nº 216/04, por apresentar regras claras e objetivas, irá nortear os comerciantes a procederem de maneira adequada e segura na manipulação, preparo, acondicionamento, armazenamento, transporte e exposição à venda dos alimentos. Essa norma de âmbito federal tem como objetivo a melhoria das condições higiênico-sanitárias dos*

*alimentos preparados em padarias, cantinas, lanchonetes, bufês, confeitarias, restaurantes, comissárias, cozinhas industriais e institucionais.*

**• Como o Brasil está hoje situado em relação às legislações em Alimentos?**

*A Anvisa tem adotado a estratégia de regulamentar as Boas Práticas de Fabricação, na forma de regulamentos técnicos gerais, aplicáveis a todos os estabelecimentos alimentícios, e específicos para processos produtivos que são identificados como de maior risco para a saúde pública. Essas legislações introduziram a necessidade de controle e documentação dos pontos críticos, na forma de Procedimentos Operacionais Padronizados - POP.*

**• Que medidas de divulgação a Anvisa vêm tomando em Relação à Resolução-RDC nº 216/04?**

*Foram publicadas matérias no sítio institucional da Anvisa e foi disponibilizada uma ilustração que exemplifica de forma simplificada itens da Resolução. Além disso, a publicação da legislação teve ampla repercussão na mídia nacional, tendo os representantes da área de alimentos da Anvisa participado ativamente por meio de entrevistas e declarações. Como projeto para o ano de 2005 a Anvisa tem planejado elaboração de uma cartilha educativa para o setor produtivo.*

**• Como os estabelecimentos de alimentos estão recebendo esta norma?**

*De modo geral, a área de alimentos tem recebido manifestações de apoio a iniciativa da publicação da legislação, o que demonstra uma resposta positiva e receptiva da sociedade. No que se refere aos serviços de alimentação, temos, ainda, respondido a diversas dúvidas e consultas, dentre as quais se destacam as pertinentes aos critérios para a capacitação dos manipuladores e dos responsáveis pelas atividades de manipulação.*

**• O cumprimento da Resolução-RDC nº 216/04 é suficiente para a regularidade de um estabelecimento de serviço de alimentação?**

*Todo estabelecimento na área de alimentos deve ser previamente licenciado pela autoridade sanitária competente estadual, distrital ou municipal, mediante a expedição de licença ou alvará. Para tanto, o interessado deve dirigir-se ao órgão de vigilância sanitária de sua localidade para obter informações sobre os documentos necessários e a legislação sanitária que regulamenta os produtos e a atividade pretendida, pois os estados, Distrito Federal e municípios podem publicar regulamentos complementares às normas federais. Os endereços desses órgãos podem ser consultados no sítio institucional da Anvisa.*

- **Sobre o curso de capacitação exigido pela Resolução-RDC nº 216/04: deverá ser realizado por alguma instituição de ensino? Quais as categorias aptas a ministrá-lo? Estas instituições deverão ser cadastradas pela Anvisa? Qual deve ser a carga-horária e o conteúdo do curso? Como será a comprovação de participação do curso?**

*A Resolução-RDC nº 216/04 não regulamenta sobre as instituições e as categorias profissionais aptas a ministrar o curso, entretanto é necessário que os profissionais que forem ministrar o curso sejam capacitados nos conteúdos obrigatórios. Não há previsão para o cadastramento destas instituições por parte da ANVISA. Esclarecemos que a carga horária e periodicidade do curso de capacitação deverão ser determinadas pela empresa de forma a atender, no mínimo, aos temas exigidos. Entretanto, não há impedimento para que a empresa capacite seus responsáveis e manipuladores em outros conteúdos além do mínimo estipulado na legislação. No caso de realização de curso ministrado por instituições terceirizadas, deve-se apresentar o certificado do responsável ou manipulador capacitado. No caso de capacitação de manipuladores realizada pela própria empresa, a mesma poderá ser comprovada por meio de certificado ou listas de presença devidamente assinadas, com discriminação do tema da capacitação, data e carga-horária.*

- **Quem será o responsável pela fiscalização dos estabelecimentos, para verificar o cumprimento da Resolução-RDC nº 216/04?**

*Os órgãos responsáveis pela fiscalização de alimentos no comércio e pela inspeção de estabelecimentos de alimentos, assim como pela adoção das medidas legais cabíveis caso sejam encontradas irregularidades, são os órgãos de vigilância sanitária locais.*

- **Como acessar a Resolução-RDC nº 216/04 no site da Anvisa?**

Acesse o site da Anvisa, <http://www.anvisa.gov.br>, clique na seção 'Áreas de Atuação' > 'Alimentos' > 'Boas Práticas' > 'Legislação de Boas Práticas de Serviços de Alimentação'.9 – Regulamentações

## **9. REGULAMENTAÇÕES**

### **9.1 - Consulta Pública ANVISA nº 67, de 27 de outubro de 2004**

Em 28 de outubro de 2004 foi publicada, por meio da Consulta Pública ANVISA nº 67, de 27 de outubro de 2004, uma proposta de Regulamento Técnico dispondo sobre Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Industrializadores de Água Mineral

Natural e Água Natural, com regras complementares à legislação geral de Boas Práticas de Fabricação.

Durante o processo de elaboração do regulamento técnico foram realizadas visitas técnicas em indústrias de Água Mineral Natural e Água Natural, localizadas nos estados do Rio de Janeiro, Distrito Federal e Rio Grande do Norte. O documento construído foi estruturado com base nas etapas do processo produtivo da água mineral natural e da água natural, e harmonizado com as disposições constantes na norma do Codex Alimentarius.

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 602 sugestões distribuídas por 69 proponentes. As sugestões foram enviadas por pessoas físicas, órgãos públicos, institutos de pesquisa, empresas do setor produtivo, associações representativas do setor produtivo, serviços de vigilância sanitária, dentre outros.

No ano de 2005, foram analisadas pela Gerência aproximadamente 309 sugestões do total recebido que resultou em ajustes parciais no texto do regulamento submetido à consulta pública, como a exclusão dos itens sobre captação por poço e captação por caixa. Na consolidação parcial das sugestões verificou-se que 23 foram acatadas, 169 não foram acatadas e 41 foram acatadas parcialmente. Foram analisadas ainda 9 sugestões, que não continham propostas de alteração do texto da Consulta Pública e 67 sugestões quanto à regulamentação do uso de canalização em aço inoxidável polido, que revelou-se o tema de maior interesse por parte da população.

## 9.2 - Consulta Pública ANVISA nº29, de 05 de abril de 2005

### 9.2.1 - Antecedentes

Os fatos que precederam a publicação da presente Consulta Pública - CP estão descritos no item 10 deste Relatório.

### 9.2.2 - Consulta Pública ANVISA nº29, de 05 de abril de 2005

A proposta de Resolução resultante das reuniões em Santa Catarina e no Pará foi construída em harmonia com requisitos de preparo e comercialização de comida de rua

do Codex Alimentarius (código regional para América Latina e Caribe), sendo publicada em 11 de abril de 2005, por meio da Consulta Pública ANVISA nº29, de 05 de abril de 2005. A CP nº29/05 dispõe sobre a proposta de Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-Sanitários para Comercialização de Alimentos e Bebidas Preparados à Base de Vegetais, aplicável às unidades de comercialização de alimentos (serviços de alimentação, quiosques, barracas, ambulantes e congêneres). Devido a erros de publicação no Art. 2º da proposta, foi publicada uma retificação na página nº95 do Diário Oficial da União de 12 de abril de 2005.

O prazo de 30 dias, contados a partir da data de publicação, foi concedido para que fossem apresentadas críticas e sugestões à consulta pública. Ao final do prazo estipulado, contabilizou-se o envio de 120 sugestões provenientes de 45 entidades e pessoas físicas.

Para auxiliar no processo de avaliação das sugestões à consulta pública, a Anvisa contou com o auxílio do Prof. Dr. Jorge Horii, coordenador do Setor de Açúcar e de Alcool do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição/ESALQ/USP. O Professor forneceu subsídios científicos sobre a higienização da cana-de-açúcar. Como resultado da avaliação das sugestões, 39 foram acatadas integralmente, 12 foram acatadas parcialmente e 69 não foram acatadas.

### 9.3 - Resolução-RDC ANVISA nº218, de 29 de julho de 2005

Como resultado da Consulta Pública ANVISA nº29, de 05/04/05, foi publicado o Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-Sanitários para Comercialização de Alimentos e Bebidas Preparados à Base de Vegetais, Resolução-RDC ANVISA nº218, de 29 de julho de 2005, no Diário Oficial da União em 01 de agosto de 2005. O prazo para adequação à nova Resolução foi de 180 dias, contados a partir da data de publicação.

A reunião de consolidação da Consulta Pública nº29/05 ocorreu em 15/07/05, na sede II da Anvisa em Brasília e contou com a presença de 35 participantes, representantes de órgãos de vigilância sanitária estaduais e municipais, desta Agência, do Ministério da Saúde, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas - SEBRAE, do Conselho

Federal de Nutricionistas e do setor produtivo. Na ocasião foram apresentados os critérios de avaliação das sugestões recebidas.

A consolidação final das sugestões resultou em ajustes no texto que foi submetido à consulta pública, sendo que entre os principais requisitos da Resolução-RDC ANVISA nº218/05, destacam-se:

- Objetivo do regulamento, de estabelecer procedimentos higiênico-sanitários para preparo, acondicionamento, armazenamento, transporte, distribuição e comercialização de alimentos e bebidas preparados com vegetais, para prevenir doenças de origem alimentar.

- Âmbito de aplicação que inclui as unidades de comercialização de alimentos e os serviços de alimentação, tais como lanchonetes, quiosques, barracas e ambulantes que realizam preparo, acondicionamento, armazenamento, transporte, distribuição ou comercialização de alimentos e bebidas preparados com vegetais.

- Exclusão dos alimentos e bebidas preparados com vegetais submetidos ao tratamento térmico pelo calor.

- Ressalva de que os serviços de alimentação devem, ainda, obedecer aos requisitos estabelecidos pelo Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

- Definição de Unidade de Comercialização de Alimentos (instalação fixa provisória ou ambulante) de forma a evitar dúvidas quanto ao âmbito de aplicação.

- Cadastramento de fornecedores de vegetais.

- Exigência de cobertura para proteção de cargas nos veículos transportadores de matéria-prima.

- Identificação da matéria-prima beneficiada.

- Capacitação dos manipuladores de alimentos em higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos.

- Proteção do local de preparo de alimentos e bebidas e dos equipamentos, móveis e utensílios para evitar o acesso de vetores e pragas.

- Instalação da fonte de iluminação distante dos equipamentos de moagem e extração.

- Proteção dos equipamentos de moagem e extração, incluindo quando em desuso.

- Uso de Lubrificantes e graxas atóxicos, em caso de haver risco de contaminação dos alimentos e bebidas.

- Operação de descascamento da cana-de-açúcar em área separada e isolada dos locais de armazenamento e preparo.
- Lavagem e, quando aplicável, desinfecção dos vegetais antes do preparo.
- Definição da temperatura de refrigeração (abaixo de 5°C) e do prazo máximo de consumo das bebidas, no mesmo dia do preparo.
- Utilização de água potável na manipulação de alimentos e bebidas e não reutilização da água.

## **10. AÇÕES ADOTADAS FRENTE AO SURTO DE DOENÇA DE CHAGAS AGUDA**

### 10.1 Regulamentação – antecedentes

Após a veiculação pela imprensa do surto de Doença de Chagas Aguda – DCA ocorrido no Estado de Santa Catarina, com possível transmissão por caldo de cana, a Anvisa mobilizou-se para adotar as medidas necessárias à prevenção de novos casos, por meio da Gicra. Em atendimento à solicitação da diretoria da Vigilância Sanitária de Santa Catarina, o diretor responsável pela área de alimentos da Anvisa e 2 representantes da Gicra reuniram-se com a diretora e técnicos da VISA-SC em Florianópolis, no dia 31 de março de 2005. A reunião objetivou a elaboração de uma proposta de Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-Sanitários para unidades de comercialização de alimentos e bebidas a base de vegetais, conforme sugerido pela VISA.

Foram discutidas as diretrizes da proposta de Regulamento, levando-se em consideração os possíveis fatores de risco para a presença dos reservatórios e vetores do *Trypanossoma cruzi* no ambiente de manipulação/preparo do caldo de cana e de outros alimentos passíveis de veicular este agente. Como produto do primeiro dia de reunião, obteve-se a proposta de Regulamento Técnico intitulada Procedimentos Higiênico-Sanitários para a Comercialização de Alimentos e Bebidas Preparados a Base de Vegetais.



## 10.2 Processamento do caldo de cana

No dia 01 de abril foi realizada uma visita técnica em estabelecimento beneficiador de cana para caldo, para verificar os possíveis riscos de contaminação da matéria-prima no âmbito da cadeia produtiva do caldo de cana. O estabelecimento visitado produzia e comprava cana de açúcar, procedendo ao armazenamento e descascamento da mesma, por meio de um equipamento composto de um motor e de uma lixa rotatória. Após o lixamento da casca da cana, a mesma é cortada para uniformização do comprimento e, em seguida, é disposta em feixes padronizados visualmente, amarrados por um arame. A cana, após o processamento, era armazenada em câmara fria até o transporte aos pontos de venda, que é realizado sob temperatura ambiente.

Apesar do estabelecimento estar desativado no momento da visita, foi possível entender o fluxo de processamento e avaliar a necessidade de abranger, na proposta de regulamento, os requisitos necessários para redução dos riscos provenientes desta etapa da cadeia produtiva.

Sobre a possibilidade de lavagem da cana antes do processo de descascamento, foi informado que a cana de açúcar é muito susceptível à fermentação e que o ideal é trabalhar sem o uso de água.

No período da tarde houve prosseguimento da reunião no órgão de Vigilância Sanitária de Santa Catarina para a finalização da proposta de Regulamento Técnico sobre Requisitos Higiênico-Sanitários para a Comercialização de Alimentos e Bebidas a Base de Vegetais.

## 10.3 Debate da Proposta de Regulamento com outras VISA

Com a suspeita do envolvimento do açaí como veículo de transmissão do *Trypanossoma cruzi*, foi considerado relevante que, antes da publicação da Consulta Pública do Regulamento Técnico, fosse realizada uma reunião com os estados de maior produção e comercialização de açaí, para apreciação e endosso da proposta. Foi agendada reunião nos dias 06 e 07/04/05 no órgão de Vigilância Sanitária do Pará, em Belém, com a participação de técnicos do órgão de Vigilância Sanitária do Amapá, da Defesa Vegetal Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, e de representante da Universidade Federal do Pará - UFPA.

No primeiro dia de reunião os técnicos do MAPA e o representante da UFPA expuseram a relevância sócio-econômica e cultural do açaí, que é uma das bases da dieta da população e um dos principais produtos da atividade agrícola do estado do Pará. Ressaltou-se que não está cientificamente comprovado o envolvimento do açaí na transmissão da Doença de Chagas Aguda.

Discutiu-se com os convidados a proposta de Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-Sanitários para a Comercialização de Alimentos e Bebidas Preparados a Base de Vegetais, para aprimoramento do texto.

No período vespertino, houve uma reunião no Instituto Evandro Chagas, do Ministério da Saúde, no qual o pesquisador Dr. Aldo Valente apresentou dados sobre a possível transmissão de Doença de Chagas Aguda por via oral e relatou o desenvolvimento de estudos que objetivam esclarecer o ciclo da transmissão oral de *T. cruzi* pelo consumo de alimentos, especialmente açaí, com foco nos Estados do Pará e do Amapá.

#### 10.4 Informações Epidemiológicas e Mecanismos de Contaminação do Açaí

Foram apresentados relatos sistemáticos de ocorrência de “micro epidemias familiares” de Doença de Chagas Aguda, possivelmente transmitida pela ingestão de alimentos desde 1968 até o ano de 2005. Um surto é considerado como provavelmente ocasionado pela ingestão de alimento contaminado quando, após a investigação do sistema de saúde, não há evidência de barbeiros domiciliados ou peridomiciliados no local afetado, nem vestígios de picadas nas pessoas afetadas. Neste contexto, a transmissão vetorial é descartada, sendo então a transmissão por via oral a mais provável.

Apesar das evidências, foi relatado que a possibilidade de transmissão do *T. cruzi* pela via alimentar encontra resistências por parte da comunidade científica, pois não há confirmação oficial de nenhum caso desta natureza. A razão pela qual não há casos confirmados é a dificuldade de encontrar os alimentos envolvidos no surto, para comprovar a presença de *T. cruzi* nos mesmos. Por este motivo, e procurando desvendar o ciclo de transmissão oral da Doença de Chagas Aguda, foram desenvolvidas uma série de pesquisas e simulações para reproduzir as condições de contaminação dos alimentos e de contágio via ingestão do mesmo. Os resultados apontam para a possível contaminação do açaí batido à noite, em localidades inseridas

na mata amazônica, onde o barbeiro circula e é atraído pela fonte de luz artificial, geralmente localizada acima da máquina que processa o açaí – denominada amassadeira ou bateadeira de açaí. Esta máquina é um cilindro com a entrada superior aberta, sem tampa. Nesta hipótese, o barbeiro é atraído para a fonte de luz durante sua atividade noturna e cai acidentalmente na bateadeira, sendo macerado junto com o açaí. Foram realizados experimentos de simulação destas condições, sendo observada a atração dos barbeiros e sua caída acidental na bateadeira. Nestas condições, foi encontrado um grande número de *T. cruzi* no açaí processado na batelada. O açaí processado foi administrado via oral para ratos, que contraíram DCA, vindo ao óbito. Esta hipótese explicaria o surto ocorrido no Amapá, onde as condições são semelhantes à relatadas.

Foram também realizados experimentos no intuito de esclarecer a ocorrência de surtos em ambientes urbanos. Nestes experimentos o trajeto do açaí, desde a colheita, transporte, desembarque até o processamento nas bateadeiras foi acompanhado e analisado. Concluiu-se que, pelo fato da palmeira do açaí crescer em ambientes alagados, a colheita é realizada em áreas de mata próximas às margens dos rios que formam a bacia amazônica. Após a colheita, os frutos ou “caroços” são debulhados e acondicionados dentro dos barcos em cestos de palha abertos, denominados “paneiros”. Devido aos horários de colheita e às marés, os barcos repletos de paneiros com açaí passam a noite nos rios, atracados próximos às margens.

A transmissão por meio da ingestão de açaí contaminado foi considerada provável, pois nos casos suspeitos de transmissão oral não foram encontrados barbeiros domiciliados nem lesões típicas de picadas de barbeiro nas pessoas envolvidas. Portanto, a hipótese de transmissão vetorial foi descartada.

Após o evento no Instituto Evandro Chagas, a reunião no órgão de Vigilância Sanitária do Pará teve continuidade para últimos ajustes e envio da proposta de Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-Sanitários para a Comercialização de Alimentos e Bebidas Preparados a Base de Vegetais para Anvisa.

#### 10.5 Visita Técnica

No dia 07 de abril foi realizada uma visita técnica à feira do açaí, localidade portuária, onde atracam as embarcações carregadas com paneiros de açaí para

comercialização na cidade de Belém. Foram verificadas e registradas as condições higiênico-sanitárias de transporte do açaí e de exposição à venda deste produto. Em seguida foi realizada visita técnica em uma unidade industrializadora e exportadora de produtos pasteurizados a base de açaí.

No período vespertino, foi realizada uma reunião na Diretoria Técnica da Secretaria de Saúde do Pará, que contou com a presença da Secretária de Saúde em exercício e de representantes das áreas de epidemiologia, capacitação técnica, dentre outras, para discutir o contexto que levou à elaboração da proposta de Regulamento Técnico sobre Requisitos Higiênico-Sanitários para a Comercialização de Alimentos e Bebidas a Base de Vegetais.

#### 10.6 Considerações gerais

Os eventos de contaminação do açaí pelo *T. cruzi* e a possível transmissão da Doença de Chagas Aguda por meio da ingestão deste produto são acidentais e acontecem em condições muito específicas.

O uso de telas ou de tampas adaptadas às batedeiras, assim como o batimento do açaí somente no período diurno, aliados à seleção e lavagem criteriosa do açaí antes do batimento, seriam medidas eficazes para a prevenção da contaminação do açaí pelo *T. cruzi* em ambientes de processamento próximos às áreas de ocorrência dos vetores (barbeiros).

A exigência de seleção dos caroços e lavagem criteriosa antes da etapa de batimento do açaí, por parte dos batedores, seriam medidas efetivas para prevenir a contaminação do açaí, em ambientes de processamento afastados do habitat dos vetores (barbeiros).

A possibilidade de transmissão por meio de polpa congelada foi descartada, pelo fato de que o *T. cruzi* morre em temperatura de congelamento.

O risco de transmissão por meio da ingestão de melado, polpa de açaí pasteurizada e doces foi descartado, devido ao fato do *T. cruzi* não resistir a temperaturas superiores a 60°C.

A Secretaria do Estado de Saúde do Pará concordou que seria pertinente solicitar e apoiar o desenvolvimento de um equipamento para lavagem do açaí e de tampas adaptadas aos batedores de açaí, além de priorizar as unidades de comercialização de açaí para a concessão de crédito pelo financiamento concedido pela Caixa Econômica

Federal em conjunto com o SEBRAE, que objetiva a adequação das unidades de comercialização de alimentos atendimento às condições higiênico-sanitárias determinadas pela Resolução que será publicada ANVISA.

Acordou-se que o Pará procederá ao cadastro de todos os pontos de batimento de açai do estado, para controle do atendimento das condições higiênico-sanitárias definidas pelo Regulamento Técnico.

## **11. PREVENÇÃO E O CONTROLE DOS DISTÚRBIOS POR DEFICIÊNCIA DE IODO**

### 11.1 Introdução

A Gerência-Geral de Alimentos, por meio da Gicra, desempenha importante papel na prevenção e controle dos Distúrbios por Deficiência de Iodo - DDI haja vista sua atuação, em conjunto com os órgãos de vigilância sanitária estaduais e distrital e os laboratórios oficiais de saúde, no controle das indústrias beneficiadoras de sal para consumo humano e do teor de Iodo do sal exposto ao consumo.

Considerando o recrudescimento dos programas de combate às carências de micronutrientes, o Ministério da Saúde estabeleceu como uma de suas prioridades o aperfeiçoamento das ações voltadas à prevenção e ao controle dos Distúrbios por Deficiência de Iodo. Como essas ações estão sistematizadas na forma do Programa Nacional para a Prevenção e o Controle dos Distúrbios por Deficiência de Iodo - Pró-Iodo, foi desencadeando um processo de revisão do arcabouço técnico, operacional e legal do Programa para alcance desse objetivo.

O processo de revisão foi iniciado em 2004 sob supervisão da Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição – CGPAN/SAS/MS, em parceria com a GICRA e demais membros da Comissão Interinstitucional para Prevenção e Controle dos Distúrbios por Deficiência de Iodo – CIPCDDI.

No ano de 2005, a Gicra participou efetivamente da revisão da minuta de portaria que reestrutura o Programa e da elaboração de sua norma técnica e operacional. A versão final foi aprovada por meio da Portaria MS nº 2632, de 10/12/05, que estabelece no Art. 5º as seguintes atribuições da Agência Nacional de Vigilância Sanitária:

I – Participar da coordenação, em âmbito nacional, do Pró- Iodo

II – Coordenar e regulamentar as ações de controle higiênico-sanitário dos estabelecimentos beneficiadores de sal e do produto exposto à comercialização;

III – Analisar e divulgar, sistematicamente, os resultados do controle e do monitoramento de iodação do sal para consumo humano;

IV – Definir medidas de intervenção para promover a oferta de sal devidamente iodado no comércio;

V – Promover a inserção dos laboratórios oficiais de bromatologia em programas de controle de qualidade analítica;

VI – Promover a sensibilização do setor produtivo com vistas a atenderem à legislação sanitária vigente.

Essas atribuições foram desdobradas em procedimentos por meio da norma técnica e operacional do Pró-Iodo, tendo a linha de ação de competência do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária sido tratada no tópico “Monitoramento do Teor de Iodo do Sal para Consumo Humano”. Essa proposta de norma técnica e operacional será submetida à aprovação da Comissão Interinstitucional.

Entendendo que o constante monitoramento do impacto das ações implementadas constitui peça fundamental para garantir a sustentabilidade do Pró-Iodo, no dia 13 de julho de 2005 foi realizado um encontro com especialistas na área dos Distúrbios por Deficiência de Iodo – DDI com o propósito de discutir as principais diretrizes do protocolo para o monitoramento do impacto da iodação do sal na saúde da população brasileira. Esse evento foi promovido pela CGPAN e contou com a participação de dois representantes da Gicra.

Após discussões e debates ocorridos no encontro, decidiu-se adotar os seguintes critérios na construção do referido protocolo:

a)O monitoramento abará escolares na faixa etária de 6 a 14 anos.

b)O primeiro monitoramento do impacto da iodação do sal na saúde da população no Brasil a ser desenvolvido de forma periódica e sistemática ocorrerá em 2006 e terá como propósito a definição de uma linha de base. Nesta pesquisa, deverão ser analisados os indicadores: excreção urinária e o sal consumido em nível domiciliar. Seguindo a recomendação do representante do International Council for Control of Iodine deficiency Disorders – ICCIDD,

ficou acordado que, paralelamente à pesquisa, será monitorado o teor de iodo no sal exposto à comercialização.

c) Com o resultado da pesquisa de 2006, serão observados quais pontos do Brasil são os mais críticos com relação à deficiência e ao excesso de iodo, facilitando, assim, o delineamento dos locais que deverão ser monitorados com mais rigor em pesquisas futuras. Por meio destes resultados, poderão ser definidas, também, sub-amostras para a avaliação do volume da tireóide em longo prazo.

d) A avaliação da excreção urinária de iodo e do sal consumido em nível domiciliar deverá ser realizada a cada três anos, atendendo, assim, a recomendação da Organização Mundial de Saúde. O volume da tireóide deve ser feito em longo prazo (a cada 6 anos) e por avaliador treinado.

e) No ano anterior ao da realização da pesquisa será aberto um edital, para seleção da instituição ou o consórcio de instituições responsável pela execução do referido monitoramento.

## 11.2 Participação da Comissão Interinstitucional para a Prevenção e Controle dos Distúrbios por Deficiência de Iodo

A CIPCDDI, instituída pela Portaria GM nº1328, de 11 de novembro de 1999, tem como atribuição avaliar as diretrizes e estratégias pertinentes ao Programa Nacional de Prevenção e Controle dos Distúrbios por Deficiência de Iodo, designado Pró-Iodo. A CIPCDDI conta com a participação de representantes do governo e do setor produtivo, sendo coordenada pela Secretaria de Atenção à Saúde/MS, por meio da Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição.

Em abril de 2005, a Portaria GM nº 520 reviu a composição da CIPCDDI com a inserção de novos representantes do governo, do setor produtivo, de organismos internacionais e de uma associação representativa dos consumidores.

Em 26 de julho de 2005, foi realizada a 10ª Reunião da CIPCDDI tendo como um dos principais itens de pauta a revisão das atribuições dos membros dessa Comissão, conforme previsto na norma técnica e operacional. No que tange à minuta de portaria que institui o Pró-Iodo, após sua aprovação pelos membros da CIPCDDI e antes da sua publicação, ficou acordado que essa seria submetida à apreciação da ANVISA. A

despeito do acordado, a versão definitiva foi publicada sem prévia anuência desta Agência. O processo de publicação das versões consensuadas da minuta de portaria e da norma técnica e operacional ficou sob a responsabilidade da CGPAN.

Como encaminhamento da 10ª Reunião da CIPCDDI e com o intuito de promover a sustentabilidade dos resultados alcançados no Programa Nacional de Inspeção Sanitária em Estabelecimentos Beneficiadores de Sal destinado ao Consumo Humano, os representantes indicados da ANVISA comprometeram-se a preparar material informativo com o objetivo de sensibilizar o setor sobre a importância das Boas Práticas de Fabricação. O material elaborado (Anexo I) foi encaminhado para avaliação dos membros da Comissão.

## 12. CAPACITAÇÕES TÉCNICAS

As capacitações em inspeções sanitárias realizadas em 2005 estão descritas no Quadro 19; sendo que as referentes ao palmito e conservas de alimentos foram implementadas em estados que detêm as maiores produções: Estado do Pará e Santa Catarina, este o segundo em número de unidades fabris.

Destaca-se a participação da Anvisa nos cursos realizados tanto no Estado do Pará quanto em Santa Catarina no tocante ao planejamento do conteúdo programático e com as despesas relativas aos instrutores e materiais distribuídos no evento, além do que uma representante da Gerência participou como instrutora apresentando a parte referente à legislação de palmito em conserva no curso do Estado do Pará.

Os temas abordados no curso realizado no Estado do Pará, que foi dirigido para capacitar técnicos em inspeção sanitária em estabelecimentos produtores de palmito em conserva, referem-se à:

- vigilância epidemiológica de botulismo alimentar no Brasil;
- tratamento da água de abastecimento;
- higienização na indústria de palmito;
- processamento de palmito;
- tratamento térmico das conservas de palmito;
- legislação sobre palmito em conserva;
- lista de verificação de rotulagem;



- avaliação de documentos e planilhas de registro das operações;
- relatório de auditoria na inspeção sanitária;
- curva de acidificação do palmito, que foi realizada como atividade prática nos laboratórios do Lacen do Estado do Pará.

No Estado de Santa Catarina foi maior a abrangência dos conteúdos com a adição da parte relativa a estabelecimentos produtores de frutas e hortaliças em conserva tendo em vista ser um tradicional fabricante de conservas de alimentos.

O curso de inspeção sanitária em instalação de irradiação de alimentos foi realizado em razão de estar em operação 2 unidades, da especificidade desse estabelecimento, que demanda conhecimento técnico em irradiação, além de não ter havido capacitação anterior quando publicado o regulamento técnico em vigor.

**QUADRO 19 - CAPACITAÇÕES EM INSPEÇÕES SANITÁRIAS EM INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS**

Curso	Período e local	Participantes e instrutores	Carga horária
Capacitação para inspecionar indústria de palmito em conserva	22-26 de agosto, Belém	1 Visa Estadual do AC 1 Visa Estadual AP 1 Visa AM 9 Visa Estadual do PA do nível central 18 Visa Estadual do PA, de 13 regionais 2 Visa Municipal de Belém 1 Visa Municipal de Breves / PA Total de participantes: 33 Instrutores: 5	40 horas
Capacitação para inspecionar indústria de conservas de alimentos e de palmito	7-11 de novembro, Florianópolis	1 Anvisa 1 Visa Estadual do RS 5 Visa Estadual de SC do nível central 7 Visa Estadual de SC de 7 regionais 16 Visa Municipal de 16 municípios Total de participantes : 30 Instrutores: 6	40 horas

Inspeção sanitária em instalação de irradiação de alimentos	4-7 de outubro, São Paulo	5 da GGALI / Anvisa 2 CVSPAF/Anvisa 1 CVSPAF/ Anvisa 2 Visa Estadual do AM 2 Visa Estadual do RJ 2 Visa Estadual do CE 2 Visa Estadual de SP 3 Visa Estadual de SP da regional de C 3 Visa Estadual de SP da regional de Campinas Total de participantes : 25 Instrutores : 7	16 horas
---	---------------------------	---	----------

As instalações em funcionamento, no país, de irradiação de alimentos localizam-se nos municípios de Jarinú e Cotia, ambas no Estado de São Paulo. As demais plantas de irradiação de alimentos, localizadas no Estado do Amazonas e do Rio de Janeiro, estão paralisadas. Houve consulta de uma empresa junto à Comissão Nacional de Energia Nuclear para construir uma planta no Estado do Ceará.

O curso ocorreu nas dependências da Faculdade de Ciências Farmacêuticas da Universidade de São Paulo e os temas abordados no evento foram:

- fundamentos teóricos da radiação ionizante,
- irradiação como método de conservação de alimentos,
- legislação nacional e códigos recomendados de práticas internacionais,
- norma experimental Cnen NE-6.02, processo de licenciamento de instalações radiativas,
- norma experimental Cnen NE-6.04 funcionamento de serviços de radiografia industrial e proteção radiológica com controle dos registros dosimétricos e outros controles efetuados,
- tipos de radiadores, vantagens e desvantagens,
- produtos radiolíticos,
- inspeção sanitária em instalações de irradiação de alimentos.

Foram realizadas três visitas técnicas: uma no Instituto de Pesquisas Energéticas – IPEN, uma na empresa Embrarad, localizada em Cotia e outra na empresa CBE, em Jarinú, sendo que todos os locais visitados apresentam irradiador de raios gama.

### 13. PARTICIPAÇÃO DE EVENTOS

No ano de 2005, os representantes da Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos participaram nos eventos discriminados no quadro abaixo.

**QUADRO 20** – RELAÇÃO DE EVENTOS COM PARTICIPAÇÃO DE REPRESENTANTE DA GERÊNCIA DE INSPEÇÃO E CONTROLE DE RISCOS DE ALIMENTOS – ANO 2005

Nº	EVENTO	PALESTRA MINISTRADA	PALESTRANTE PARTICIPANTE	DATA	LOCAL
1	Teleconferência Resolução-RDC nº 216/04	--	Ana Virgínia, Andrea, Fernanda, Laura, Reginalice	10/03	Brasília/DF
2	Reunião do Grupo de Trabalho do <i>Proposed Draft Principles and Guidelines for The Conduct of Microbiological Risk Management-MRM</i> e do <i>Discussion Paper on The Management of the Work of The Committee do FH</i>	--	Ana Virgínia, Reginalice e Laura	12 e 13/03	Buenos Aires Argentina
3	37ª Sessão do CCFH	--	Ana Virgínia, Reginalice e Laura	14/03 a 19/03	Buenos Aires Argentina
4	III Seminário Pro Teste de Defesa do Consumidor	O Papel da Anvisa na Fiscalização da Segurança dos Alimentos no Brasil	Andrea	17/03	Campinas/SP

Nº	EVENTO	PALESTRA MINISTRADA	PALESTRANTE PARTICIPANTE	DATA	LOCAL
5	Reunião para analisar o desempenho do PREBAF	--	Fernanda	21/03	São Paulo/SP
6	Reunião do Grupo de Trabalho para elaboração do Regulamento Técnico Procedimentos Higiénico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais (CP nº29/05)	--	Ana Virgínia e Laura	30/03 a 01/04	Florianópolis/SC
7	Reunião do Grupo de Trabalho para elaboração do Regulamento Técnico Procedimentos Higiénico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais (CP nº29/05)	--	Ana Virgínia e Laura	05/04 a 08/04	Belém/PA
8	VIII Congresso Brasileiro de Higienistas de Alimentos e II Congresso Latino-Americano de Higienistas de Alimentos	Resolução-RDC nº 216/04 e propaganda e publicidade em alimentos	Andrea e Reginalice	13/04 a 15/04	Búzios/RJ
9	Jornada Técnica de Qualidade do Produto Turístico de Rondônia	Saúde Alimentar e Higiene: Resolução-RDC nº216/04	Fernanda	04/05 a 6/05	RO
10	Curso Gestão da Inocuidade de Alimentos – <i>Food Safety Management</i>	Participação Brasileira no Comitê do Codex Alimentarius	Andrea, Fernanda e Laura	09/05 a 13/05	São Paulo/SP

Nº	EVENTO	PALESTRA MINISTRADA	PALESTRANTE PARTICIPANTE	DATA	LOCAL
11	Associação Brasileira dos Profissionais em Vigilância Sanitária - ABPVS	Resolução-RDC nº 216/04	Andrea	17/05	São Paulo/SP
12	Regulamento Técnico sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação – VISA DF	Resolução-RDC nº216/04	Laura	18/05	Brasília/DF
13	5º Encontro da Anvisa	--	Ana Virgínia, Ângela, Andrea, Karem e Rosane	19/05 a 21/05	Brasília/DF
14	Evento IIR - Armazéns Frigorificados	Resolução-RDC nº216/04	Fernanda	19/05 a 20/05	São Paulo/SP
15	Consenso Brasileiro sobre Doença de Chagas 2005	--	Ana Virgínia, Andrea, Ângela, Fernanda, Laura e Reginalice	07/06	Brasília/DF
16	Seminário sobre BSE	--	Laura	08/06	Brasília/DF

17	XIV Encontro Nacional de Monitoramento da Qualidade Sanitária dos Alimentos - ENAAL e Reunião do PREBAF	Apresentação de pôster sobre o PNMQSA e de palestra sobre a participação da GICRA no PREBAF	Laura	13/06 a 16/06	Goiânia/GO
----	---	---	-------	---------------	------------

Nº	EVENTO	PALESTRA MINISTRADA	PALESTRANTE PARTICIPANTE	DATA	LOCAL
18	Redescobrimo o SUS	--	Andrea, Karem, Laura e Rosane	27/06 a 01/07	Brasília/DF
19	Regulação de preços de medicamentos e Resolução-RDC n° 216/04, evento conjunto entre a Visa Municipal e Procon de Fortaleza	Resolução- RDC n° 216/04	Reginalice	30/06/2005	Fortaleza / CE
20	Redescobrimo o SUS	--	Ângela e Reginalice	04/07 a 08/07	Brasília/DF
21	Global Feed & Food 2005	--	Laura	11/07 a 13/07	São Paulo/SP
22	Inspeções conjuntas com o Food and Drug Administration - FDA	--	Andrea	01/08 a 04/08	Monte Alto e Araçatuba/SP

23	Reunião e Oficina de Trabalho para Estruturação da Vigilância da Síndrome Hemolítica Urêmica no Brasil	--	Ângela	01/08 a 02/08	Brasília/DF
----	--	----	--------	---------------	-------------

Nº	EVENTO	PALESTRA MINISTRADA	PALESTRANTE PARTICIPANTE	DATA	LOCAL
24	Supervisão do TAM	Legislações de Boas Práticas da ANVISA	Laura	08/07 a 13/08	Recife/PE
25	Curso de capacitação para inspecionar indústria de palmito em conserva	Legislações sobre palmito em conserva	Reginalice	22/08 a 26/08	Belém / PA
26	Reunião sobre o programa nacional de controle sanitário de moluscos bivalves	-	Reginalice	02/09	Brasília / DF
27	Aula de Graduação UnB – Disciplina: Vigilância Sanitária.	Legislação da Gicra	Ângela e Karem	13/09	Brasília/DF
28	I Encontro Nacional sobre Segurança Alimentar na Primeira Infância	Encaminhamento das denúncias e processo de notificação das empresas	Reginalice	14/09 a 16/09	São Paulo / SP

29	Curso sobre Convênios e Termo de Parceria: Elaboração e Acompanhamento	--	Andrea	19/09 a 22/09	Brasília/DF
----	--	----	--------	---------------	-------------

Nº	EVENTO	PALESTRA MINISTRADA	PALESTRANTE PARTICIPANTE	DATA	LOCAL
30	Seminário sobre a importância das BPF para estabelecimentos de industrializadores de amendoins processados	Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos de Industrializadores de Amendoins Processados e Derivados	Ângela	22/09	São Paulo/SP
31	1ª Capacitação Integrada em Métodos Epidemiológicos e Diagnóstico Laboratorial para Identificação de Salmonela – WHO Global Salmonella Surveillance	--	Laura	26/09 a 30/09	Rio de Janeiro/RJ
32	Curso de Especialização Qualidade em Alimentos	Programa Nacional de Monitoramento da Qualidade Sanitária de Alimentos - PNMQSA	Andrea	29/09	Brasília/DF
33	Curso de Especialização Qualidade em Alimentos	Inspeção sanitária e Roteiros de Avaliação	Ângela	29/09	Brasília/DF



34	Curso de Inspeção Sanitária em Instalação de Irradiação de Alimentos	--	Andrea e Karem	04/10 a 07/10	São Paulo/SP
35	Curso de Inspeção Sanitária em Instalação de Irradiação de Alimentos	Legislações nacionais e normas do Codex Alimentarius	Reginalice	04/10 a 07/10	São Paulo / SP

Nº	EVENTO	PALESTRA MINISTRADA	PALESTRANTE PARTICIPANTE	DATA	LOCAL
36	Seminário sobre a importância das BPF para estabelecimentos de industrializadores de amendoins processados	Resolução-RDC nº172/03	Laura	06/10	Londrina/PR
37	I Curso de Boas Práticas de Fabricação em Indústrias de Embalagens	--	Reginalice, Laura e Karem	18/10 a 20/10	São Paulo/SP
38	I Congresso Nacional de Saúde Pública Veterinária	Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação	Andrea	28/11a 30/11	Guarapari/ES
39	IV Fórum Nacional de Educação e Saúde	Roda de Conversa – Como promover a alimentação saudável nas escolas?	Ângela	12/12	UnB – Brasília/DF

## 14. Participação no Comitê do Codex Alimentarius

O *Codex Alimentarius* é um fórum internacional de discussão e elaboração de normas e diretrizes aplicáveis ao comércio internacional de alimentos cujo escopo é a proteção à saúde pública e a garantia das práticas leais de comércio. O Brasil é membro deste organismo internacional, sendo o Inmetro o órgão nacional que atua como ponto focal das atividades dos comitês do *Codex Alimentarius* no Brasil. A Gicra participa ativamente das atividades do *Codex Alimentarius* desde o ano de 2000, sendo a responsável pela coordenação dos trabalhos do Comitê do *Codex Alimentarius* sobre Higiene dos Alimentos – CCFH. Além disso, participa como membro do comitê sobre Sistema de Inspeção e Certificação de Importações e Exportações de Alimentos – CCFICS, coordenado pelo Inmetro.

### 14.1 Comitê do *Codex Alimentarius* sobre Higiene dos Alimentos

Em 2005 a GICRA coordenou três reuniões do Grupo de Trabalho sobre Higiene dos Alimentos, conforme especificado no **Quadro 21**.

**QUADRO 21 - REUNIÕES DO GRUPO TÉCNICO SOBRE HIGIENE DOS ALIMENTOS REALIZADAS EM 2005**

DATA	LOCAL	PAUTA
22 a 24 de fevereiro	Sede II da Anvisa – Brasília/DF	- Preparatória para 37ª Reunião do CC
26 e 27 de abril	Sede II da Anvisa – Brasília/DF	- Apresentação do Relatório da participação da delegação brasileira na 37ª Reunião do CCFH Alinorm 05/28/13. - CL 2005/12-CAC. - CL 2005/13-CAC. - CL 2005/16-FH.
13 de dezembro	Sede II da Anvisa – Brasília/DF	- Informes da Coordenação. - CL 2005/40-FH. - CL 2005/42-FH. - CL 2005/33-CAC. - Questionário de Kiel (JEMRA).

As Reuniões do CCFH têm frequência anual, sendo geralmente sediadas nos Estados Unidos. A 37ª Sessão do CCFH ocorreu em Buenos Aires-Argentina, no período de 12 a 19/03/2005. Representantes da GICRA integraram a delegação brasileira, que contou ainda com a participação de representantes da Embaixada do Brasil na Argentina, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e da Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação. A maioria das propostas e comentários apresentados pelo Brasil durante a reunião, que constam dos Documentos de Sala – CRD 21, 22, 23, 24, 25 e 26, foram aceitos. Ao todo circularam 56 CRD com as sugestões e comentários de diferentes países e organizações.

A pauta da reunião e as principais deliberações encontram-se descritas abaixo.

▪ **Questões remetidas ao Comitê do Codex sobre Higiene dos Alimentos pela CAC e outros Comitês do Codex:**

Aprovação da inserção da definição dos termos FSO, PO e PC no Manual de Procedimentos da CAC.

Constituição de um GT para considerar as seções de higiene do Anteprojeto de Código de Práticas para Peixe e Produtos de Pesca, coordenado pela Noruega com a participação do Brasil.

▪ **Discussion Paper on the Management of the Work of the Committee:**

Constituição de um GT coordenado pela Austrália para estabelecer as recomendações que serão consideradas pelo CCFH sobre as propostas de novos trabalhos na próxima Sessão. Este documento será submetido à apreciação pelo Comitê de Princípios Gerais do Codex.

▪ **Proposed Draft Revision of the Recommended International Code of Practice for Food for Infants and Children:**

O documento retornou ao trâmite 2.

Decidiu-se que o âmbito de aplicação abordará todas as fórmulas em pó para lactentes (< 12 meses) e crianças de 1ª infância (1 a 3 anos), excluídos os produtos a base de cereais.

O título foi alterado para “Código de Práticas para Fórmula em pó para Lactentes e Crianças na 1ª Infância”.

Um dos anexos de especificações microbiológicas tratará dos parâmetros de Salmonela entérica e *E. sakazakii* em fórmulas em pó para lactentes de alto risco e o outro especificará os parâmetros de Salmonela entérica, *E. sakazakii* e outros microrganismos das fórmulas em pó para lactentes e crianças de 1ª infância.

Foi estabelecido um GT para definir o âmbito de aplicação e as questões a serem remetidas à Consulta de Expertos da FAO/OMS sobre “*Enterobacter sakazakii* e outros microrganismos em fórmula infantil em pó”.

#### ▪ **Proposed Draft Guidelines on the Application of General Principles of Food Hygiene to the Control of *Listeria Monocytogenes* in Foods**

Alteração da definição de “alimentos prontos para o consumo” para: “todo alimento que é normalmente consumido no estado cru ou todo alimento manipulado, processado, misturado, cozido ou que de outro modo tenha sido preparado de uma forma que normalmente se consome sem se submeter à etapas listericidas posteriores”.

Padronização das especificações de temperatura de conservação para: “não exceder 6°C (preferencialmente 2-4°C)”.

Será solicitado assessoramento científico à FAO e OMS para o desenvolvimento do Anexo II e para o esclarecimento sobre o vínculo entre FSO e suas métricas.

O documento principal e o Anexo I avançaram ao trâmite 5 e o Anexo II retornou ao trâmite 2, enquanto aguarda o resultado da consulta dos expertos para ser revisado.

#### ▪ **Proposed Draft Principles and Guidelines for the Conduct of Microbiological Risk Management**

Termos polêmicos como “medidas de precaução”, “medidas de emergência” e “rastreabilidade” foram mantidas entre colchetes. O documento foi aprovado em trâmite 5.

▪ **Proposed Draft Guidelines for the Validation of Food Hygiene Control**

Pela limitação de tempo o tema não foi discutido, retornando ao trâmite 2.

▪ **Proposed Draft Revision of the Code of Hygienic Practice for Eggs and Egg Products**

O documento foi aprovado o trâmite 5. O termo “rastreabilidade” permaneceu entre colchetes, até a aprovação do documento sobre rastreabilidade que está sendo desenvolvido pelo CFICS. O Grupo redator desenvolverá um anexo ao Código que abordará o tema “tratamento microbicida efetivo”, bem como sobre a aplicação de FSO, PO e PC.

▪ **Report of the ad hoc Expert Consultations on Risk Assessment of Microbiological Hazards in Foods and Related Matters**

Foi apresentado informe atualizado sobre a avaliação de risco de *E. sakazakii* em fórmulas em pó para lactentes.

Foi apresentada, por meio do CRD 6, uma minuta do documento de diretrizes aos governos para aplicação do Sistema HACCP em pequenas empresas e em empresas menos desenvolvidas, em atendimento à solicitação da 35ª Sessão do CCFH.

Está sendo organizada uma reunião técnica para estudar os dados disponíveis sobre os riscos e vantagens do uso de sistema de lactoperoxidase.

▪ **Discussion Paper on the Guidelines for the Application of the General Principles of Food Hygiene to the Risk Based Control of *Salmonella spp* in Poultry**

A Suécia vai desenvolver o documento, que seguirá o processo para consideração de novos trabalhos no CCFH.

▪ **Discussion Paper on the Guidelines for the Application of the General Principles of Food Hygiene to the Risk Based Control of *Enterohemorrhagic Escherichia coli* in Ground Beef and Sausages**

Os Estados Unidos vão desenvolver o documento, que seguirá o processo para consideração de novos trabalhos no CCFH.

▪ **Discussion Paper on the Guidelines for Risk Management Options for *Campylobacter* in Broiler Chicken**

A Nova Zelândia vai desenvolver o documento, que seguirá o processo para consideração de novos trabalhos no CCFH.

▪ **Risk Profile of *Vibrio spp* in Seafood**

Os Estados Unidos vão desenvolver o documento, que seguirá o processo para consideração de novos trabalhos no CCFH.

▪ **Discussion Paper on the Viruses in Food**

Os Países Baixos vão desenvolver o documento, que seguirá o processo para consideração de novos trabalhos no CCFH.

▪ **Draft Terms of Reference for the FAO/WHO Expert Consultation on the Uses of Active Chlorine**

O Comitê acordou em incluir o tema para a consulta FAO/OMS de expertos sobre o uso de cloro ativo.

▪ **Proposed draft Code of Practice for Fish and Fishery Products**

Foram propostas poucas alterações e ratificadas as disposições de higiene constantes do documento.

▪ **Viruses and Risk Management of *Vibrio spp.***

Devido à sobrecarga de trabalho atual, este tema será submetido ao processo para consideração de novos trabalhos no CCFH.

▪ A próxima sessão do CCFH está prevista ocorrer nos Estados Unidos, no período de 14 a 19/11/2006.

#### 14.2 Comitê do *Codex Alimentarius* sobre Sistema de Inspeção e Certificação de Importações e Exportações de Alimentos

O Inmetro coordenou em 2005 05 reuniões técnicas do GT-FICS. A Gicra atendeu às convocações de reuniões, nas quais foram discutidos os seguintes temas:

1. Matérias de Interesse do Comitê oriundas da Comissão do Codex Alimentarius e de outros Comitês do Codex e Forças-Tarefas;
2. Proposed draft Standards and related Texts;
3. Proposed draft Appendices to the Guidelines on the Judgment of Equivalence of Sanitary Measures Associated with Food Inspection and Certification;
4. Proposed draft Principles for Electronic Certification;
5. Proposed draft Guidelines for Risk-based Inspection of Imported Foods;
6. Discussion Paper on Traceability/Product tracing in the Context of Food Inspection and Certification Systems;

7. Discussion Paper on the Revision of the Guidelines for the Exchange of Information Between Countries on Rejection of Imported Foods;
8. Discussion Paper on the revision of the Guidelines for Generic Official Certificate Formats and the Production and Issuance of Certificates;
9. Discussion Paper on Clarification of the Reference “a reasonable interval” in the Guidelines for Import Control Systems”.

Na reunião anual do CCFICS, ocorrida no período de 28/11 a 02/12/05 em Melbourne-Austrália, a delegação brasileira foi composta por membros do Ministério das Relações Exteriores, da Anvisa (Gicra), do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e do setor privado. Durante a reunião, circularam 17 CRD, dos quais os de número 11, 12 e 13 continham os comentários enviados pelo país. O Brasil obteve êxito em várias intervenções, tendo o Comitê aprovado importantes alterações defendidas pela delegação.

A pauta da reunião teve como principais deliberações:

- Foram elaboradas diretrizes, constantes do CRD 17, que irão basear a elaboração de um Documento de Discussão em 2006 abordando o tema de reexportações de alimentos importados ou nacionais, classificados como de risco, inadequados, ou que não atingiram os padrões de segurança exigidos pelos países importadores. O documento abordará ainda as questões enfrentadas por países com capacidade insuficiente controlar a importação de alimentos. Foi criado um GT eletrônico, para elaboração do Documento de Discussão, presidido pelo Canadá com a participação do Brasil.
- Inclusão na *Alinorm* das conclusões do Seminário do CCEURO sobre Rastreabilidade de Produtos, realizado em Bruxelas em setembro de 2005.
- Aprovação do documento *Proposed Draft Principles for the Application of Traceability/Product Tracing in the Context of Food Import and Export Inspection and Certification Systems* ao trâmite 5/8 e decisão de desenvolvê-lo como um documento independente.
- Substituição do termo “product” por “food” e do termo “intensity” por “nature and frequency” em todo o documento *Proposed Draft Principles and Guidelines for Risk-Based Inspection of Imported Foods*.
- Substituição, ao longo de todo o texto o termo “risk-based” por “based on risk”, conforme proposta do Brasil. O documento foi aprovado no trâmite 5/8.



- O documento *Proposed Draft Appendices to the Guidelines on the Judgment of Equivalence of Sanitary Measures Associated with Food Inspection and Certification* retornou ao trâmite 2 e foi constituído um GT coordenado pelos Estados Unidos com a participação do Brasil, que irá desenvolver um documento único, baseado no CRD 16.
- O documento *Proposed Draft Revision of the Guidelines for Generic Official Certificate Formats and the Production and Issuance of Certificates* retornou ao trâmite 2, sendo estabelecido um GT, sob a coordenação dos Estados Unidos com a participação do Brasil, para revisar o documento.
- Descontinuidade do documento preparado pela Índia *Discussion Paper on the Revision of the Guidelines for the Exchange of Information Between Countries on rejections of Imported Foods*.
- A próxima sessão do CCFICS está prevista para o período de 13 a 17/11/2006.

#### 14.2.1 Reunião do Grupo de Trabalho sobre Anteprojetos de Apêndices às Diretrizes para Julgamento da Equivalência de Medidas Sanitárias

No período de 03 a 07 de setembro de 2005 foi realizada, em Bruxelas-Bélgica, a reunião do Grupo de Trabalho - GT, sob a Presidência dos Estados Unidos, para a elaboração dos Apêndices às Diretrizes para Julgamento da Equivalência de Medidas Sanitárias. Participaram do evento, representantes da Anvisa, do MAPA e da Missão do Brasil na Comunidade Européia. O objetivo do GT consistiu em elaborar um documento composto por três partes: Documentação necessária para a determinação da equivalência das medidas sanitárias; Base Objetiva de Comparação e o Processo de Julgamento de Equivalência. Foi adotado mediante consenso o documento revisado pela Nova Zelândia para discussão. O Brasil apresentou as considerações sobre o documento, tais como: necessidade de harmonização do conteúdo dos apêndices com o texto principal; foco do documento centrado na equivalência de medidas sanitárias de produtos e ou grupo de produtos; existência de comércio pré-estabelecido como critério desnecessário para desencadear o processo de equivalência de medidas sanitárias de produtos e, por fim, necessidade de que o processo de julgamento de equivalência seja pautado em evidências científicas. Além disso, foi destacada que a Base Objetiva de Comparação deveria conter elementos e critérios que permitissem uma mensuração quali/quantitativa e

que a visita do importador ao país exportador somente deveria ocorrer após a conclusão do acordo.

A consideração sobre a visita do importador ao país exportador não obteve consenso no grupo, com destaque, os argumentos de oposição apresentados pela Comunidade Européia e reforçado pelos países membros.

#### 14.2.2 Reunião do Grupo de Trabalho sobre Anteprojeto sobre Princípios e Diretrizes para Inspeção Baseada em Risco

Em seguida ao GT anterior, nos dias 08 a 09 de setembro de 2005, foi realizada no mesmo local a reunião do Grupo de Trabalho - GT, sob a Presidência dos Estados Unidos, para a elaboração do Anteprojeto sobre Princípios e Diretrizes para Inspeção baseada em Risco. O Brasil destacou os pontos considerados relevantes do documento, tais como: uso da definição "risk-based" não aprovada pelo Codex Alimentarius; informações insuficientes para a implementação de programas direcionados à inspeção baseada em risco, disposições sobre rejeição de alimentos já contidas em documento aprovado e, por fim, o escopo do documento deve ser restrito aos aspectos de inocuidade dos alimentos. O documento foi aperfeiçoado pelo GT, porém, mantendo-se pendentes a definição "risk-based" e as disposições sobre rejeição de produtos, assuntos que serão discutidos pelo Comitê em sua próxima reunião.

#### 14.2.3 Reunião do Grupo de Trabalho sobre Anteprojeto de Princípios sobre Rastreabilidade e Rastreio de Produtos

Posteriormente, no período de 12 a 14 de setembro de 2005, foi realizada no mesmo local a reunião do Grupo de Trabalho - GT para a elaboração do Anteprojeto de Princípios sobre Rastreabilidade/Rastreio de Produtos, sob a Presidência da Austrália. A delegação da Argentina, em nome do Comitê do Codex Alimentarius da América Latina e Caribe - CCLAC, apresentou as considerações de consenso dos países, tendo como base os resultados do Seminário sobre Rastreabilidade/Rastreio de Produtos ocorrido no México em 2004. No âmbito do Grupo de trabalho foi acordado que a Rastreabilidade/rastreio de produtos é uma ferramenta inserida no sistema de inspeção e certificação de alimentos. Decisão que eliminou a possibilidade de relacionar a Rastreabilidade/rastreio de produtos como medida ou requisito sendo, portanto, não sujeita a determinação de equivalência.

Os princípios da Rastreabilidade/rastreio de produtos contemplarão o mandato dual do Codex Alimentarius que se refere à garantia da inocuidade dos alimentos e das práticas leais no comércio internacional. Dois pontos devem ser avaliados antes da próxima reunião do Comitê: a assistência técnica e a avaliação crítica das disposições do documento proposto para que o mesmo não facilite o surgimento de barreiras injustificáveis ao comércio.

## **15. GRUPO DE TRABALHO SOBRE INFLUENZA**

Em 14 de outubro de 2005, por meio da Resolução-RDC ANVISA nº 306, a Diretoria Colegiada desta Agência instituiu um Grupo de Trabalho - GT com o objetivo de planejar, formular e implementar o controle sanitário relativo à prevenção do risco da Influenza Humana. A área de alimentos é representada no Grupo por um técnico da Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos. Além da GGALI, as seguintes áreas têm representação no GT: Núcleo de Assessoramento Estratégico, Gerência-Geral de Portos, Aeroportos, Fronteiras e Recintos Alfandegados - GGPAF, Assessoria de Relações Institucionais, Gerência-Geral do Conhecimento, Núcleo de Assessoramento em Comunicação Social e Institucional, Gerência-Geral de Medicamentos, Gerência-Geral de Tecnologia em Serviços de Saúde, Gerência-Geral de Laboratórios de Saúde Pública, Gerência-Geral de Relações Internacionais, Gerência-Geral de Saneantes, Gabinete do Diretor-Presidente, Gerência-Geral de Inspeção e Controle de Insumos, Medicamentos e Produtos, Gerência-Geral de Gestão Administrativa e Financeira e Procuradoria.

No ano de 2005, o grupo se reuniu seis vezes, sendo que, dentre as atividades desenvolvidas no âmbito do GT, a área de alimentos participou mais ativamente da proposição de uma resolução restringindo a importação, o ingresso e a comercialização de produtos derivados de aves procedentes de países com a ocorrência de influenza aviária. A proposta original foi reformulada pela GGPAF, com a inserção de artigos atinentes a sua área de competência (como o controle de meios de transportes). A versão aprovada pelo GT foi submetida à apreciação da Diretoria Colegiada desta Anvisa e publicada por meio da Resolução-RDC ANVISA nº 37, de 22 de fevereiro de 2006.

No âmbito do GT, a área de alimentos também propôs e elaborou nota técnica sobre o vírus da influenza aviária de alta patogenicidade associado aos alimentos, a qual está divulgada no seguinte endereço:

[http://www.anvisa.gov.br/alimentos/informes/18\\_020306.htm](http://www.anvisa.gov.br/alimentos/informes/18_020306.htm).

Por fim, a GGALI elaborou uma proposta de orçamento para enfrentamento de eventual pandemia de influenza, o qual foi submetido à apreciação do Grupo Interministerial criado pela Presidência da República. O orçamento referido somou o total de R\$ 91.500,00 (noventa e um mil e quinhentos reais), distribuídos da seguinte forma:

- Participação em cursos de capacitação: R\$ 42.000,00  
(quarenta e dois mil reais)
  
- Produção de material informativo: R\$ 49.500,00  
(quarenta e nove mil e quinhentos reais)

A área de alimentos sugeriu a previsão no orçamento elaborado pela Anvisa de recurso para implementação em laboratórios de saúde pública de metodologia de detecção do vírus da influenza aviária de alta patogenicidade (H5N1) em produtos, essa atividade foi designada à Gerência-Geral de Laboratórios de Saúde Pública.

## **16. AÇÕES DESENVOLVIDAS COM A COORDENAÇÃO-GERAL DA POLÍTICA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

A CGPAN - Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição -relaciona-se, na estrutura orgânica do Ministério da Saúde, ao Departamento de Atenção Básica da Secretaria de Atenção à Saúde e tem como principal missão implementar ações de acordo com as diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) com vistas a garantia de condições de saúde adequadas à população brasileira.

No ano de 2005, deve-se destacar a participação da Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos em duas atividades desenvolvidas pela CGPAN: consolidação do Guia Alimentar da População Brasileira e discussão do tema “Cantina Saudável nas Escolas”.

### **16.1 Guia Alimentar para a População Brasileira**

O Guia Alimentar para a População Brasileira<sup>5</sup> é uma publicação do Ministério da Saúde, resultado de um processo amplo de discussão iniciado em 2004, envolvendo

---

<sup>5</sup> A versão eletrônica do documento está disponível no endereço:  
<http://dtr2004.saude.gov.br/nutricao/publicacoes.php> (acessado em 20/01/06).

entidades governamentais e não governamentais, instituições de ensino e pesquisa, associações representativas do setor produtivo e organizações internacionais. O documento é um instrumento oficial que define as diretrizes alimentares para serem utilizadas na orientação de escolhas mais saudáveis de alimentos pela população brasileira.

A Gerência de Inspeção e Controle de Riscos participou ativamente desse processo construtivo, contribuindo para a elaboração da Diretriz Especial “Qualidade Sanitária dos Alimentos”. Essa diretriz é apresentada na Parte 2 do Guia, abordando informações gerais sobre o tema, os principais compromissos do governo, do setor produtivo, dos profissionais de saúde e das famílias, e orientações para a sua aplicação prática no contexto familiar.

## 16.2 Cantina saudável nas escolas

A Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos representa a Anvisa no grupo interinstitucional que discute o tema “Cantina Saudável nas Escolas” e elabora uma proposta de estratégia nacional de apoio aos estados e municípios na implementação de projetos locais de Promoção da Alimentação Saudável na Escola.

O grupo em questão é coordenado pela CGPAN e também conta com representantes das seguintes instituições: Secretaria de Vigilância e Saúde - SVS/MS, Fundo Nacional de Desenvolvimento à Educação - FNDE/MEC, Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome – MDS e Universidade de Brasília - UNB

No ano de 2005, foram realizadas três reuniões<sup>6</sup>, culminando com a realização de uma Oficina de Trabalho em 28 de setembro, envolvendo tanto os representantes do Grupo como representantes de estados e municípios que implementaram projetos de Cantinas Escolares Saudáveis, com destaque para ações de regulamentação da comercialização e publicidade de alimentos em nível local. Na oportunidade, a CGPAN apresentou o produto da discussão do Grupo, o documento intitulado “Dez Passos de uma Alimentação Saudável na Escola” o qual foi alvo de debate, recebendo diversas contribuições e sendo aprimorado.

---

<sup>6</sup> As reuniões foram realizadas nas seguintes datas: 20/06, 30/06 e 11/08.

## 17. Convênio e contratos institucionais

Com o objetivo de apoiar a atuação da Anvisa no controle sanitário de alimentos e ampliar a parceria com instituições de ensino e pesquisa, a Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos propôs a celebração de um convênio firmado com a Universidade Federal da Bahia e de um contrato de prestação de serviços celebrado com o Centro de Estudos de Gastroenterologia e Hepatologia Pediátrica.

### 17.1 Convênio - Comida de Rua

O Extrato de Convênio entre Anvisa e Universidade Federal da Bahia nº4/2005 foi publicado em 15/08/2005, tendo como objeto: diagnóstico das condições sociais, econômicas e sanitárias do segmento de comida de rua na cidade de Salvador. A vigência do convênio será até 29/01/2007 e o montante de recursos financeiros destinados será R\$ 227.308,00 (sendo 204.800,00 reais da ANVISA e 22.528,00 reais como contrapartida).

O cronograma de atividades prevê um ano para a pesquisa de campo e análise microbiológica de amostras de alimentos comercializados nas ruas do Município de Salvador e seis meses para a elaboração do diagnóstico social, econômico e sanitário do segmento comida de rua e confecção do relatório final.

O acompanhamento técnico das atividades relacionadas à execução do objeto desse Convênio está sob responsabilidade da Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos.

Esse convênio firmado com a UFBA contribuirá para a proposição e a implementação de programas educativos para comerciantes e manipuladores de alimentos, a regulamentação da comercialização de diferentes produtos, o desenvolvimento de tecnologias voltadas para o desenho e instalação dos pontos de venda e a elaboração de atividades de educação e conscientização do consumidor quanto ao seu papel na determinação da qualidade dos alimentos vendidos nas ruas.

## 17.2 Contrato – Cartilha da Resolução-RDC ANVISA nº 216/04

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária publicou ao final de 2004 o primeiro regulamento técnico nacional sobre Boas Práticas em Serviços de Alimentação. A publicação desta Resolução atendeu às demandas sociais e dos órgãos de vigilância sanitária, que pleiteavam requisitos harmonizados e efetivos para esse tipo de serviço que são necessários à proteção da saúde dos consumidores.

Devido a grande diversidade de portes dos serviços de alimentação, que congregam responsáveis e trabalhadores com diferentes graus de escolaridade e de capacitação profissional, a Anvisa tem buscado meios alternativos para tornar o conteúdo da Resolução mais acessível e atrativo para esse público, a fim de facilitar a compreensão do texto legal e de agilizar o cumprimento dos requisitos higiênico-sanitários.

Nesse contexto, em setembro de 2005, a Anvisa celebrou contrato de prestação de serviços com o Centro de Estudos de Gastroenterologia e Hepatologia Pediátrica, tendo como objeto: a elaboração de material educativo, sob forma eletrônica e com possibilidade de impressão, constando a Resolução-RDC ANVISA nº 216/04 comentada, destinada aos responsáveis e trabalhadores dos serviços de alimentação, com ênfase para os responsáveis pelos estabelecimentos e manipuladores de alimentos com baixo grau de escolaridade.

O valor total de recursos destinados a este contrato é de 25 mil reais e a vigência do mesmo encerra-se em janeiro de 2006.

## **18. TERMO DE COOPERAÇÃO 37 (TC 37)**

Como parte da cooperação técnica entre a Organização Pan-Americana da Saúde/Organização Mundial da Saúde (OPAS/OMS) e o governo do Brasil, foi firmado entre a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) e a OPAS/OMS o Termo de Cooperação 18 (TC 18), que teve vigência até dezembro de 2004.

Em substituição a ele, foi firmado em 2005 o Termo de Cooperação 37 (TC 37), garantindo a continuidade da cooperação e da assistência técnica entre a Anvisa e a OPAS/OMS e a implementação das ações de reorganização do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS). Seu primeiro termo de ajuste tem vigência até 2009.

A Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos, representando a Gerência-Geral de Alimentos, submeteu dois projetos à Diretoria Colegiada a fim de avaliar a pertinência de financiamento por meio desse Termo de Cooperação:

- Projeto “Alimentação Saudável na Escola”;
- Projeto “Implantação da Metodologia de Isolamento e Contagem de *Enterobacter sakazakii* em Laboratórios Oficiais de Saúde Pública”.

## 18.1 Alimentação Saudável na Escola

### a) Descrição do projeto

O projeto ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NA ESCOLA consiste em um piloto a ser desenvolvido em quinze escolas públicas de ensino fundamental de dois municípios brasileiros de médio porte. Para execução do projeto, é imprescindível a aceitação dos gestores municipais e órgãos públicos envolvidos (secretarias estadual e municipal de educação e saúde, coordenações de alimentação e nutrição e órgãos de vigilância sanitária) em apoiar seu desenvolvimento, comprometendo-se, inclusive, com a disponibilização dos recursos humanos, materiais e financeiros necessários.

Esse projeto se apóia em dois eixos centrais:

- aplicação de instrumentos, metodologias, materiais e estratégias com propósito de adequar o ambiente escolar para a promoção da alimentação saudável e facilitar a implementação dos “Dez Passos para uma Alimentação Saudável nas Escolas”;
- validação dos instrumentos, das metodologias, dos materiais e das estratégias utilizados tornando a experiência passível de replicação por outros municípios brasileiros.

Para execução do projeto, estão previstas três fases, sendo que a **primeira fase** envolverá duas escolas de um dos municípios selecionados. Considerando a condição do projeto enquanto piloto, a **segunda fase** será iniciada três bimestres após a primeira possibilitando, assim, a promoção dos ajustes necessários que forem identificados na fase inicial. Essa segunda fase abará as demais escolas contempladas no projeto, envolvendo, por conseguinte, os dois municípios selecionados. As duas fases anteriores



se convergem em uma **terceira fase**, quando serão validados os instrumentos, as metodologias, os materiais e as estratégias utilizados, será realizado o desfecho da experiência junto aos municípios selecionados e dar-se-á início ao processo de disseminação da experiência para os municípios brasileiros.

b) Duração:

24 meses (2 anos).

c) Custo estimado:

Total geral: R\$ 263.700,00 (duzentos e sessenta e três mil, setecentos reais), sendo distribuídos conforme apresentado abaixo:

TC 37: R\$ 184.000,00 (cento e oitenta e quatro mil reais).

Outras Fontes (CGPAN/FNDE): R\$ 79.700,00 (setenta e nove mil e setecentos reais).

d) Entidades participantes:

- Gerência-Geral de Alimentos.
- Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição - CGPAN/MS.
- Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE/ME.
- Organização Pan-Americana da Saúde.

## 18.2 Implantação da Metodologia de Isolamento e Contagem de *Enterobacter sakazakii* em Laboratórios Oficiais de Saúde Pública

a) Descrição do projeto

Este Projeto se apóia em três eixos centrais:

1. Capacitação de técnicos do Lacen/MG, assim como de outros 05 Lacen selecionados, com objetivo de possibilitar a realização do projeto e a incorporação da metodologia analítica para isolamento e contagem de *Enterobacter sakazakii* na rotina dos Laboratórios Oficiais de Saúde Pública.

2. Aplicação da metodologia por meio da realização de estudo, com vistas ao diagnóstico da presença de *Enterobacter sakazakii* em amostras de fórmulas lácteas infantis em pó, disponíveis em hospitais, amostras das fórmulas lácteas infantis preparadas e de swabs das mãos dos manipuladores, dos utensílios e dos equipamentos

utilizados no preparo. Esse diagnóstico será realizado em quatro maternidades públicas de Belo Horizonte.

3. Disseminação do diagnóstico de *E. sakazakii* realizado em Minas Gerais e pactuação das atividades de monitoramento de *Enterobacter sakazakii* em fórmulas lácteas infantis nos demais estados participantes.

O primeiro eixo central, que abarca a incorporação e disseminação da metodologia analítica de isolamento e contagem de *Enterobacter sakazakii* nos Lacen selecionados, será executado pelo ITAL em parceria com a GGALI, Lacen/MG, GGLAS e a OPAS/OMS.

O diagnóstico da presença de *Enterobacter sakazakii* em maternidades públicas de Belo Horizonte será realizado pelo Lacen/MG, em conjunto com a Diretoria de Vigilância Sanitária de Alimentos/MG e com apoio da Anvisa e da OPAS/OMS.

Com a finalidade de disseminar os resultados do diagnóstico realizado e permitir sua replicação em outros estados brasileiros, a experiência será divulgada por meio de uma oficina que contará com a participação dos 05 Lacen envolvidos na capacitação e dos órgãos de vigilância sanitária relacionados. Na oportunidade serão pactuados quantitativos de fórmulas lácteas infantis a serem monitoradas nos estados presentes, observadas as metas estabelecidas no Termo de Ajuste e Metas para a área de alimentos.

b) Duração

24 meses no período de março de 2006 a março de 2008.

c) Custo estimado

TC 37: R\$ 67.800,00 (Sessenta e sete mil e oitocentos reais).

Outras Fontes:

GICRA/Anvisa – R\$ 58.200,00 (Cinquenta e oito mil e duzentos reais).

GGLAS/Anvisa – R\$ 11.190,00 (Onze mil, cento e noventa reais).

Total Geral: R\$ 137.190,00 (Cento e trinta e sete mil e cento e noventa reais).

d) Entidades Participantes:

- Gerência-Geral de Alimentos.
- Gerência-Geral de Laboratórios de Saúde Pública/GGLAS.
- Instituto Octávio Magalhães/Fundação Ezequiel Dias – Lacen/MG.

- Diretoria de Vigilância Sanitária de Alimentos/MG.
- Organização Pan-Americana da Saúde.

## 20. PLANO DE ATIVIDADES PARA O ANO DE 2006

Nº	ATIVIDADE	PERÍODO
1	<p><b>Reunião de planejamento com os órgãos estaduais e distrital de vigilância sanitária</b></p> <p>Pauta provisória:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Monitoramento Nacional de Alimentos.</li> <li>2. Supervisão do TAM (meses de Jul, Ago, Set, Out).</li> <li>3. Botulismo pelo consumo de carne enlatada</li> <li>4. Proposta de sistema de alerta rápido entre Vigilância Epidemiológica e VISA.</li> <li>5. Envio de denúncia à VISA</li> <li>6. Ações planejadas pelas VISA para a área de alimentos.</li> </ol>	1º semestre
2	<p><b>Monitoramento de alimentos</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Monitoramento oficial da rotulagem de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância. <ul style="list-style-type: none"> <li>- elaborar o Programa Nacional de Monitoramento;</li> <li>- realizar planejamento com as VISA;</li> <li>- consolidar os resultados das análises de rotulagem;</li> <li>- confeccionar o relatório final e divulgar resultados.</li> </ul> </li> <li>2. Monitoramento do TAM (sal, alimentos ricos em sódio, gordura e açúcar e fortificação de farinha de trigo e milho). <ul style="list-style-type: none"> <li>- definir fluxo e forma de envio dos resultados;</li> <li>- realizar planejamento com as VISA;</li> <li>- consolidar os resultados das análises;</li> <li>- confeccionar o relatório final e divulgar resultados.</li> </ul> </li> </ol>	<p>Todo ano</p> <p>Fevereiro a março</p> <p>Março ao final do ano</p>
3	<p><b>TC 37 Projetos do Termo de Cooperação OPAS/ANVISA</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Alimentação Saudável nas Escolas. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Participar da seleção da instituição de pesquisa e dos municípios.</li> <li>- Acompanhar a execução do Projeto (participar de reuniões, eventos, avaliar documentos).</li> <li>- Consolidar os resultados.</li> <li>- Confeccionar o relatório final e divulgar os resultados.</li> </ul> </li> <li>2. Implantação da Metodologia de Isolamento e Contagem de <i>Enterobacter sakazakii</i> em Laboratórios Oficiais de Saúde Pública. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Selecionar os Lacen participantes do Curso de Capacitação.</li> <li>- Participar da abertura do Curso de Capacitação.</li> <li>- Acompanhar a execução do Projeto (participar de reuniões, eventos, avaliar documentos).</li> <li>- Preparar material e participar da Oficina de encerramento.</li> <li>- Divulgar os resultados.</li> </ul> </li> </ol>	Dois anos

Nº	ATIVIDADE	PERÍODO
4	<p><b>Consulta Pública nº 67, de 27/10/2004 - Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Industrializadores de Água Mineral e Água Natural</b></p> <p>1. Compilar os resultados das deliberações e preparar a apresentação para a Audiência Pública.  2. Coordenar a reunião de Audiência Pública para consolidação do texto final (agendar, enviar convites, preparar material, etc.).  3. Preparar texto consensuado na Audiência Pública e encaminhar para DICOL para publicação no DOU e encaminhar Ofício Circular às VISAs.  4. Participar do planejamento e execução do Curso de Capacitação no RT publicado.</p>	1º semestre
5	<p><b>Convênio ANVISA/ UFBA - Diagnóstico das Condições Sociais, Econômicas e Sanitárias do Segmento de Comida de Rua na Cidade de Salvador</b></p> <p>1. Acompanhar realizar a supervisão técnica do convênio com a elaboração de relatórios.</p>	Fevereiro/2006 a Janeiro/2007
6	<p><b>Contrato ANVISA/ UFBA - Cartilha sobre a Resolução-RDC nº216/04</b></p> <p>1. Revisar o texto e os desenhos da Cartilha, verificando sua conformidade com a legislação e com o objetivo da Anvisa.  2. Coordenar e executar as ações necessárias para a execução deste trabalho.</p>	1º semestre
7	<p><b>Desenvolvimento do Hotsite Infantil</b></p> <p>1. Participar da revisão do texto juntamente com o COMIM e coordenar as ações de lançamento.</p>	Todo ano
8	<p><b>Supervisão Técnica do Cumprimento do TAM</b></p> <p>1. Definir os Estados que serão supervisionados em 2006.  2. Preparar informe aos estados sobre as ações de supervisão na Reunião de Planejamento com as VISA.  3. Marcar reunião entre os responsáveis para definir trâmites internos.</p>	Agosto a outubro
9	<p><b>Pró-lodo</b></p> <p>1. Compilar os dados de monitoramento e inspeção e elaborar relatórios parciais e anuais e enviar para a coordenação do Pró-lodo.  2. Participar das reuniões da Comissão Interinstitucional para a Prevenção e o Controle dos Distúrbios Causados pela Deficiência de lodo e apresentar aos membros os relatórios parciais e anuais.  3. Auxiliar as atividades de coordenação do Pró-lodo,</p>	Todo ano

sempre que requerido pelo Ministério da Saúde.  
4. Apresentar o trabalho da Anvisa relativo à prevenção e ao controle dos DDI quando requerido.

<b>Nº</b>	<b>ATIVIDADE</b>	<b>PERÍODO</b>
10	<b>Grupo de Trabalho sobre Higiene dos Alimentos</b> 1. Elaborar POP para trabalho de coordenação do CCFH. 2. Elaborar o Regimento Interno do GTFH. 3. Adotar as providências necessárias para a realização da reunião do GTFH e para o envio da posição ao CCAB. 4. Compor a delegação brasileira na reunião do Comitê.	Todo ano
11	<b>Grupo de Trabalho sobre Sistema de Inspeção e Certificação de Importações e Exportações de Alimentos</b> 1. Participar das reuniões convocadas pelo CCAB, contribuindo para a elaboração da posição brasileira. 2. Compor a delegação brasileira na reunião do Comitê.	Todo ano
12	<b>Grupo de Trabalho sobre Influenza</b> 1. Participar das reuniões ordinárias e extraordinárias do GT. 2. Adotar as ações pertinentes à GGALI relativas à prevenção e controle de Influenza. 3. Representar a GGALI em eventos sobre o tema.	Todo ano
13	<b>Material de Divulgação de Regulamentos Técnicos</b> 1. Elaborar minutas de folder das seguintes legislações: Portaria nº326/97, RDC nº275/02, RDC nº352/02, RDC nº172/03 e RDC nº267/03 (verificar a necessidade de elaborar sobre RDC de palmito). 2. Circular as minutas internamente, compilar as sugestões da GICRA e encaminhar ao COMIM para publicação dos textos consensuados.	2º Semestre
14	<b>Controle de Alimentos para praticantes de atividades física</b> 1. Analisar denúncias e elaborar pareceres sobre a situação dos produtos e remeter à gerente e ao gerente-geral para decidir sobre as ações fiscais pertinentes. 2. Executar as ações fiscais pertinentes. 3. Coordenar a execução de um Workshop com o setor regulado.	Todo o ano
15	<b>Controle de Novos Alimentos e de Alimentos com Alegações de Propriedade Funcional</b> 1. Apurar denúncias, elaborar pareceres sobre a situação dos produtos e propor ações fiscais. 2. Executar as ações fiscais pertinentes.	Todo ano
16	<b>POP sobre Procedimentos de Trabalho da GICRA</b> 1. Identificar quais procedimentos de trabalho deve constar como POP e priorizar a ordem de execução. 2. Elaborar os POP.	Todo ano

Nº	ATIVIDADE	PERÍODO
17	<b>Ações Demandadas por Entidades Organizadas e associações representativas do setor produtivo</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Analisar as denúncias e adotar as medidas cabíveis.</li> <li>2. Responder à entidade organizada ou associação.</li> <li>3. Consolidar os dados.</li> </ol>	Todo ano
18	<b>Tabela de Ações Fiscais</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Preparar atualização da Tabela de acordo com as ações encaminhadas pelas VISAS.</li> <li>2. Enviar à Multimídia para atualização do site.</li> </ol>	Todo ano
19	<b>Notivisa</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Participar das atividades de definição do Programa (eventos e reuniões).</li> <li>2. Acessar o Programa periodicamente e conferir a chegada de novos procedimentos.</li> <li>3. Adotar as ações pertinentes, de acordo com a demanda.</li> </ol>	Todo ano
20	<b>Anvisatende</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Acessar o Programa e responder aos procedimentos, obedecendo a ordem cronológica e o grau de importância.</li> </ol>	Todo ano
21	<b>Email corporativo</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Acessar a caixa e responder ao usuário, obedecendo a ordem cronológica e o grau de importância.</li> <li>2. Compilar os dados.</li> </ol>	Todo ano
22	<b>Grupo de Trabalho – Encefalopatia Espongiforme Transmissível</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Substituir a representante oficial da GGALI no GT, quando necessário.</li> </ol>	Todo ano
23	<b>PREBAF e PAMvet</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Analisar os resultados analíticos e, quando pertinente, notificar a indústria e encaminhar ao MAPA.</li> </ol>	Todo ano
24	<b>Grupo Técnico de Palmito</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Definir a composição do Grupo e encaminhar para publicação no DOU. Coordenar as atividades do GT.</li> </ol>	Março a dezembro
25	<b>Relatório 2006</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Compilar os dados e elaborar o documento.</li> <li>2. Encaminhar à Gerência-Geral para formatação do documento final e divulgação.</li> </ol>	Dezembro/06 a março/07

Os proprietários dos estabelecimentos que beneficiam sal destinado ao consumo humano são responsáveis pela qualidade de seus produtos.

Adote as Boas Práticas de Fabricação - BPF e garanta um sal de qualidade: *seguro ao consumo e iodado*. E não se esqueça, o sal iodado previne doenças como o bócio e o retardamento mental.

## BPF

### É FÁCIL IMPLANTAR

Procure a Vigilância Sanitária (VISA) de seu estado ou município e obtenha mais informações sobre os procedimentos a serem adotados.

Você, proprietário de um estabelecimento beneficiador de sal, verá que a relação **custo x benefício** será excelente ao seu negócio.

Informações:

**Realização:**

**Coloque mais uma pitada de qualidade no seu produto.**



### **Boas Práticas de Fabricação - BPF**

*Resolução-RDC ANVISA nº 28/00*

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária, por meio da Resolução-RDC nº 28, de 28/03/00, aprovou os procedimentos básicos de Boas Práticas de Fabricação - BPF a serem adotados pelos estabelecimentos beneficiadores de sal para consumo humano.

A implantação das BPF, além de um dever legal, constitui um compromisso do estabelecimento com a qualidade do sal que beneficia.

Muitos empresários, por desconhecerem ou não adotarem as BPF, não conseguem oferecer seus produtos com a qualidade exigida pelo mercado.

### **O que são Boas Práticas de Fabricação - BPF?**

São procedimentos que devem ser adotados ao longo de todo o beneficiamento a fim de garantir a qualidade do sal e sua conformidade com a legislação.

### **Quais as vantagens das empresas com a implantação das BPF?**

- Produção de sal com qualidade.
- Maior competitividade dos produtos.
- Satisfação dos consumidores.
- Cumprimento da legislação.
- Contribui para a obtenção do alvará sanitário ou documento equivalente junto à VISA local.
- Maior facilidade de participação em licitação.
- Maior controle sobre a produção, maximizando os lucros e minimizando custos.
- Melhor capacitação dos funcionários.
- Mais preparo para lidar com problemas no beneficiamento.

- Proteção da saúde de bebês, crianças e mulheres grávidas.

### **Quais são os itens das BPF exigidos na Resolução-RDC ANVISA nº 28/00?**

#### **Iodação do Sal:**

- Estoque adequado de iodato de potássio; controle do grau de pureza e prazo de validade do iodato de potássio; procedimentos estabelecidos para preparo da solução; cálculo da vazão do dosador; monitoramento sistemático do sal; capacitação do funcionário responsável.

#### **Matéria-prima:**

- Lavagem na origem ou antes do beneficiamento; controle analítico; controle dos fornecedores.

#### **Instalações:**

- Fluxo ordenado e contínuo; piso, parede e teto em bom estado de conservação; equipamentos, instrumentos e utensílios de material resistentes, em bom estado de funcionamento e conservados.

### **Recomendações para implantação das BPF**

- Avaliar as condições do estabelecimento aplicando o Roteiro de Inspeção constante do Anexo II da Resolução-RDC ANVISA nº 28/00.

- Desenvolver um plano de ação para solucionar as não-conformidades detectadas.

- Buscar apoio técnico junto ao SENAI, associações representativas do setor, universidades, consultorias ou profissionais especializados.
- Elaborar ou complementar o Manual de Boas Práticas de Fabricação.
- Promover a capacitação do responsável pelas operações de beneficiamento do sal.

### **Onde obter mais informações**

Anvisa – [www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br)

SENAI – [www.senai.br](http://www.senai.br)

Endereços das VISA:

<http://www.anvisa.gov.br/institucional/snvs/index.htm>

Resolução-RDC ANVISA nº 28/00:

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

Mais informações sobre os problemas de saúde provocados pela carência de iodo e a importância do sal no seu controle:

<http://dtr2004.saude.gov.br/nutricao>





**Agência Nacional  
de Vigilância Sanitária**

## **Relatório Anual – Ano: 2005**

---

**Gerência de Produtos Especiais - GPESP**

[www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br)

Brasília, abril de 2006



**AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**  
**Gerência - Geral de Alimentos**  
Gerência de Produtos especiais

Diretor-Presidente  
**Dirceu Raposo de Mello**

Diretores  
**Cláudio Maierovitch P. Henriques**  
**Franklin Rubinstein**  
**Maria Cecília Martins**  
**Victor Hugo Costa Travassos da Rosa**

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

Gerente de Produtos Especiais  
**Antonia Maria de Aquino**

Gerente-Substituta de Produtos Especiais  
**Ana Beatriz Pinto de Almeida Vasconcellos – Nutricionista<sup>1</sup>**

Equipe Técnica  
**Adriana Rodrigues da Mata – Farmacêutica<sup>2</sup>**  
**Ana Cláudia Marquim Firmo de Araújo - Nutricionista**  
**Ana Luiza Azambuja Sauerbronn – Nutricionista<sup>1</sup>**  
**Ana Paula de Rezende Peretti – Engenheira de Alimentos**  
**Cláudia Darbelly Cavalieri de Moraes - Nutricionista**  
**Cristianne Greenhalgh Vilalta – Engenheira de Alimentos<sup>3</sup>**  
**Elisabete Gonçalves Dutra – Nutricionista**  
**Hoeck Áureo de Sousa Miranda – Químico**  
**João Tavares Neto – Farmacêutico**  
**Karla Lisboa Ramos – Nutricionista<sup>1</sup>**  
**Laila Sofia Mouawad – Bióloga**  
**Liliane Alves Fernandes – Nutricionista**  
**Marcos Roberto Bertozo – Biólogo**  
**Nanci Therezinha Lopes Bittencourt – Nutricionista<sup>4</sup>**  
**Rodrigo Martins Vargas – Nutricionista**  
**Tais Porto Oliveira – Nutricionista<sup>2</sup>**

Equipe Administrativa:  
**Honório Marques Neto – Auxiliar Administrativo<sup>5</sup>**  
**José Gomes Filho – Auxiliar Administrativo**  
**José Renato Gomes Rogê – Administrador**  
**Maria José Firmino – Auxiliar Administrativo**  
**Pollyana de Sousa Ferreira - Auxiliar Administrativo**  
**Rafael Augusto Luisi de Oliveira – Auxiliar Administrativo**  
**Vanessa Cristina de Moraes Sousa – Auxiliar Administrativo**

---

<sup>1</sup> Até maio de 2005.

<sup>2</sup> Até março de 2005.

<sup>3</sup> Até novembro de 2005.

<sup>4</sup> Até setembro de 2005.

<sup>5</sup> Até agosto de 2005.

## 1. APRESENTAÇÃO

Entre as atividades da Gerência de Produtos Especiais – GPESP destaca-se o registro de alimentos e a dispensa de obrigatoriedade de registro; a elaboração e atualização de normas de identidade e qualidade de alimentos e rotulagem, compreendendo as de caráter geral, nutricional, informação nutricional complementar; e diretrizes para as alegações de propriedades funcionais e de saúde.

No âmbito internacional, a GPESP participa das reuniões dos Comitês do *Codex Alimentarius* para elaboração de normas alimentares de produtos, de rotulagem de alimentos, de nutrição e alimentos para fins especiais e validação de métodos de análise e amostragem. No Mercosul, participa na discussão e harmonização dos temas referentes à rotulagem de alimentos.

Faz 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.

Todo o trabalho desenvolvido pela gerência visa o aperfeiçoamento das ações de controle sanitário de alimentos por meio da racionalização das normas que priorizem parâmetros sanitários e da adoção de critérios para redução de prazos de concessão de registro.

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

A equipe multidisciplinar composta por profissionais da área técnica e administrativa tem suas atividades baseadas na cooperação, onde a autonomia de idéias e a busca do consenso possam produzir o melhor resultado.

## 2. REGISTRO DE ALIMENTOS

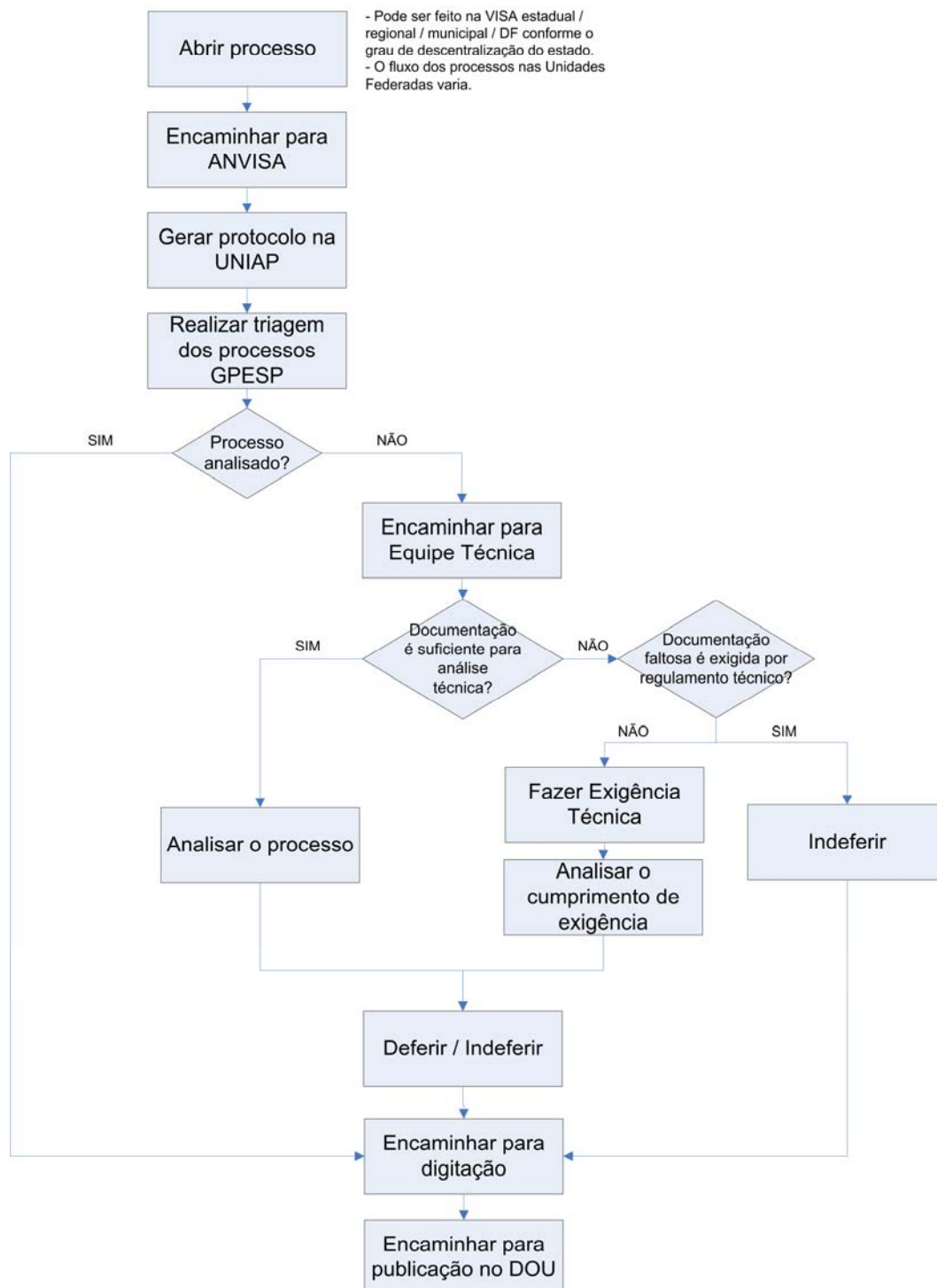
As atividades relacionadas ao registro de alimentos são compartilhadas entre os níveis federal, estadual e municipal. De acordo com o nível de descentralização das ações no estado a abertura dos processos e petições relacionadas ao registro de

alimentos é efetuada na vigilância sanitária estadual, regional, municipal ou do Distrito Federal. A análise dos processos é efetuada prioritariamente pelas vigilâncias estaduais.

No caso das categorias de “Novos Alimentos e ou Novos Ingredientes”, os “Alimentos com Alegações de Propriedades Funcional e ou de Saúde” e as “Substâncias Bioativas e Probióticos Isolados com Alegações de Propriedades Funcionais e ou de Saúde”, os processos e petições são analisados pela Equipe Técnica da GPESP, com assessoria da Comissão Técnico-científica de Assessoramento em Alimentos Funcionais e Novos Alimentos – CTCAF. Os resultados destas avaliações serão discutidos posteriormente.

Ressalta-se que tanto os processos analisados pelos órgãos descentralizados quanto os analisados pela Equipe Técnica da ANVISA são cadastrados pela GPESP no Sistema de Produtos e Serviços sob Vigilância Sanitária – DATAVISA, uma vez que este sistema ainda não está disponível para as vigilâncias estaduais.

Na figura a seguir é apresentado um fluxograma simplificado da tramitação do processo de registro da área de alimentos:



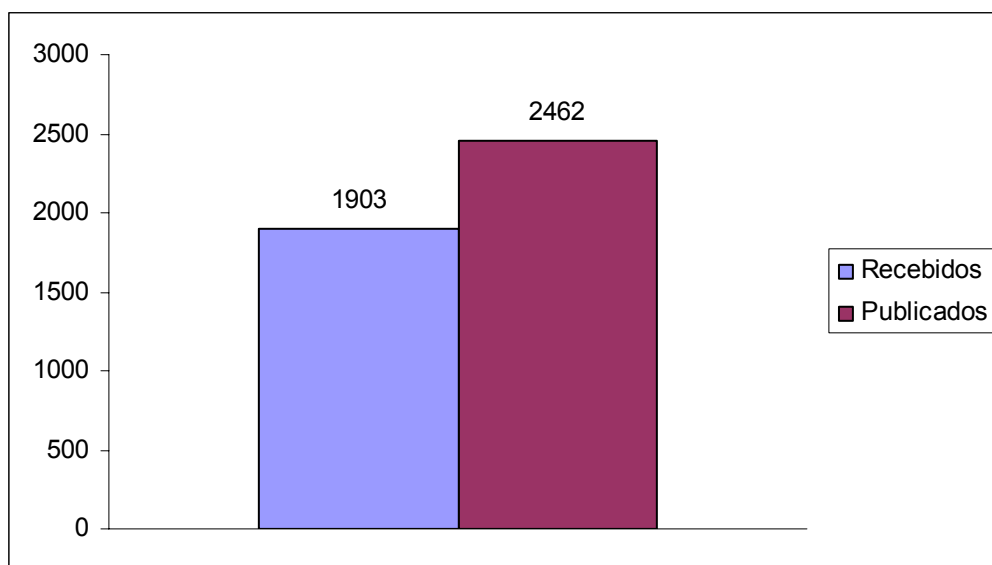
A organização processual das solicitações iniciadas nos estados devem seguir as orientações estabelecidas na Resolução RE nº 01/2002, que dispõe sobre a elaboração e a forma de apresentação da petição e dos documentos de instrução no âmbito da Unidade de Atendimento ao Público – UNIAP da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

No total são quarenta assuntos relacionados ao registro na área de alimentos, que estão relacionados no quadro a seguir. Maiores informações sobre os procedimentos e a documentação necessária para cada assunto pode ser obtida no endereço: <https://www.anvisa.gov.br/peticionamento/sat/Consultas/ConsultaAssuntoPersistir.asp> .

<b>Código</b>	<b>Descrição</b>
<b>4001</b>	Aditamento ( dar entrada como documento )
<b>461</b>	Alteração de Endereço da Empresa (dar entrada como documento )
<b>454</b>	Alteração de Fórmula do Produto
<b>455</b>	Alteração de Marca do Produto
<b>460</b>	Alteração de Razão Social (dar entrada como documento )
<b>456</b>	Alteração de Rotulagem
<b>458</b>	Alteração de Titularidade de Empresa (dar entrada como documento)
<b>449</b>	Alteração de Unidade Fabril
<b>451</b>	Alteração do Nome / Designação do Produto
<b>442</b>	Alteração do Prazo de Validade do Produto
<b>411</b>	Alteração do Tipo de Embalagem
<b>4003</b>	Arquivamento Temporário de Petição
<b>406</b>	Atendimento ao Regulamento Técnico de Procedimentos para Registro de Alimentos com Alegação de Propriedades Funcionais e ou de Saúde, para produtos registrados que passam a utilizar alegação(ões) na rotulagem.
<b>403</b>	Avaliação de Alimentos com Alegações de Propriedades Funcional e ou de Saúde (dar entrada como documento )
<b>404</b>	Avaliação de Novos Alimentos ou Novos Ingredientes (dar entrada como documento)
<b>401</b>	Avaliação de Pedidos de Extensão de Aditivos Alimentares e ou Coadjuvantes de Tecnologia (dar entrada como documento)
<b>447</b>	Avaliação de Pedidos de Nova(s) Substância(s) / tecnologia(s) para embalagem em contato com alimento (dar entrada como documento)
<b>441</b>	Cancelamento de Registro por Transferência de Titularidade
<b>438</b>	Cancelamento de Registro de Produto a Pedido (dar entrada como documento)
<b>431</b>	Cancelamento do Pedido de Registro a pedido

Código	Descrição
4005	Desarquivamento de Petição Arquivada Temporariamente, quando NÃO se tratar de atividade voltada para exportação
4004	Desarquivamento de Petição Arquivada Temporariamente, quando SE tratar de atividade voltada para exportação
405	Desarquivamento de Processo Eletrônico por perda de prazo conforme art. 13 - § 2º da RDC nº 23/03, de 06/02/2003
464	Desistência do processo pela empresa - (dar entrada como documento)
4002	Entrega de Documentação Faltosa
498	Extensão para Registro Único
482	Extensão para Registro Único-Importado
457	Inclusão de Marca
496	Inclusão de Nova Embalagem
483	Inclusão de Rótulo
4000	Recurso por Indeferimento Administrativo – UNIAP
444	Registro de Aditivo e Coadjuvante de Tecnologia
423	Registro de Aditivo e Coadjuvante de Tecnologia – Importado
459	Registro de Alimentos e Bebida Importado
452	Registro de Alimentos e Bebidas
453	Registro de Embalagem Reciclada (Novas tecnologias)
494	Registro Único de Alimentos e Bebidas
481	Registro Único de Alimentos e Bebidas – Importado
490	Retificação de Publicação de Registro
437	Revalidação de Registro

Durante o ano de 2005, foram recebidos na área de alimentos **1903 processos e petições** e publicados **2462**, conforme apresentado no **gráfico 1**.



**Gráfico 1** – Relação entre processos e petições recebidos e publicados em 2005.

A diferença entre o número de processos recebidos e publicados, ocorreu principalmente devido ao recebimento de aproximadamente 450 processos no final de dezembro/2004 e que foram publicados no início do ano de 2005.

Em relação aos anos anteriores, observa-se uma queda no número de processos recebidos, o que pode ser atribuído à dispensa de obrigatoriedade de registro iniciada em 2000 (**gráfico 2**).

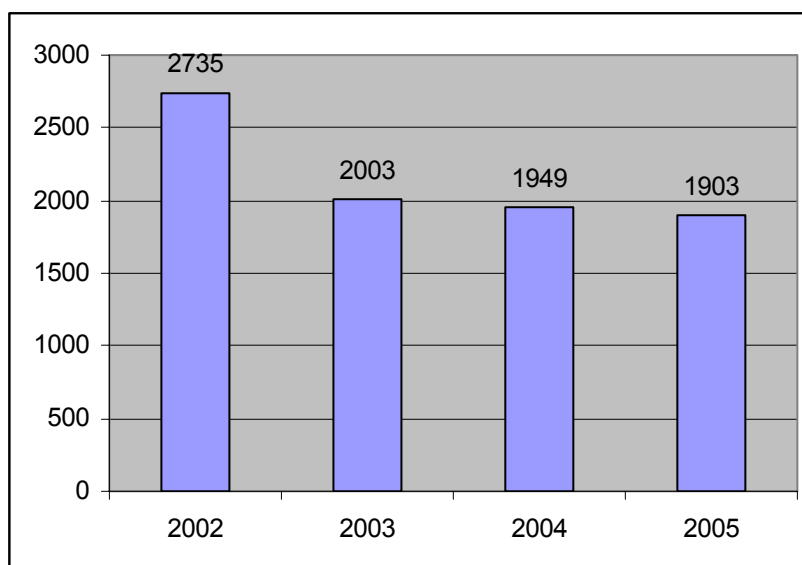


Gráfico 2 – Números de processos e petições recebidos no período 2002 - 2005

Dos 2462 processos e petições publicados, 2011 (82%) foram deferidos e 451 (18%) indeferidos por não cumprimento da legislação sanitária de alimentos vigente, (**gráfico 3**).

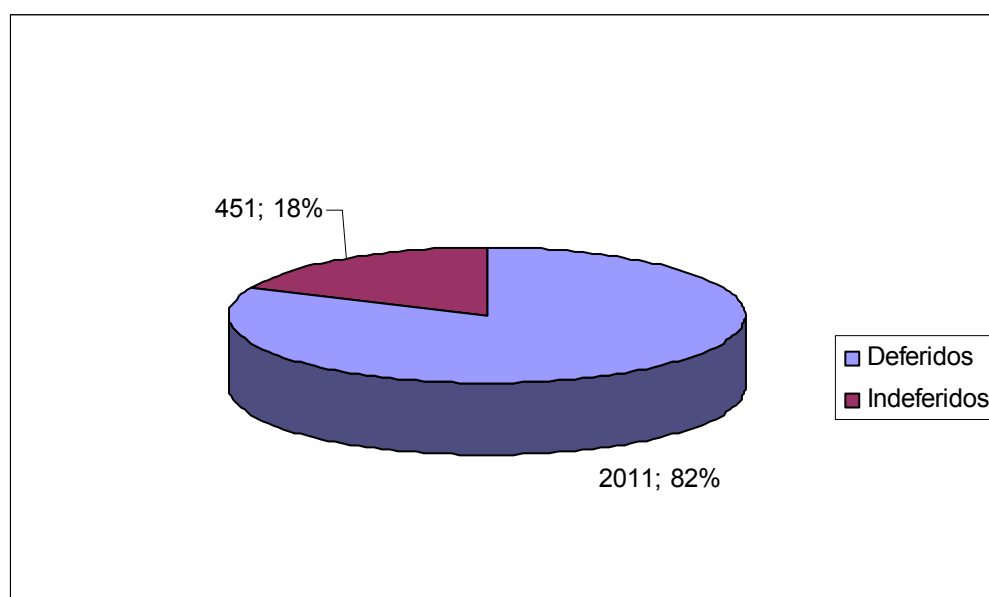


Gráfico 3 – Processos e petições publicados em 2005.



Quanto à origem dos processos e petições recebidos em 2005, 1168 (62%) são provenientes do estado de São Paulo, 118 (6%) de Santa Catarina, 121 (6%) do Paraná, 91 (5%) de Minas Gerais, 84 (4%) do Rio Grande do Sul e 85 (4%) do Rio de Janeiro. Os 228 (12%) restantes estão divididos entre os demais estados do país (**gráfico 4**).

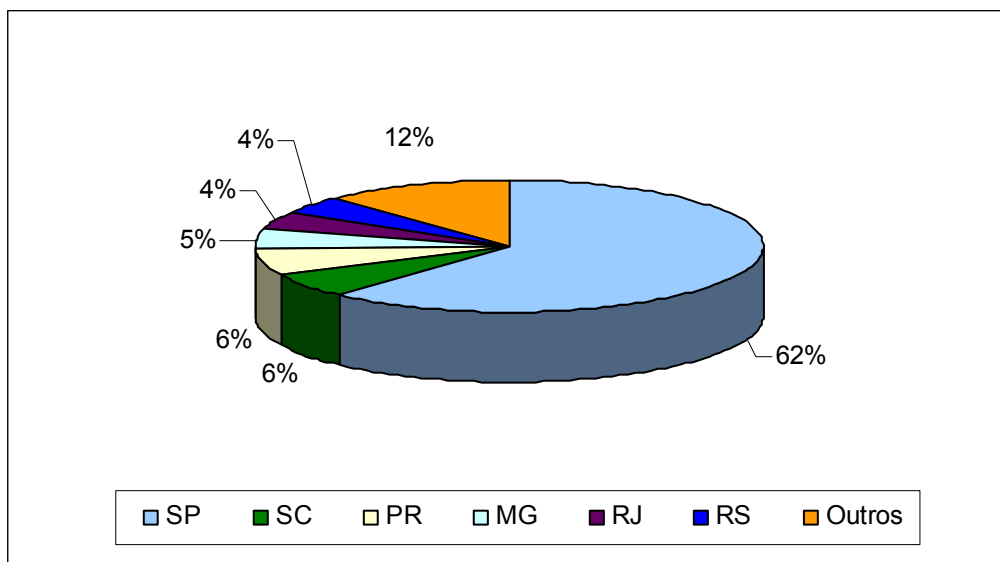


Gráfico 4 – Distribuição dos processos e petições recebidos dos estados (2005).

Do total de processos e petições recebidos dos estados, 1279 (67%) foram recebidos com análise dos órgãos de Vigilância Sanitária locais, enquanto 624 (33%) foram encaminhados para análise pela equipe técnica da GPESP (**gráfico 5**).

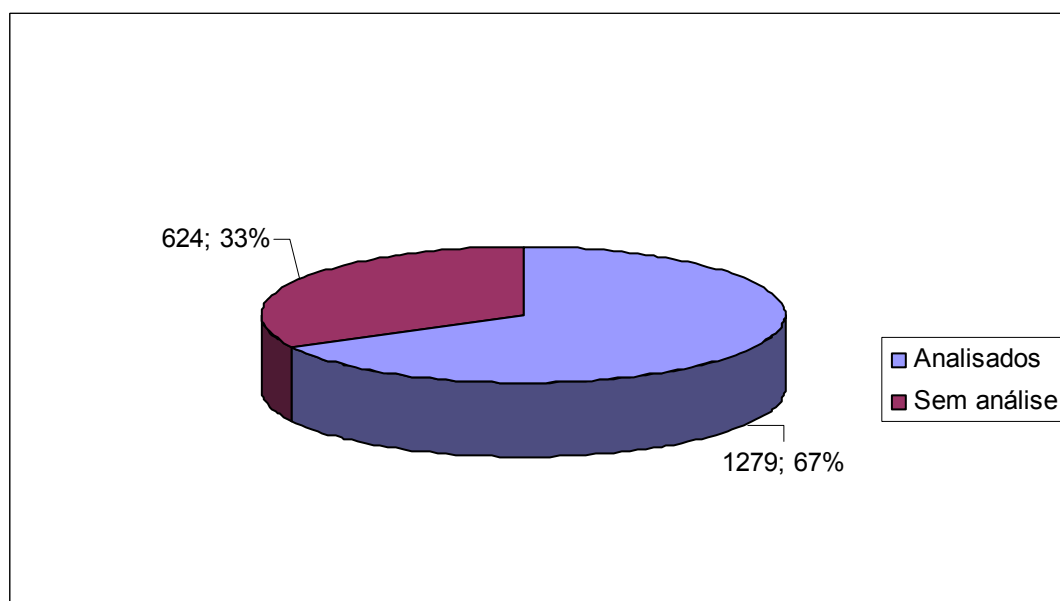


Gráfico 5 – Situação dos processos e petições recebidos dos estados (2005).

Comparando estes dados com os dados dos anos anteriores, observa-se que o percentual de processos recebidos sem análise tem diminuído nos últimos três anos, de

50, para 39 e 33% do total de processos e petições recebidos, respectivamente, conforme apresentado no **gráfico 6**.

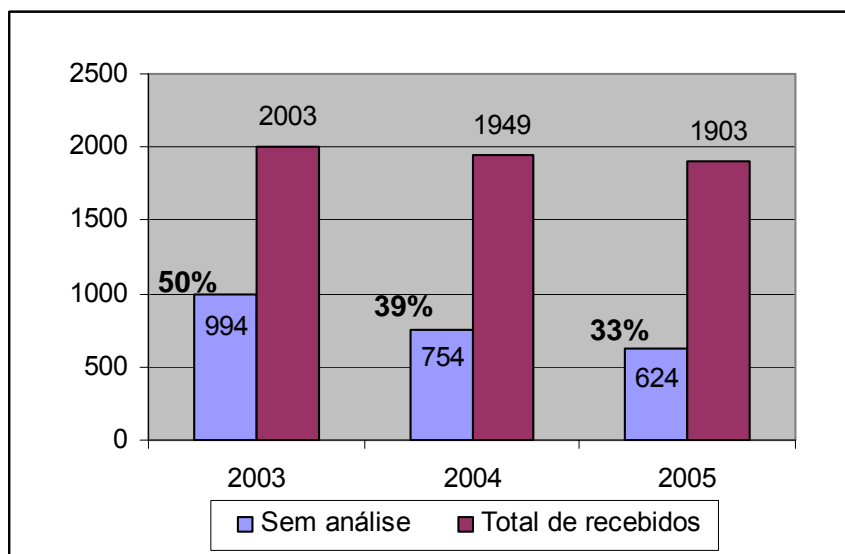
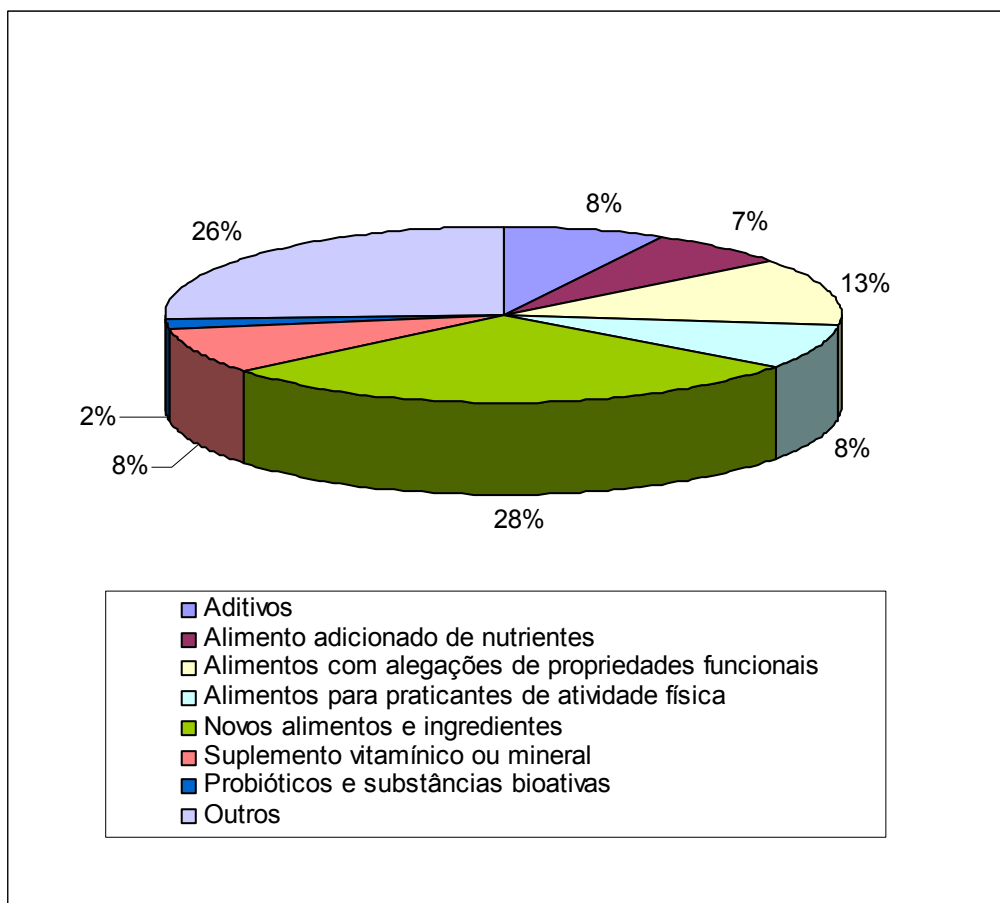


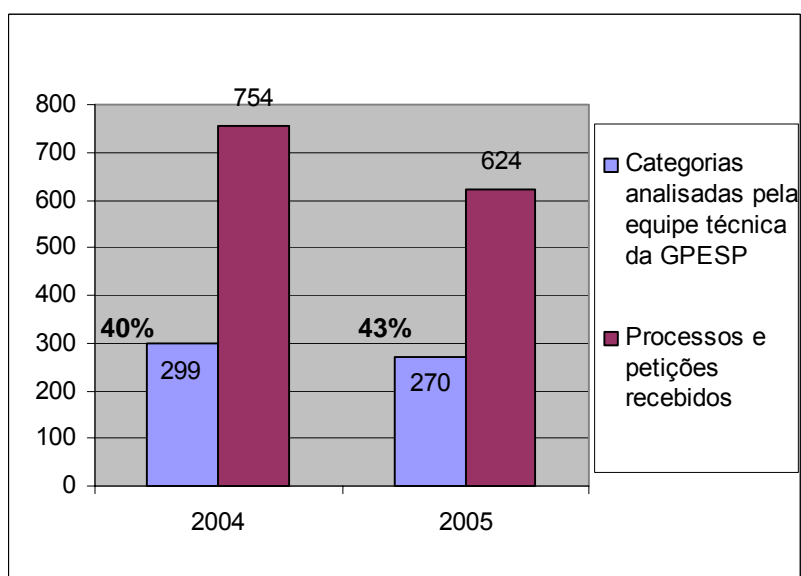
Gráfico 6 – Número de processos e petições encaminhados sem análise 2003 – 2005.

Dos 624 processos recebidos sem análise em 2005, 181 (29%) eram da categoria de “Novos Alimentos / Ingredientes”, 81 (13%) eram de “Alimentos com Alegações de Propriedades Funcionais e ou de Saúde” e 13 (2%) eram “Probióticos e Substâncias bioativas” (**gráfico 7**), categorias cuja análise é realizada no nível central, conforme exposto anteriormente. Entre os 349 (56%) restantes destacaram-se: alimentos adicionados de nutrientes essenciais, aditivos alimentares, suplementos vitamínicos e minerais, alimentos para praticantes de atividade física, água mineral, alimentos infantis e alimentos para dietas enterais.



**Gráfico 7** – Principais categorias relacionadas aos processos e petições recebidos sem análise (2005)

Observa-se, em relação ao ano anterior, que paralelamente à diminuição do número de processos e petições recebidos sem análise houve um ligeiro aumento na porcentagem de processos e petições relacionados às categorias de alimentos cuja análise é realizada no âmbito da ANVISA (**gráfico 8**).



**Gráfico 8** – Relação entre processos e petições recebidos sem análise e categorias avaliadas pela equipe da GPESP

## 2.1. Prazo para concessão de registro

O Decreto-Lei nº986/69, de 21 de outubro de 1969, estabelece que o prazo para concessão de registro é de sessenta dias. 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/petição.

Em 2005, o tempo médio entre a chegada do processo/petição na GPESP e a publicação da decisão no Diário Oficial da União (DOU) foi de 41 dias, o dobro da meta estabelecida.

Estes valores podem ser explicados pela complexidade de análise de algumas categorias de alimentos, como por exemplo, “Novos Alimentos e Ingredientes”, “Alimentos com Alegações de Propriedades Funcionais” e “Substâncias Bioativas e Probióticos com Alegações de Propriedades Funcionais”, que representam 43% do total de processos encaminhados sem análise à GPESP, conforme apresentado no gráfico 7.

A análise destes processos muitas vezes resulta em exigências técnicas a serem cumpridas pelos interessados a fim de esclarecer, ao órgão regulador, dúvidas que existam sobre a documentação que instrui os processos. No caso de novos alimentos/ingredientes e alimentos com alegações pode ser solicitada informações complementares, considerando a avaliação caso a caso. De acordo com a Resolução RDC nº 204/05, o interessado tem prazo de 30 dias, prorrogável por mais 60, para cumprimento desta exigência. Em 2005, este procedimento foi necessário para cerca de 18% do total de processos/petições recebidos sem análise.

Para 2006 espera-se uma melhora significativa nestes índices tendo em vista que a partir de setembro de 2005 a exigência técnica passou a ser encaminhada às

empresas por via eletrônica o que torna mais ágil o envio e recebimento da resposta às mesmas.

Os esforços para reduzir estes prazos incluem: a implantação do SINAVISA, que permitirá o peticionamento eletrônico; a capacitação contínua das vigilâncias estaduais e orientação ao setor regulado sobre instrução de processos de registro / petições; a implementação do manual para análise de registros a ser disponibilizado às VISAs e às indústrias.

## 2.2. Dispensa da obrigatoriedade de registro

Com a publicação da Resolução RDC nº 278, de 22 de setembro de 2005 ficaram dispensados de registro as categorias: composto líquido pronto para consumo, adoçantes de mesa, enzimas e preparações enzimáticas, alimentos adicionados de nutrientes essenciais e gelo. Com essa Resolução as categorias de alimentos dispensadas de registro passaram de 45 para 17, e com registro obrigatório de 27 para 21. Vale ressaltar que essa alteração ocorreu principalmente em função do agrupamento de categorias.

As categorias dispensadas e as com obrigatoriedade de registro estão definidas nos anexos I e II da Resolução RDC nº 278, publicada em 23 de setembro de 2005, no endereço eletrônico:

<http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=18843&word=> .

## 2.3 Legislações referentes à abertura do processo de ao registro na área de alimentos

As legislações do quadro abaixo são aquelas exigidas para abertura do processo de registro:

LEGISLAÇÃO	ASSUNTO
Decreto-Lei nº986/69	Norma Básica de Alimentos
Resolução CNNPA nº 08/71	Normas para expor à venda ou distribuir alimentos em caráter experimental destinado a pesquisa de mercado
Portaria SNVS/MS nº 33/80	Renovação de registro
Portaria SNVS/MS nº579/97	Publicação de registro no DOU
Resolução nº23/2000	Procedimentos básicos da obrigatoriedade e dispensa de obrigatoriedade de registro na área de alimentos
Resolução nº22/2000	Procedimentos básicos da obrigatoriedade e dispensa de obrigatoriedade de registro de produtos importados na área de alimentos
Resolução RE nº78/2000	Torna sem efeito o Comunicado DINAL nº11/80
Resolução RE nº1/2000	Indica forma de apresentação da petição na UNIAP
Resolução RDC nº314/2004	Análise documental das petições
Resolução RDC nº204/2005	Regulamenta o procedimento de petições submetidas à análise pelos setores técnicos da ANVISA.
Resolução RDC nº 278/2005	Atualiza as categorias de alimentos e embalagens dispensados e com obrigatoriedade de registro.

As petições da área de alimentos estão disponíveis no endereço: <https://www.anvisa.gov.br/peticionamento/sat/Consultas/ConsultaAssuntoPersistir.asp> . As taxas correspondentes a cada tipo de petição encontram-se disponíveis no endereço: <http://www.anvisa.gov.br/servicos/arrecadacao/index.htm> .

Outros regulamentos exigidos são o padrão de identidade e qualidade do produto, rotulagem geral, nutricional, informação nutricional complementar, quando houver, aditivos alimentares, coadjuvantes de tecnologia, microscopia e microbiologia.

### 3. MANUAL PARA ANÁLISE DE REGISTRO

Em 2005, foi concluída a elaboração do Manual para Análise de Registro pela Equipe Técnica da GPESP, a fim de uniformizar de procedimentos, considerando que este processo também é realizado pelos órgãos de Vigilância Sanitária – VISAs estaduais, municipais e do Distrito Federal.

Para tanto foram considerados: os Regulamentos Técnicos específicos e Padrões de Identidade e Qualidade de produtos que estabelecem definição; designação; requisitos gerais e específicos; requisitos adicionais de rotulagem; e advertências, quando for o caso, bem como os Regulamentos Técnicos de rotulagem geral, rotulagem

nutricional, informação nutricional complementar quando for o caso, aditivos alimentares, coadjuvantes de tecnologia de fabricação, contaminantes, características microscópicas, macroscópicas e microbiológicas;

Este documento não substituirá os regulamentos em vigor, mas ordenará os requisitos a serem observados por ocasião da análise dos processos de registro, visando harmonização, clareza e agilidade no desenvolvimento desta atividade.

## **4. ATIVIDADES DE CAPACITAÇÃO EM REGISTRO DE ALIMENTOS**

### 4.1 Capacitação das VISAs em registro de alimentos

Nos períodos de 3 a 7 e de 24 a 28 de outubro de 2005 foi realizado treinamento para harmonização dos procedimentos de análise de registro de alimentos com as Vigilâncias Sanitárias Estaduais de São Paulo, Rio de Janeiro, Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul. Essas VISAs foram selecionadas com base no número de processos enviados e nas categorias de alimentos mais freqüentes entre eles.

Em cada período, foi convidado um técnico de cada uma das Vigilâncias Sanitárias supracitadas, totalizando cinco técnicos por período.

O treinamento foi elaborado e ministrado pela Equipe Técnica da GPESP, com participação de um representante da GACTA/GGALI e um da GETAD/GGCOM e incluiu, além de discussão sobre os regulamentos específicos, atividades práticas de análise de processos de cada uma das categorias contempladas no treinamento. Os representantes da GACTA e da GETAD abordaram os temas aditivos alimentares e organização processual, respectivamente. O programa do treinamento incluiu os seguintes temas:

- Organização Processual
- Registro de Alimentos
- Rotulagem Geral
- Rotulagem Nutricional
- Porções para fins de rotulagem nutricional
- Aditivos
- Registro de aditivos
- Informação nutricional complementar
- Alimentos para fins especiais

- Adoçantes Dietéticos
- Praticantes de Atividade Física
- Alimentos para dietas enterais
- Fórmula Infantil
- Promoção Comercial para alimentos infantis
- Suplementos vitamínicos

#### 4.2 Capacitação em Rotulagem de Alimentos para a Vigilância Sanitária do Espírito Santo

Técnicos da GPESP ministraram, nos dias 07 a 08 de novembro, um treinamento em rotulagem de alimentos para os técnicos e fiscais da VISA do estado e dos municípios, em Vitória – ES. O curso foi coordenado pela VISA do estado e contou com a participação de cerca de 80 técnicos e fiscais.

O objetivo do curso foi atualizar os conhecimentos dos técnicos e fiscais na análise de rótulos de alimentos. Para cumprir com este objetivo, o curso teve o seguinte conteúdo programático:

- Decreto-Lei nº 986/69 - Norma Básica de Alimentos;
- Resolução RDC nº 259/2002 – Rotulagem Geral de Alimentos;
- Resolução RDC nº 340/2002 – Dispõe sobre a obrigatoriedade de declarar o nome do corante tartrazina por extenso na rotulagem;
- Lei nº 10.674/2003 – Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca;
- Resolução RDC nº 344/2002 – Regulamento Técnico para a Fortificação das Farinhas de Trigo e das Farinhas de Milho com Ferro e Ácido Fólico;
- Resolução RDC nº 222/2002 – Promoção Comercial dos Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância.
- Resolução RDC nº 360/2003 – Rotulagem Nutricional de alimentos Embalados
- Resolução RDC nº 359/2003 – Regulamento de Porções para Fins de Rotulagem Nutricional
- Portaria nº 27/98 – Informação Nutricional Complementar



- Portaria nº 29/98 – Alimentos para Fins Especiais;
- Oficina de análise de rótulos.

A partir das discussões e resultados obtidos durante a oficina de análise de rótulos, foi constatada pela equipe da GPESP a importância de se ministrar o treinamento nas unidades federadas.

## 5. REVISÃO DE REGULAMENTOS TÉCNICOS

### 5.1 Revisão dos Padrões de Identidade e Qualidade – PIQs de Alimentos

Durante os exercícios de 2004 e 2005 a GPESP realizou a atualização da legislação de alimentos, especialmente o que se refere aos padrões de identidade e qualidade de produtos. Primeiramente, foi efetuado o levantamento de todas as regulamentações existentes. Em seguida, as categorias de alimentos foram agrupadas, levando em consideração a similaridade na composição, o processo de obtenção e a finalidade de uso.

Na etapa seguinte, foram discutidos os aspectos a serem observados na elaboração dos regulamentos:

- responsabilidade da empresa em relação ao produto;
- prioridade aos requisitos sanitários em detrimento dos aspectos comerciais como classificação, definição de ingredientes opcionais, etc;
- não estabelecimento de valores mínimos de ingredientes que não são passíveis de determinação analítica e que não representam riscos à saúde;
- não limitação de forma de apresentação e designação do produto, exceto quando necessário, a fim de não engessar o regulamento;
- uso de referências internacionais como *Codex Alimentarius* e legislações de outros países.

Quanto ao escopo dos regulamentos ficou definido que constariam os seguintes itens: alcance, definição, designação, referências bibliográficas, requisitos específicos (de qualidade, quando necessário), requisitos gerais e requisitos adicionais de rotulagem.

O item sobre requisitos gerais remete ao atendimento aos regulamentos horizontais de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, contaminantes, características

macroscópicas, microscópicas e microbiológicas, rotulagem geral, rotulagem nutricional e informação nutricional complementar, quando houver. Este procedimento evita alteração do PIQ quando um dos referidos regulamentos forem revistos. Os requisitos adicionais de rotulagem exigem, quando necessário, advertências ou informações adicionais para um produto específico.

Definido o escopo, foi iniciada ainda em 2004, a elaboração dos catorze regulamentos. Posteriormente as propostas foram discutidas de forma mais ampla com a Equipe Técnica da GPESP.

Em 05 de outubro de 2004 foi realizada uma reunião com algumas vigilâncias sanitárias e LACENs para se apresentar a proposta quanto aos agrupamentos das categorias, escopo e critérios utilizados. Algumas sugestões apresentadas foram consideradas. Em 05 de novembro de 2004, a GGALI realizou uma reunião com o setor produtivo para discutir os aspectos apresentados às VISAs. Neste momento não foram apresentados os textos dos regulamentos, uma vez que os mesmos ainda precisavam de adequações.

Em 17 de dezembro de 2004 foram publicadas no DOU, 14 Consultas Públicas (CP). Os textos das CP ficaram disponíveis no site da ANVISA. Nestas consultas foi estabelecido o prazo de 90 dias para apresentação de críticas e sugestões. Ao final deste prazo foi recebido um total de 524 sugestões para as 14 CP com a seguinte distribuição:

CP	Assunto	Número de sugestões
78/04	Açúcares e produtos pra adoçar	37
79/04	Balas, caramelos, bombons e gomas de mascar	11
80/04	Ingestão diária recomendada (IDR) de proteína, vitaminas e minerais	47
81/04	Produtos de vegetais, produtos de frutas e cogumelos	26
82/04	Chocolate e produtos de cacau	10
83/04	Produtos para o preparo de infusão e decocção	67
84/04	Produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos	43
85/04	Óleos e gorduras vegetais	44
86/04	Misturas para o preparo de alimentos e alimentos prontos para o consumo	47
87/04	Gelados comestíveis e preparados para gelados comestíveis	05
88/04	Especiarias, temperos e molhos	13
89/04	Águas envasadas	127
90/04	Produtos protéicos de origem vegetal	06
91/04	Dispensa da obrigatoriedade de registro de produtos pertinentes à área de alimentos	41

Nos dias 13, 14, e 17 de junho foram realizadas as audiências públicas para avaliação e consolidação das sugestões recebidas. Para tanto, foram convidadas todas as instituições e representantes da sociedade civil que apresentaram comentários.

O quadro a seguir indica as datas das reuniões realizadas para consolidação das CP e os assuntos discutidos:

13/06	14/06	17/06
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dispensa da Obrigatoriedade de registro</li> <li>- Produtos protéicos de origem vegetal</li> <li>- Gelados comestíveis e preparados para gelados</li> <li>- Produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Especiarias, temperos e molhos</li> <li>- Produtos vegetais, produtos de frutas e cogumelos</li> <li>- Produtos para o preparo de infusão e decocção</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Águas envasadas</li> <li>- Chocolates e produtos de cacau</li> <li>- Óleos e gorduras vegetais</li> <li>- Misturas para o preparo de alimentos e alimentos prontos para o consumo</li> </ul>

No dia 19 de setembro foi publicada a Resolução RDC nº253/05 que revogou 101 Resoluções, Portarias e Comunicados. Em 23 de setembro foram publicados 16 regulamentos, sendo 13 referentes a produtos e os demais que dispõem sobre: Características microbiológicas para água mineral natural e água natural; Ingestão Diária Recomendada de proteínas, vitaminas e minerais; Espécies vegetais para o preparo de chás; e Categorias de alimentos e embalagens dispensados e com obrigatoriedade de registro.

A seguir, estão listados os 17 novos Regulamentos Técnicos publicados em setembro de 2005:

RESOLUÇÃO	ALIMENTOS
Resolução RDC nº253/05	Revogação de Resoluções, Portarias e Comunicados
Resolução RDC nº 263/05	Produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos
Resolução RDC nº 264/05	Chocolate e produtos de cacau
Resolução RDC nº 265/05	Balas, bombons e gomas de mascar
Resolução RDC nº 266/05	Gelados comestíveis e preparados para gelados comestíveis
Resolução RDC nº 267/05	Espécies vegetais para o preparo de chás
Resolução RDC nº 268/05	Produtos protéicos de origem vegetal
Resolução RDC nº 269/05	Ingestão Diária Recomendada de proteínas, vitaminas e minerais
Resolução RDC nº 270/05	Óleos vegetais, gorduras vegetais e creme vegetal
Resolução RDC nº 271/05	Açúcares e produtos para adoçar
Resolução RDC nº 272/05	Produtos de vegetais, produtos de frutas e cogumelos comestíveis
Resolução RDC nº 273/05	Misturas para o preparo de alimentos e alimentos prontos para o consumo
Resolução RDC nº 274/05	Águas envasadas e gelo
Resolução RDC nº 275/05	Características microbiológicas para água mineral natural e água natural
Resolução RDC nº 276/05	Especiarias, temperos e molhos
Resolução RDC nº 277/05	Café, cevada, chá, erva-mate e produtos solúveis
Resolução RDC nº 278/05	Categorias de alimentos e embalagens dispensados e com obrigatoriedade de registro

Todos os regulamentos técnicos listados anteriormente podem ser consultados no endereço: <http://www.anvisa.gov.br/alimentos/legis/especifica/regutec.htm> .

Ao final deste relatório foram anexados nos Anexos I, II e III, os quadros referentes aos novos regulamentos técnicos e regulamentos revogados, parâmetros analíticos estabelecidos nos novos regulamentos técnicos de identidade e qualidade de produtos e a base legal para os novos regulamentos técnicos de produtos, respectivamente.

## 5.2 Revisão das categorias de alimentos dispensadas da obrigatoriedade de registro

O processo de dispensa da obrigatoriedade de registro teve início em 2000 com a publicação da Resolução RDC 23/00 que dispensou 45 categorias de alimentos da obrigatoriedade de registro, considerando o baixo risco sanitário, a tecnologia de fabricação do alimento e a existência de PIQs específicos para esses produtos.

Tendo em vista o monitoramento de produtos dispensados de registro no mercado, realizado pelas vigilâncias sanitárias estaduais, e o aperfeiçoamento normativo da área, foi publicada em dezembro de 2004, a Consulta Pública nº91 que propôs a dispensa de obrigatoriedade de registro para 8 categorias de alimentos.

A partir da consolidação da Consulta Pública nº91/04, realizada em junho de 2005, e da atualização dos Regulamentos Técnicos de Padrão de Identidade e Qualidade de Alimentos, 28 categorias de alimentos que constavam da Resolução 23/00 foram agrupadas em outras categorias na Resolução RDC nº278, publicada em setembro de 2005 que atualizou os anexos I e II da Resolução 23/2000.

Adicionalmente, a Resolução RDC nº278/05 dispensou as categorias: adoçantes de mesa, alimentos adicionados de nutrientes essenciais, composto líquido pronto para consumo, enzimas e preparações enzimáticas e gelo.

A Resolução RDC nº 278/05 pode ser consultada no endereço:

<http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=18843&word=> .

### 5.3 Revisão da Portaria sobre valores de Ingestão Diária Recomendada (IDR)

A revisão no Mercosul da Resolução GMC 18/94 sobre Rotulagem Nutricional, em 2003, resultou na harmonização da Resolução GMC 46/03 que atualizou os valores de ingestão diária recomendada (IDR) de vitaminas e minerais para fins de rotulagem nutricional. Para esta atualização foram utilizadas as recomendações da FAO e OMS publicadas em 2001 (*Human Vitamin and Mineral Requirements, Report 7° Joint Expert Consultation*, Bangkok, Tailândia). Para os nutrientes que não tinham recomendações estabelecidas pela FAO/OMS, foram usadas as referências do Instituto de Medicina dos Estados Unidos (*Dietary Reference Intakes*).

O Brasil internalizou a Resolução GMC 46/03 por meio da publicação da Resolução RDC nº 360/03. Com essa publicação foi necessária à revisão da Portaria SVS/MS nº33/98 que regulamentava os valores de Ingestão Diária Recomendada. Essa revisão resultou na publicação da Resolução RDC nº269, de 22 de setembro de 2005, que estabelece IDR para adultos, lactentes, crianças, gestantes e nutrizes. Para adultos, foram usados os mesmos valores de vitaminas e minerais da Resolução RDC nº 360/03 e foi incluída a IDR para proteína (50g). Para os demais grupos, foram utilizadas as mesmas referências que serviram de base para o Mercosul.

Durante o período da Consulta Pública 80/04 sobre IDR foi observado que o valor estabelecido para ácido fólico correspondia a folato e não ao ácido fólico. Para fazer a conversão foi usado o fator de 1,7, conforme recomendado pela OMS, tendo em vista a diferença de biodisponibilidade existente entre os mesmos.

A Resolução RDC nº269/05 pode ser consultada no endereço: <http://www.anvisa.gov.br/alimentos/legis/especifica/regutec.htm> .

## **6. CONSULTA PÚBLICA DA PROPOSTA DE REGULAMENTO TÉCNICO PARA A AVALIAÇÃO DE SEGURANÇA DE ALIMENTOS CONTENDO OU CONSISTINDO DE ORGANISMO GENETICAMENTE MODIFICADOS – OGM**

A ANVISA, por meio da Gerência-Geral de Alimentos, acompanha este tema, tanto em âmbito nacional quanto internacional. Em abril de 2005, a ANVISA preparou e publicou a Consulta Pública nº 27 - proposta de Regulamento Técnico, que tem por objetivo estabelecer procedimentos para a avaliação, dos processos oriundos da CTNBio,

por meio da Comissão de Biossegurança em Saúde, coordenada pelo Ministério da Saúde. Esta proposta visa sistematizar os procedimentos para a análise de processos e dar transparência às ações da ANVISA. A proposta de RT incorpora os conhecimentos atualizados na área de transgênicos.

Atualmente, a GPESP está trabalhando na consolidação dos comentários recebidos durante a CP, sendo 12 oriundos de instituições nacionais e um da Argentina. Este último, resultante de notificação à OMC, tanto pelo Acordo de Medidas Sanitárias e Fitossanitárias-SPS, como pelo Acordo de Barreiras Técnicas ao Comércio - TBT. Para auxiliar na consolidação destes, comentários e discutir os assuntos relacionados aos alimentos transgênicos, foi criado um Grupo que reúne técnicos das seguintes unidades da ANVISA: GGALI/GPESP, GGLAS, GGTOX e GGMED/UPBIH. No ano de 2005 este grupo realizou 13 reuniões para consolidação dos trabalhos da CP sob a coordenação da GPESP.

A GGALI realizará em 2006 uma Audiência Pública para apresentar os resultados da consolidação e discutir os comentários recebidos durante o período da Consulta Pública, aceitando aqueles que apresentarem embasamento técnico.

## **7. MEMORANDO DE ENTENDIMENTO SOBRE CIRCULAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS CELEBRADO ENTRE BRASIL E ARGENTINA – CERTIFICADO DE RECONHECIMENTO MÚTUO**

O Memorando de Entendimento Sobre Circulação de Produtos Alimentícios, assinado entre a Agência Nacional de Vigilância Sanitária-ANVISA e a Administração Nacional de Medicamentos, Alimentos e Tecnologia Médica-ANMAT/Argentina em 1999, continua vigente. O Certificado de Reconhecimento Mútuo simplifica os procedimentos de controle sanitário na fronteira dos dois países para os alimentos dispensados de registro.

Em 2005 foram emitidos 7 certificados de reconhecimento mútuo pela ANVISA e 8 pela ANMAT, contemplando 176 e 56 produtos, respectivamente.

## **8. CONVÊNIO ANVISA/FINATEC – AÇÕES VOLTADAS À EDUCAÇÃO PARA O CONSUMO**

O convênio assinado entre a ANVISA e a Fundação de Empreendimentos Científicos e Tecnológicos – FINATEC da Universidade de Brasília (UnB), celebrado em dezembro

de 2000, tem como propósito o desenvolvimento de estratégias para implementação e fortalecimento de atividades de rotulagem nutricional e educação do consumidor.

Este convênio, iniciado em 2001 e com término prorrogado para maio de 2006, engloba, entre outras ações: a confecção de material educativo sobre rotulagem geral e nutricional direcionado à indústria de alimentos, aos consumidores e aos profissionais de saúde; a elaboração e o aperfeiçoamento do programa de cálculos de rótulos; criação de página no *website* da ANVISA para disponibilizar material educativo e informações relacionadas à rotulagem nutricional a públicos-alvos específicos; apoio à capacitação de profissionais que atuam na educação para o consumo; e estímulo à criação de ambientes de educação para o consumo saudável.

As ações implementadas em 2005 deram continuidade aos trabalhos de atualização e aperfeiçoamento dos materiais destinados à orientação da indústria de alimentos, dos consumidores e dos profissionais de saúde sobre a rotulagem geral e nutricional de alimentos. Foi realizada a impressão do Manual de Orientação às Indústrias de Alimentos, atualizado com base nas Resoluções RDC nº 359/03 e 360/03, com uma tiragem de cerca de 30.000 exemplares distribuídos para as principais associações do setor produtivo de alimentos, VISAs estaduais, LACENs, SEBRAE, SENAI, conselhos de classe, cursos de nutrição. Este manual também pode ser consultado no endereço: [http://www.anvisa.gov.br/rotulo/manual\\_industria.pdf](http://www.anvisa.gov.br/rotulo/manual_industria.pdf) .

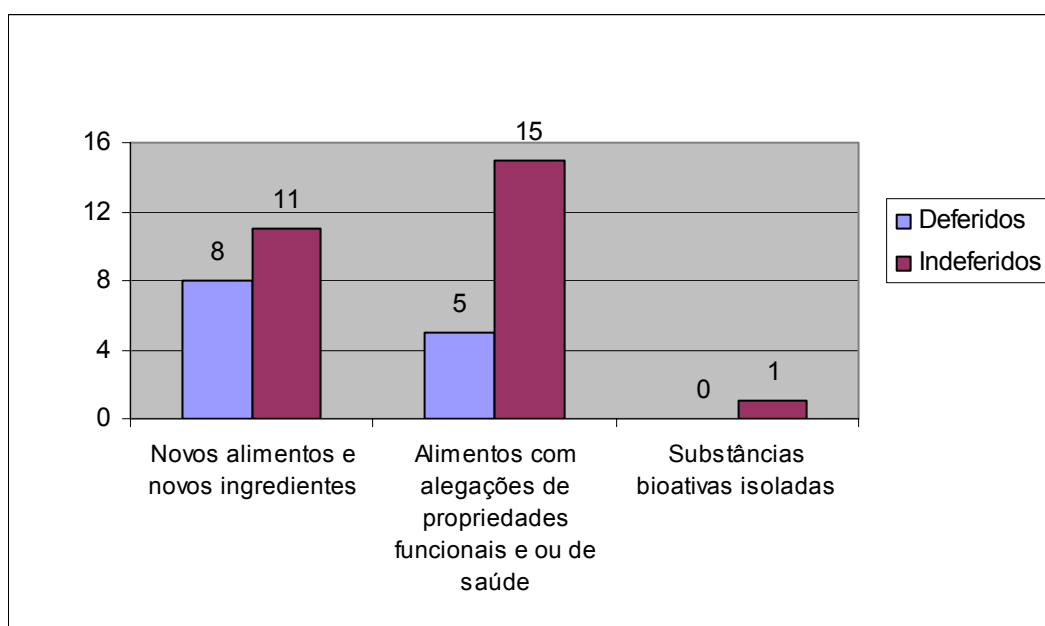
O Manual de Orientação ao Consumidor foi atualizado de acordo com as duas Resoluções e a nova versão está disponibilizada na página da ANVISA, no endereço: [http://www.anvisa.gov.br/alimentos/rotulos/guia\\_bolso.pdf](http://www.anvisa.gov.br/alimentos/rotulos/guia_bolso.pdf) . A impressão está sendo providenciada pelo COMIN/ANVISA para posterior distribuição aos órgãos de defesa do consumidor, associações de supermercados, associações de donas de casa, PROCONs, conselhos de classe e VISAs estaduais. A nova versão está disponível na página da ANVISA, no endereço: [http://www.anvisa.gov.br/alimentos/rotulos/guia\\_bolso.pdf](http://www.anvisa.gov.br/alimentos/rotulos/guia_bolso.pdf) .

O Manual do Profissional de Saúde está em fase de conclusão pela UnB e posteriormente será disponibilizado no sítio da ANVISA.

O desenvolvimento das ações deste convênio possibilitará melhor atuação da ANVISA em relação ao segmento de educação para o consumo, instrumento importante para contribuir no cumprimento da diretriz de promoção da alimentação saudável, definida pelo Ministério da Saúde. Neste sentido, a UnB apresentará uma proposta de metas/ações a ser avaliada pela área técnica da ANVISA visando a assinatura de um novo convênio após maio de 2006.

## 9. COMISSÃO DE ACESSORAMENTO TÉCNOCIENTÍFICO EM ALIMENTOS COM ALEGAÇÃO DE PROPRIEDADE FUNCIONAL E OU DE SAÚDE E NOVOS ALIMENTOS – CTCAF

Durante o ano de 2005 foram realizadas oito reuniões com a CTCAF (49<sup>a</sup> a 56<sup>a</sup>), nas quais tiveram primeira avaliação 40 processos das categorias de novos alimentos/ingredientes e alimentos com alegações e substâncias bioativas. O número de processos por categoria e as decisões após avaliação estão indicadas no **gráfico 9**:



**Gráfico 9** – Número de Processos de primeira avaliação na CTCAF em 2005.

Desses processos, foram deferidos os seguintes Novos Alimentos/Ingredientes de primeira avaliação: Dextrina resistente em pó; Goma Guar parcialmente hidrolisada; Alimento para dieta enteral ou oral para cirurgias bariátricas (Vit. B12 - 216%) ; Mana Cubiu em cápsulas Foram indeferidos: Fibras de casca de maracujá; Triptofano como ingrediente em gérmen de trigo em cápsulas.

Dos processos que solicitaram alegações de propriedades funcionais foram deferidas alegações para os seguintes alimentos: Goma Guar parcialmente hidrolisada e Indeferidos: Xarope de isomalto-oligossacarídeo; óleo de soja; Aloe Vera pronto para beber; e Colostro bovino.



## 9.1 Atualização da lista de Novos Alimentos/Ingredientes e das Alegações Aprovadas

A fim de realizar uma avaliação dos registros emitidos referentes a estas categorias de alimentos, bem como atualização da lista de Novos alimentos / ingredientes disponibilizadas no sítio eletrônico da ANVISA foi iniciado em 2005 um levantamento dos Alimentos com Alegações de Propriedades Funcionais e ou de Saúde e de Novos Alimentos/ingredientes avaliados pela CTCAF desde 1999.

As listas atualizadas serão disponibilizadas no sítio eletrônico da ANVISA a partir março de 2006.

## 10. ATIVIDADES DO CODEX ALIMENTARIUS

O *Codex Alimentarius* é um programa da FAO/OMS para elaboração de normas alimentares internacionais que tem dentre outros objetivos proteger a saúde dos consumidores e garantir práticas leais ao comércio de alimentos. Os seus trabalhos são desenvolvidos por nove comitês de assuntos gerais (comitês horizontais), onze comitês de produtos (comitês verticais), seis comitês de coordenação regional e uma força tarefa intergovernamental.

A Coordenação do *Codex Alimentarius* no Brasil - CCAB é exercida pelo Instituto Nacional de Metrologia e Qualidade Industrial - INMETRO/MDIC. Participam do CCAB vários ministérios e outras instituições, dentre elas a ANVISA. Para as atividades de cada Comitê do *Codex* existe no CCAB um Grupo Técnico - GT correspondente. A coordenação desses GTs é exercida pelo Ministério cujo assunto é de sua competência.

A ANVISA, por meio da Gerência-Geral de Alimentos - GGALI, coordena os seguintes GTs:

- Aditivos Alimentares e Contaminantes – GTFAC
- Águas Minerais Naturais – GTMNW (\*)
- Chocolate e Produtos de Cacau – GTCPC (\*)
- Higiene de Alimentos – GTFH
- Métodos de Análise e Amostragem – GTMAS
- Nutrição e Alimentos para Fins Especiais – GTNFSDU

- Óleos e Gorduras – GTFO
  - Rotulagem de Alimentos - GTFH
- (\*) Comitês parados, sem previsão de retorno das atividades.

#### 10.1. GTs coordenados pela GPESP

##### 10.1.1 Grupo Técnico de Rotulagem de Alimentos – GTFL

O mandato do Comitê do *Codex Alimentarius* de Rotulagem de Alimentos (CCFL) compreende: redigir disposições de rotulagem aplicadas a todos os alimentos; examinar, emendar se necessário, e ratificar anteprojetos específicos de rotulagem preparados pelos Comitês Codex que estão encarregados da redação de normas, códigos de práticas e diretrizes; encaminhar problemas específicos de rotulagem designados pela Comissão; e examinar problemas relacionados com publicidade dos alimentos, especialmente os relativos às alegações e descrições enganosas.

O GT tem o objetivo de discutir os documentos da Agenda do CCFL, elaborar comentários sobre as Cartas Circulares (CLs) e elaborar a minuta de posição brasileira - PB a ser discutida na reunião do CCAB que definirá a posição final para a reunião do Comitê.

Participam deste GT, representantes do Departamento de Proteção e Defesa do Consumidor (DPDC/MJ), Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição do Ministério da Saúde (GGPAN/MS), Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento (MAPA), Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA/MAPA), Ministério da Ciência e Tecnologia (MCT), Instituto de Proteção e Defesa do Consumidor (IDEC), Instituto de Metrologia (INMETRO), Confederação Nacional da Indústria(CNI) e Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação (ABIA).

O GT realizou 05 reuniões preparatórias para elaboração de comentários das CLs e da minuta da posição brasileira para a 33ª reunião do Comitê de Rotulagem de Alimentos-CCFL, realizada no período de 9 a 13/05/05, em Kota Kinabalu, Malásia.

Quadro resumo das reuniões e assuntos discutidos pelo GT em 2005:

DATA	LOCAL REUNIÃO	ASSUNTOS
25/01/05	ANVISA	- resposta CL/FL 2004/54- definição de publicidade para alimentos com alegações de saúde.
14/04/05	ANVISA	- Elaboração da minuta da Posição brasileira para 33ª reunião do CCFL, considerando os documentos disponibilizados no site – comentários dos países
17/10/05	ANVISA	- discutir a proposta, reescrita pelo Canadá –coordenador do WG, do Anteprojeto de Diretrizes para a Rotulagem de Alimentos Geneticamente Modificados
23/11/05	ANVISA	- discutir detalhadamente o Anteprojeto de Diretrizes para a Rotulagem de Alimentos Geneticamente Modificados, apresentada pelo Canadá após comentários do WG, realizado em outubro/05.
27/11/05	ANVISA,	- resposta à CL 2005/48-FL – Declaração Quantitativa de Ingredientes-QUID; - discussão da definição de PUBLICIDADE para alegações de propriedades nutricionais e de saúde; - avaliar a inclusão da DEFINIÇÃO DE ÁCIDOS GRAXOS TRANS nas diretrizes de rotulagem geral e nutricional do Codex.

#### 10.1.2 Grupo de Trabalho de Nutrição e Alimentos para Fins Especiais – GTNFSDU

As atribuições estabelecidas no mandato do Comitê do *Codex Alimentarius* de Nutrição e Alimentos para Fins Especiais (CCNFSDU) são:

- Estudar problemas específicos nutricionais determinados pela Comissão e assessorar a Comissão sobre assuntos gerais de nutrição;
- Redigir disposições gerais, quando apropriada, sobre os aspectos nutricionais de todos os alimentos;
- Elaborar normas, diretrizes ou textos a fim/correlatos para os alimentos para dietas especiais, em colaboração com outros Comitês, quando necessário;
- Examinar, emendar se necessário e ratificar disposições sobre aspectos nutricionais para sua inclusão em normas, diretrizes e textos a fim.

O GT se reúne com o propósito de discutir os documentos previstos na Agenda do Comitê e elaborar proposta de posição brasileira a ser avaliada e aprovada pelo Comitê do *Codex Alimentarius* no Brasil – CCAB, coordenado pelo INMETRO.

Participam deste GT: representantes do Instituto de Saúde/São Paulo (IS), Departamento de Proteção e Defesa do Consumidor do Ministério da Justiça (DPDC/MJ), Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição do Ministério da Saúde

(GGPAN/MS), Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento (MAPA), Universidade Federal de São Paulo/Escola Paulista de Medicina (UNIFESP/EPM), Universidade de São Paulo/Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto (FMRP/USP), Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP), Universidade de Uberaba (UNIUBE), Instituto de Proteção e Defesa do Consumidor (IDEC), Rede Internacional em Defesa do Direito de Amamentar (IBFAN/Brasil), Sociedade Brasileira de Pediatria (SBP) e Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação (ABIA).

Em 2005, o GT realizou três reuniões para discutir os documentos da Alinorm 05/28/26 e elaborar comentários para as Cartas Circulares e outros documentos disponibilizados previamente à reunião do Comitê, e listados a seguir:

- Diretrizes para o uso das declarações de uso de propriedades nutricionais (fibra alimentar);
- Anteprojeto de Diretrizes para suplementos alimentares de vitaminas e minerais;
- Proposta dos valores de referências adicionais de nutrientes para rotulagem geral;
- Anteprojeto de padrão revisado para fórmulas infantis – Seção A e Proposta do Grupo de Trabalho para os aditivos alimentares;
- Anteprojeto de padrão revisado para fórmulas infantis para usos médicos especiais– Seção B e Proposta do Grupo de Trabalho para os aditivos alimentares;
- Projeto de norma revisada para alimentos elaborados a base de cereais para lactentes e crianças de primeira infância;
- Lista de referência de compostos de nutrientes para uso em alimentos para fins especiais para lactentes e crianças de primeira infância;
- Anteprojeto de recomendações para bases científicas das declarações de propriedades de saúde;
- Documento sobre a aplicação de análise de risco em trabalhos do CCNFSDU.

Duas técnicas da GPESP fizeram parte da delegação Brasileira que participou da reunião do Comitê realizada em Bonn/Alemanha, no período de 21 a 25 de novembro/05, onde foram discutidos os temas acima.

### 10.1.3 Grupo de Trabalho de Óleos e Gorduras – GTFO

O Mandato do Comitê do *Codex Alimentarius* de Óleos e Gorduras (CCFO) é, elaborar normas internacionais para gorduras e óleos de origem animal, vegetal e marinha, incluindo margarina e azeite de oliva.

O GT se reúne com o propósito de discutir os documentos previstos na Agenda do CCFO, e elaborar comentários às Cartas Circulares e proposta de posição brasileira para a reunião do Comitê a ser avaliada e aprovada pelo CCAB.

Participam deste GT: representantes da Fundação de Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (CIENTEC), Instituto Adolfo Lutz (IAL), Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL), Universidade de Campinas (UNICAMP), Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento (MAPA), Vigilâncias Sanitárias de Minas Gerais e Paraná e Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação (ABIA).

Estão sendo discutidos os seguintes assuntos no Comitê:

- Anteprojeto de Emenda à Norma para Óleos Vegetais Específicos – emenda relativa ao Óleo de Semente de Gergelim

- Anteprojeto de Emenda à Norma para Óleos Vegetais Específicos – Óleo de Farelo de Arroz

- Proposta de Revisão da Tabela 1 do Código de Práticas para o Armazenamento e Transporte de Óleos e Gorduras Comestíveis a granel

- Proposta de Padrão de Gorduras para Untar e Misturas de Gordura para Untar

- Lista de Cargas previamente aceitáveis

- Anteprojeto de Emenda à Norma para Óleos Vegetais Específicos:

- Proposta de Emenda para óleo de Girassol com Médio Teor de Ácido Oléico;

- Inclusão de Óleo de Soja com Médio Teor de Ácido Oléico

- Inclusão de óleo de Soja com Baixo Teor de Ácido Linolênico

- Emenda para corotenóides totais em óleo de Palma não branqueado

Quadro resumo das reuniões do GT e assuntos discutidos

<b>DATA</b>	<b>LOCAL</b>	<b>EVENTO</b>	<b>ASSUNTOS</b>
27 e 28/01/2005	Instituto Adolfo Lutz – São Paulo	Reunião do Grupo Técnico de Óleos e Gorduras	Discussão e elaboração da posição brasileira para a 19ª Reunião CCFO, abordando todos os temas da Agenda Provisória.
13/04/2005	ANVISA - Brasília	Reunião do Grupo Técnico de Óleos e Gorduras	Elaboração de resposta à CL/FO 2005/11-FO – Temas apresentados para endosso na 28ª Reunião da Comissão: - Proposta de Emenda ao Padrão de Óleos Vegetais Específicos- óleo de gergelim – trâmite 5/8 - Proposta de Revisão da Tabela I do Código de Práticas de Armazenamento e Transporte de Gorduras e Óleos Comestíveis a Granel - Proposta de Emenda ao Padrão de óleos Vegetais Específicos – Inclusão de óleo de Farelo de Arroz
27/10/2005	ANVISA - Brasília	Reunião conjunta do Grupo Técnico de Óleos e Gorduras com o GTFAC	Discussão da Proposta encaminhada pelo grupo eletrônico com relação aos aditivos a serem utilizados em Gorduras para Untar e Misturas de Gorduras para untar.

Um representante da GPESP integrou a delegação brasileira na 19ª reunião do Comitê realizada em Londres, período de 21 a 25 de fevereiro de 2005.

#### 10.1.4 Grupo Técnico de Métodos de Análise e Amostragem – GTMAS

As atividades do GT de Métodos de Análise e Amostragem - GTMAS são coordenadas pela ANVISA, que delegou esta função ao INCQS, desde 2000. A GPESP tem atuado como coordenação adjunta do GT.

Participam do GT representantes da ANVISA, INCQS/FIOCRUZ; Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA; Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa/RJ), Fundação de Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (CIENTEC), Instituto Adolfo Lutz (IAL) e a Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação (ABIA) e da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), além de técnicos convidados para tratar de assuntos específicos.

Os temas são relacionados à terminologia analítica, validação de métodos analíticos, procedimentos para situações de disputa sobre resultados analíticos; cálculos de incerteza; transformação de métodos em critérios de desempenho e adoção de

métodos para a análise de produtos de interesse dos comitês de produtos ou das Forças Tarefas, como a de Biotecnologia, coordenada pelo Japão, e a de Suco de Frutas, que foi coordenada pelo Brasil, por exemplo. Outro tema é a amostragem, seja com enfoque em procedimentos de aplicação geral, como também voltada à análise de produtos específicos, por solicitação dos comitês de produtos. A apresentação dos temas no GT é distribuída entre os seus membros. Os temas envolvem tanto os assuntos do Codex como outros assuntos relacionados, que devem ser tratados para a melhor compreensão dos temas em pauta.

Quadro resumo das reuniões do GTMAS e assuntos discutidos:

DATA	LOCAL	EVENTO	ASSUNTOS
20 e 21/06	INCQS/Rio de Janeiro	4ª Reunião Preparatória	Discussão sobre minuta de métodos aceitáveis de análise para o <i>Codex</i>
11 e 12/08	IAL/São Paulo	5ª Reunião Preparatória	Discussão sobre: a) os métodos para a determinação de glúten em alimentos; b) Normas <i>Codex</i> para validação de medidas de controle; c) conversão de métodos para elementos traços em critérios
17 e 18/11	IAL/São Paulo	7ª Reunião Preparatória	Discussão e resposta da CL 2005/28 – Solução de disputa sobre resultados analíticos Discussão sobre determinação de prolaminas em alimentos Discussão sobre de análise de variância em resultados analíticos – anexo C CL 2005/44 MAS Documento CAC/GL - 27/97 – Guia de avaliação de competência de laboratórios de controle de alimentos para importação e exportação

Os representantes do INCQS e da GPESP integraram a delegação Brasileira que participou da Reunião prévia do Grupo Ad Hoc de endosso de métodos analíticos e da 26ª Reunião do CCMAS, Budapeste – Hungria, em 02/04 e 04 a 08/04, respectivamente.

## 10.2 Participação da GPESP em outros GTs

A GPESP participa ainda de outros grupos técnicos do Codex coordenados por outras gerências da própria ANVISA ou por outros órgãos.

### 10.2.1 Força Tarefa Intergovernamental sobre Alimentos Derivados de Biotecnologia – FBT ( coordenado pelo Ministério da Ciência e Tecnologia - MCT)

A Comissão do *Codex Alimentarius*, em sua 26ª Seção, concordou em estabelecer uma nova Força Tarefa em Alimentos Derivados de Biotecnologia, sob a coordenação do Japão, que deverá submeter relatório final à Comissão em 2009.

Entre os dias 19 e 23 de setembro de 2005 ocorreu na cidade de Chiba - Japão, a 5ª Seção da Força Tarefa do *Codex Alimentarius* para Alimentos Derivados de Biotecnologia, que contou com a participação de 48 países, 4 Organismos Internacionais e 15 Organizações Não Governamentais. Dois representantes da GPESP/GGALI fizeram parte da delegação brasileira, cuja posição foi elaborada em reuniões preparatórias coordenadas pelo MCT.

A Força Tarefa estabeleceu os assuntos a serem tratados de forma prioritária e a pauta de assuntos para a próxima reunião em 2006. São eles: Avaliação de Risco para Alimentos Derivados de Animais DNA-Recombinante (proposta a ser elaborada por Austrália e Japão) e Diretrizes para Condução de Avaliação de Risco de Alimentos Derivados de Plantas DNA – Recombinantemente Modificadas em Aspectos Nutricionais ou de Saúde (documento a ser apresentado pelo Canadá).

A GPESP participou de 06 reuniões preparatórias nacionais para discussão do tema. Foram realizadas 03 reuniões internas para preparar a posição da ANVISA.

#### 10.2.2 Grupo Técnico de Princípios Gerais (coordenado pelo INMETRO)

O Comitê de Princípios Gerais trata dos assuntos de interesse geral do *Codex*, como por exemplo, alterações no Manual de Procedimentos, bem como da implementação dos assuntos oriundos da avaliação do *Codex*. Trata ainda, de assuntos como guias gerais para a realização de Análise de Risco no âmbito do *Codex* e assuntos de interesse regional, tratados pelos comitês regionais.

Quadro das reuniões e assuntos discutidos nas quais houve participação da GPESP:

<b>DATA</b>	<b>LOCAL</b>	<b>EVENTO</b>	<b>ASSUNTOS</b>
25/01	INMETRO	Reunião do Grupo de Princípios Gerais	Elaboração de proposta de definição para Alimento
02/09	INMETRO	24ª reunião preparatória do CCGP	Discussão sobre a CL/CAC 2005/30



<b>DATA</b>	<b>LOCAL</b>	<b>EVENTO</b>	<b>ASSUNTOS</b>
07/10	INMETRO	204ª Reunião Extraordinária do Comitê Codex Alimentarius do Brasil	Elaboração de Posição Brasileira sobre Documento do CCGP relativo a Análise de Riscos Dirigido a Governos

A 22ª reunião do Comitê foi realizada em Paris, no período de 11 a 15/04. Dois representantes da GPESP fizeram parte da delegação Brasileira.

#### 10.2.3. Grupo Técnico de Leites e Produtos Lácteos – GTMMP (coordenado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA)

As atividades do Comitê de Leites e Produtos Lácteos (CCMMP), de acordo com o Termo de Referência, estão relacionadas à elaboração de normas internacionais para leite e produtos lácteos.

Quadro das reuniões e assuntos discutidos, nas quais houve participação da GPESP:

<b>DATA</b>	<b>LOCAL</b>	<b>EVENTO</b>	<b>ASSUNTOS</b>
19/09	Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA, Brasília	Reunião do Grupo Técnico de Leites e Produtos Lácteos	-Discussão do anteprojeto de disposições relativas às bebidas lácteas fermentadas; -Discussão e definição sobre a proposta sobre o valor numérico para o conteúdo mínimo de proteína no queijo; -Discussão sobre a lista de aditivos alimentares específicos para a Norma do Codex para os Leites Fermentados; -Discussão sobre os métodos adicionais de análises e amostragem para o leite e os produtos lácteos; -Elaboração da resposta à CL 2004/28-MMP.

#### 10.2.4 Grupo Técnico de Aditivos Alimentares e Contaminantes – GTFAC (coordenado pela Gerência de Ações em Ciência e Tecnologia de Alimentos - GACTA/GGALI)

As atividades do Comitê de Aditivos Alimentares e Contaminantes (CCFAC), de acordo com o Termo de Referência, são: estabelecer ou revisar doses máximas permitidas ou níveis de referência para os diferentes aditivos, contaminantes dos alimentos e substâncias tóxicas naturais presentes em alimentos; preparar listas de

prioridades de aditivos alimentares e contaminantes para avaliação toxicológica pelo *Joint Expert Committee on Food Additives* (JECFA), Comitê Misto FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares; recomendar especificações de identidade e pureza dos aditivos para aprovação pela Comissão; examinar métodos de análise para determinar a presença de aditivos em alimentos; e examinar e elaborar normas e regulamentos para questões afins, tais como a rotulagem de aditivos vendidos como tal e a irradiação de alimentos.

Quadro resumo das reuniões e assuntos discutidos nas quais houve participação da GPESP:

<b>DATA</b>	<b>LOCAL</b>	<b>EVENTO</b>	<b>ASSUNTOS</b>
04 e 05/08	ANVISA	Reunião do Grupo Técnico de Aditivos e Contaminantes	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Anexo Brazil Nuts no Código de Prática sobre Prevenção e Redução da Contaminação por Aflatoxinas em Castanhas/Nozes de Árvores</li> <li>- Documento de Discussão sobre Contaminação por Aflatoxinas em Castanha do Brasil</li> <li>- Demanda CCAB/CNI – CPL: Aditivos Noodles</li> <li>- WG Harmonização de Termos – Reino Unido</li> </ul>
02/09	ANVISA	Reunião do Grupo Técnico de Aditivos e Contaminantes	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Demanda CCAB/CNI – CPL: Aditivos Noodles;</li> <li>- Consulta sobre uso de mais de 2 aditivos com a mesma função ou o mesmo aditivo com funções diferentes</li> <li>- Encaminhamentos para CL 2005/34.</li> <li>- Encaminhamentos para CL 2005/31, 36 e 38.</li> <li>- Encaminhamento para CL 2005/32.</li> </ul>
30/11 e 1/12	ANVISA	Reunião do Grupo Técnico de Aditivos e Contaminantes	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Finalização dos comentários para CL 2005/32.</li> <li>- Finalização dos comentários para CL 2005/34.</li> <li>- Finalização dos comentários para as CL 2005/ 31, 36 e 38.</li> <li>- Análise CX/FAC 06/38/11</li> <li>- Demanda do NSFDO e do GTFO</li> </ul>

## 11. PALESTRAS E CURSOS MINISTRADOS

A GPESP foi convidada para participar de vários congressos, cursos e outros eventos técnicos para ministrar palestras de assuntos tratados no âmbito desta Gerência. Conforme listado abaixo foram ministradas palestras/aulas em 27 eventos/cursos:

DATA	ORGANIZAÇÃO/ LOCAL	EVENTO	PALESTRA / CURSO MINISTRADO
15/02	Associação Brasileira de Bebidas e Alimentos – ABBA e FOODSTAFF São Paulo	Discussão sobre os Novos Padrões de Identidade e Qualidade - PIQs da ANVISA/GGALI	Palestra: Consultas Públicas - dezembro/2004, abordando os PIQs e IDR <b>Técnico:</b> Antonia Maria de Aquino e Nanci Teresinha Bittencourt
14 a 18/03	Ministério da Saúde Brasília - 32ª Sessão do Comitê Permanente de Nutrição da ONU	Oficina de Trabalho sobre Rotulagem de Alimentos – Perspectiva do Direito ao Consumo Seguro e Saudável	Palestra: Rotulagem Nutricional de Alimentos <b>Técnico:</b> Antonia Maria de Aquino
28 e 29/03	EMBRAPA-DF, Brasília	Workshop: “P&D em Alimentos Funcionais na Embrapa”	Palestra: Projeto para desenvolvimento nacional da pesquisa em alimentos funcionais. <b>Técnico:</b> Adriana Rodrigues da Mata.
10/05	Instituto de Tecnologia de Alimentos-ITAL Campinas – São Paulo	III Seminário Brasileiro de Alimentos Enriquecidos	Palestra: Fortificação das Farinhas de Trigo e de Milho <b>Técnico:</b> Elisabete Gonçalves Dutra
10/06	UNIP, Brasília, DF	Cursos de Graduação em Farmácia e em Nutrição	Palestra: TRANSGÊNICOS: Conceitos básicos, Avaliação de segurança e Impactos Saúde e Ambiente <b>Técnico:</b> Marcos Roberto Bertozo
12 a 16/06	Goiânia	XIV Encontro Nacional de Analistas de Alimentos - ENAAL	Orientações ao público externo, no estande da ANVISA, sobre o trabalho executado pela gerência, bem como sobre a legislação sanitária de alimentos. <b>Técnico:</b> Elisabete Gonçalves Dutra
15/06	UnB, Brasília, DF	Defesa de Dissertação de Mestrado no curso de Pós-Graduação Nutrição Humana, UnB.	Membro titular na banca - Título dissertação: “Percepção do Entendimento do Conceito de Suplemento de vitaminas e / ou Minerais por Graduandos dos Cursos de Nutrição, 2005”. <b>Técnico:</b> Marcos Roberto Bertozo

DATA	ORGANIZAÇÃO/ LOCAL	EVENTO	PALESTRA / CURSO MINISTRADO
23/06	Faculdade de Saúde – UnB	Curso de Graduação em Nutrição	Palestra: Alimentos com substâncias bioativas <b>Técnico:</b> João Tavares Neto
23/06	UnB - Brasília	Curso de Graduação em Nutrição - Disciplina: Fundamentos da Ciência dos Alimentos	Palestra: “Alimentos para fins especiais e enriquecidos” <b>Técnico:</b> Liliane Alves Fernandes
07/07	Grupo Racine, São Paulo	3ª Jornada Racine de Integração Multiprofissional	Palestra sobre Rotulagem: geral, nutricional, informação nutricional complementar e outros requisitos de rotulagem <b>Técnico:</b> Elisabete Gonçalves Dutra
18/07	Unicamp, Campinas - SP	24º Semana de Engenharia de Alimentos	Palestra: Introdução em alimentos funcionais <b>Técnico:</b> João Tavares Neto
03/08	ANVISA	Câmara Técnica de Alimentos - ANVISA	Palestra: Apresentação dos resultados da dissertação de mestrado: “Certificação de qualidade na cadeia produtiva de alimentos: cenário e garantia ao consumidor”. <b>Técnico:</b> Ana Paula de Rezende Peretti
09 e 10/09	Departamento de Nutrição Experimental da Faculdade de Ciências Farmacêuticas - USP	Curso de Atualização - Rotulagem de Alimentos	Palestra: Responsabilidade pela Regulamentação <b>Técnico:</b> Antonia Maria de Aquino  Palestra: Registro de Alimentos <b>Técnico:</b> Antonia Maria de Aquino
20/09	Faculdades da Terra de Brasília	V Semana Acadêmica de Engenharia de Alimentos e I Semana de Nutrição do Curso: Novos Alimentos: Atualidades em alimentos funcionais e vigilância sanitária	Palestra: Novos Alimentos e Alimentos com Alegação de Propriedade Funcional <b>Técnico:</b> João Tavares Neto
22/09	Faculdade de Saúde – UnB	Pós-Graduação em Nutrição Humana: Disciplina Bases Científicas da Nutrição	Palestra: Regulamentação de Substâncias Bioativas <b>Técnico:</b> João Tavares Neto

DATA	ORGANIZAÇÃO/ LOCAL	EVENTO	PALESTRA / CURSO MINISTRADO
28/09	Centro de Excelência em Turismo-UnB	Disciplina de Vigilância Sanitária do Curso de Pós Graduação em Qualidade de Alimentos	Palestra: Registro de Alimentos <b>Técnico:</b> Antonia Maria de Aquino
03 a 06/10	Centro de Convenções Rebouças/ São Paulo	VI Encontro do Instituto Adolfo Lutz – Saúde Pública, Pesquisa e Responsabilidade Social.	Palestra: Cenário Regulatório dos Alimentos com Alegações de Propriedade Funcional e Novos Alimentos <b>Técnico:</b> João Tavares Neto
13 e 14/10	Departamento de Nutrição da UFPI	III Simpósio Piauiense de Saúde Alimentação e Nutrição.	Palestras: Rotulagem nutricional: ferramenta de trabalho para profissionais da área de saúde.  Rotulagem Nutricional: perspectiva de controle social no consumo alimentar <b>Técnico:</b> Antonia Maria de Aquino
16 a 19/10	Salvador	4º Congresso Internacional de Águas Minerais, 14º Congresso Brasileiro da Indústria de Águas Minerais e a Expo ABINAM'2005.	Palestra: Ações da ANVISA no Processo de Atualização da Legislação Nacional para Águas Envasadas <b>Técnico:</b> Antonia Maria de Aquino
20/10	Assembléia Legislativa do Rio Grande do Sul – Porto Alegre	Seminário Comemorativo da Semana da Alimentação	Palestra: "Há interesse Social na Transgenia de Alimentos?" <b>Técnico:</b> Hoeck Áureo Sousa Miranda
21/10	Toledo – PR	II Jornada Integrada de Saúde da UNIPAR	Curso sobre rotulagem nutricional <b>Técnico:</b> Rodrigo Martins Vargas
27/10	Natal	Seminário Rotulagem de Alimentos	Palestra: Rotulagem de Alimentos: Visão Regulatória <b>Técnico:</b> Antonia Maria de Aquino
9 a 11/11	Brasília	Oficina de Gestão de Recursos Hídricos e a Saúde Pública	Palestra: As Águas Envasadas <b>Técnico:</b> Cláudia Darbelly Cavalieri de Moraes

DATA	ORGANIZAÇÃO/ LOCAL	EVENTO	PALESTRA / CURSO MINISTRADO
10/11	Hotel Tropical Manaus Business em Manaus/ Amazonas	V Encontro Internacional dos Profissionais em Vigilância Sanitária, “Sistemas de Controle de Bens & Serviços de Saúde do Consumidor nos Países da América Latina”	Palestra: Segurança e eficácia das alegações de propriedades funcionais e de saúde. <b>Técnico:</b> Liliane Alves Fernandes
07 e 08/12	Embrapa – Cenargen, Brasília	X Talento Estudantil	Participação como membro da comissão juladora <b>Técnico:</b> Marcos Roberto Bertozo
16/12	UnB, Brasília, DF	Participação como membro titular na Defesa de Dissertação de Mestrado no curso de Pós- Graduação Nutrição Humana, UnB.	Membro na banca: Título dissertação - “Vigilância Sanitária de Produtos à Base de Vitaminas e Minerais: Uma Análise da Rotulagem de Produtos Expostos à Venda em Brasília e na Internet” <b>Técnico:</b> Marcos Roberto Bertozo

11.1 Organização e Coordenação da Oficina de Trabalho sobre Rotulagem de Alimentos, realizado durante a 32ª Sessão do Comitê Permanente de Nutrição - CPN da ONU

A 32ª Seção da CPN foi organizada pelo Ministério da Saúde em Brasília, no período de 14 a 18/03. Teve como objetivo discutir a “Integração da nutrição e do direito humano à alimentação adequada às políticas e aos programas públicos, de forma a garantir a realização das metas de desenvolvimento do milênio e a promoção da Segurança Alimentar e Nutricional em diferentes países”.

A realização da Oficina de Trabalho sobre Rotulagem de Alimentos, organizada e coordenado pela GPESP, no dia 18/03, contou com a participação do Departamento de Proteção e Defesa do Consumidor-DPDC/MJ, do Instituto de Defesa do Consumidor- IDEC, da Gerência de Produtos Especiais- GPESP/GGALI e do Observatório de Nutrição da UnB.

## 12. REUNIÕES EXTERNAS

A equipe técnica da GPESP participou em 2005 em reuniões do Ministério da Saúde e outros órgãos, conforme quadro a seguir:

DATA	LOCAL	EVENTO	ASSUNTOS
23/02 e 21/11	Ministério da Saúde	17ª Reunião Ordinária da Comissão de Biossegurança em Saúde – CBS (*)	Discussão sobre como devem ser tratados os processos da CTNBio a serem analisados pela CBS e sobre Projetos físicos de laboratórios de Saúde Pública com enfoque em biossegurança. <b>Membro suplente da ANVISA na CBS:</b> Hoeck Áureo de Sousa Miranda
02 a 06/05	Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA, Brasília	Reunião sobre o Padrão de Identidade e Qualidade de Bebidas Lácteas	Posição da ANVISA sobre rotulagem e características do produto bebida láctea. <b>Representante da GPESP:</b> Ana Paula Peretti
05, 12 e 13/05	Ministério das Relações Exteriores - Brasília	Reuniões Preparatórias para a 2ª Reunião das Partes do Protocolo de Cartagena	Auxiliar a GENAV/GGTOX na Discussão sobre o Art. 18-item 2 (a) do Protocolo de Cartagena a fim de obter consenso entre os órgãos participantes sobre a aplicação de microrganismos modificados vivos, na produção de alimentos. <b>Representante da GPESP:</b> Hoeck Áureo de Sousa Miranda
01/06	Instituto de Defesa do Consumidor – IDEC – São Paulo	Discussão sobre a Consulta Pública ANVISA nº 27/05 - Proposta de Regulamento Técnico para a Avaliação de Segurança de Alimentos contendo ou consistindo de OGM	Reunião com advogados e técnicos da instituição para esclarecimentos sobre o documento. <b>Representantes da GPESP:</b> Hoeck Áureo de Sousa Miranda e Laila Sofia Mouawad
27/10	Conselho Nacional de Saúde	Seminário Nacional de Águas Minerais do Brasil	Elaboração de Nota Técnica a ser assinada em conjunto com a Secretaria de Vigilância em Saúde - SVS/MS, sobre as propriedades funcionais e ou de saúde das águas minerais visando subsidiar o Conselho Nacional de Saúde. <b>Representantes da GPESP:</b> Cláudia Darbelly de Moraes e Elisabete Gonçalves Dutra

DATA	LOCAL	EVENTO	ASSUNTOS
30 e 31/10	Secretaria de Vigilância em Saúde-SVS/MS	Oficina de Trabalho sobre Plano de Segurança da Água - PSA	Foi criado um GT com representantes de várias instituições, inclusive da ANVISA, para acompanhar e propor sugestões no projeto piloto do sistema de abastecimento de água da Universidade Federal de Viçosa, em consonância com os Guias da Organização Mundial da Saúde-OMS sobre a importância da avaliação de risco em sistemas de abastecimento de água para consumo humano, conforme estabelece a Portaria nº. 518/2004. <b>Representante da GPESP:</b> Elisabete Gonçalves Dutra
16/11	ANVISA	Reunião com a delegação Coreana	Apresentar as Políticas brasileiras relativas a alimentos geneticamente modificados <b>Representantes da GPESP:</b> Hoeck Áureo de Sousa Miranda e Laila Sofia Mouawad
22/11	MS	Reunião do Conselho Nacional de Saúde-CNS	Apresentar a regulamentação da ANVISA sobre alimentos para fins especiais <b>Representante da GPESP:</b> Rodrigo Martins de Vargas
08/12	Câmara dos Deputados	Audiência Pública sobre denúncia apresentada pelo Greenpeace sobre venda de óleo de soja de origem transgênica sem rotulagem	Esclarecimentos do papel da ANVISA sobre o tema <b>Representante da GPESP:</b> Hoeck Áureo de Sousa Miranda

(\*) **Participação da ANVISA na Comissão em Biossegurança em Saúde (CBS)**

Esta comissão é coordenada pelo Departamento de Ciência e Tecnologia e Insumos Estratégicos em Saúde (DECIT)/MS. A ANVISA é representada por dois servidores, sendo o suplente da GPESP. As atividades desta comissão estão focadas na elaboração de procedimentos para garantir a segurança de funcionários de laboratórios com atividades que apresentam risco à saúde humana, animal e ao ambiente. A comissão também trata das questões sobre o desenvolvimento de recursos humanos para capacitar técnicos em biossegurança e acompanha as ações da FUNASA na implantação dos laboratórios de nível de biossegurança III. A publicidade de suas decisões se dá por meio de textos, publicados pela editora do MS.



### 13. CAPACITAÇÃO DA EQUIPE TÉCNICA DA GPESP

Durante o ano a equipe técnica participou de eventos do Programa de Capacitação da ANVISA, e também de eventos externos, cujos temas são de interesse da Gerência, conforme quadro abaixo:

DATA	LOCAL	EVENTO	ASSUNTO
14 a 18/03	Ministério da Saúde Brasília	32ª Sessão do Comitê Permanente de Nutrição da ONU	Integração da nutrição e do direito humano à alimentação adequada às políticas e aos programas públicos, de forma a garantir a realização das metas de desenvolvimento do milênio e a promoção da Segurança Alimentar e Nutricional em diferentes países. <b>Participantes:</b> Ana Beatriz Vasconcellos, Antonia Maria de Aquino e Karla Lisboa Ramos
31/03 a 29/04	Instituto Virtual de Estudos Avançados - ANVISA	Capacitação em Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos	Boas Práticas, Qualidade e Segurança dos Alimentos. <b>Participantes:</b> João Tavares Neto, Laila Sofia Mouawad, Liliane Alves Fernandes e Rodrigo Martins Vargas
28 e 29/03	EMBRAPA-DF, Brasília	Workshop: “P&D em Alimentos Funcionais na Embrapa”	Projeto para desenvolvimento nacional da pesquisa em alimentos funcionais. <b>Participantes:</b> João Tavares Neto, Laila Sofia Mouawad, Liliane Alves Fernandes e Rodrigo Martins Vargas
4 a 7/04	Brasília	Simpósio Internacional Sobre Propaganda de Medicamentos	Necessidade de restrição à propaganda e de promoção do uso racional de medicamentos. Seminário promovido pela Anvisa e a OPAS/OMS. <b>Participante:</b> João Tavares Neto
14/04	ANVISA	VISALEGIS	Treinamento sobre busca no VISALEGIS <b>Participante:</b> João Tavares Neto, Laila Sofia Mouawad, Liliane Alves Fernandes e Rodrigo Martins Vargas
09 a 13/05	Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental - USP, São Paulo	Gestão da Inocuidade dos Alimentos – <i>Food Safety Management</i>	Análise de Risco Microbiológico, Gestão de Risco Microbiológico, Critérios Microbiológicos e HACCP, <i>Codex Alimentarius</i> e Reuniões FAO/WHO, JEMRA. <b>Participante:</b> Laila Sofia Mouawad

DATA	LOCAL	EVENTO	ASSUNTO
18 e 19/05	Brasília	5° Encontro da ANVISA	Atuação das diferentes áreas da ANVISA e desafios <b>Participantes:</b> Ana Cláudia Marquim Firmo de Araújo, Ana Paula de Rezende Peretti, João Tavares Neto, Hoeck Áureo de Sousa Miranda, Laila Sofia Mouawad, Liliane Alves Fernandes e Rodrigo Martins Vargas
20/05	São Paulo	Wokshop ILSI/ANVISA sobre Lipídios	Avanços sobre lipídios <b>Participantes:</b> Cristianne Grenhalgh Vilalta, Elisabete Gonçalves Dutra, Liliane Alves Fernandes e Marcos Roberto Bertozo.
13 a 17/06	Brasília, DF	Boas Práticas em Alimentos	Perigos Biológicos, Físicos, Químicos; Controle de Pragas e Higiene; Critérios de Segurança; Sistema APPCC <b>Participante:</b> Laila Sofia Mouawad
20/06	Brasília, DF	Wokshop ILSI sobre Cafeína	Avaliação segurança sobre cafeína <b>Participantes:</b> Ana Cláudia Marquim Firmo de Araújo, Ana Paula de Rezende Peretti, Antonia Maria de Aquino, Cristianne Greenhalgh Vilalta, Elisabete Gonçalves Dutra, João Tavares Neto, Laila Sofia Mouawad, Liliane Alves Fernandes, Nanci Therezinha Bittencourt, Marcos Roberto Bertozo e Rodrigo Martins Vargas.
27/06 a 01/07	ANVISA	Redescobrimo o SUS	Políticas de Saúde no Brasil, Construção e implementação do SUS, Gestão participativa e controle social no SUS, Diretrizes e políticas do MS <b>Participantes:</b> Ana Cláudia Marquim Firmo de Araújo, Ana Paula de Rezende Peretti, Cristianne Greenhalgh Vilalta, João Tavares Neto, Laila Sofia Mouawad, Liliane Alves Fernandes, Marcos Roberto Bertozo e Rodrigo Martins Vargas.
04 a 08/07	VISA/DF	Curso de Boas Praticas de Fabricação	Perigos Biológicos, Físicos, Químicos; Controle de Pragas e Higiene; Critérios de Segurança; Sistema APPCC <b>Participantes:</b> Ana Cláudia Marquim Firmo de Araújo e Liliane Alves Fernandes.

DATA	LOCAL	EVENTO	ASSUNTO
15/08	ANVISA	Exigência Eletrônica	Treinamento sobre operacionalização da exigência eletrônica regulamentada pela Resolução RDC nº 204/2005 <b>Participantes:</b> Ana Cláudia Marquim Firmo de Araújo, Ana Paula de Rezende Peretti, Antonia maria de Aquino, Cristianne Greenhalgh Vilalta, Elisabete Gonçalves Dutra, João Tavares Neto, Laila Sofia Mouawad, Liliane Alves Fernandes, Nanci Therezinha Bittencourt, Marcos Roberto Bertozo e Rodrigo Martins Vargas.
17/08	ILSI - São Paulo	A Obesidade no Brasil: Novas Evidências Científicas	Resultados da Pesquisa “Diagnóstico precoce da obesidade e estilos de vida de escolares de 10 a 15 anos na cidade de SP”; Pesquisa de Orçamento Familiar (POF); Estratégia Global da OMS; Implantação da Estratégia Global no Brasil; Responsabilidade Social na Prevenção da Obesidade. <b>Participantes:</b> Ana Cláudia Marquim Firmo de Araújo
22/08 a 02/09	Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial - Brasília, DF	Comunicação eficaz em língua portuguesa	Linguagem e Comunicação, Qualidades de um texto, Gramática e Ortografia <b>Participante:</b> João Tavares Neto
27 a 30/08	GGLAS/ANVISA e CGLAB/SVS São Paulo	Seminário Internacional de Biossegurança em Saúde	Avaliação de risco, biossegurança em laboratórios de contenção, organismos geneticamente modificados <b>Participantes:</b> Hoeck Aureo de Sousa Miranda e Laila Sofia Mouawad
29/08	ILSI, São Paulo	Workshop Atualidades sobre corantes: aspectos de uso, segurança e legislação	Pesquisas e tendências no uso de corantes alimentares, aplicações, avaliação toxicológica, legislação nacional e internacional, avaliação de risco e alergias alimentares. <b>Participantes:</b> Antonia Maria de Aquino e Ana Paula de Rezende Peretti
14 a 16/09	International Baby Food Action Network - IBFAN São Paulo	I Encontro Nacional Sobre Segurança Alimentar na Primeira Infância	Riscos do Aleitamento Artificial na Primeira Infância; Norma Brasileira para Comercialização de Alimentos Infantis; Proteção e Promoção do Aleitamento Materno. <b>Participantes:</b> Ana Cláudia Marquim Firmo de Araújo

<b>DATA</b>	<b>LOCAL</b>	<b>EVENTO</b>	<b>ASSUNTO</b>
03/10	Instituto Adolfo Lutz, São Paulo	Pré-encontro do Instituto Adolfo Lutz	Introdução à Análise de risco em alimentos <b>Participante:</b> João Tavares Neto
04 a 06/10	Centro de Convenções Rebouças, São Paulo	VI Encontro do Instituto Adolfo Lutz	Saúde Pública, Pesquisa e Responsabilidade Social. <b>Participante:</b> João Tavares Neto
04 a 07/10	USP, São Paulo	Curso sobre inspeção sanitária em plantas de irradiação de alimentos	Conservação de alimentos pela irradiação, tipos de irradiadores, normas de segurança, legislação nacional e normas do <i>Codex Alimentarius</i> , inspeção e Boas Práticas de irradiação de alimentos, visitas técnicas. <b>Participante:</b> Ana Paula de Rezende Peretti
10/10	ANVISA, Brasília	Curso sobre gestão documental	Normas nacionais e da ANVISA para arquivo de documentos <b>Participante:</b> Ana Cláudia Marquim Firmo de Araújo, Ana Paula de Rezende Peretti, Cristianne Greenhalgh Vilalta, Elisabete Gonçalves Dutra, João Tavares Neto, Laila Sofia Mouawad, Liliane Alves Fernandes, Marcos Roberto Bertozo e Rodrigo Martins Vargas.
17 a 21/10	Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial - Brasília	Redação Oficial	Linguagem e Comunicação, Qualidades de um texto, Princípios da Redação Oficial e Principais Correspondências <b>Participante:</b> Laila Sofia Mouawad
27/10	Brasília	Seminário Nacional de Águas Minerais do Brasil	<b>Participantes:</b> Cláudia Darbelly Cavaleri de Moraes e Elisabete Gonçalves Dutra.
07 a 10/11	Universidade Estadual de Campinas - Unicamp, Campinas	6º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos - SLACA	Desenvolvimento Científico, Tecnológico e Industrial em Alimentos <b>Participantes:</b> Ana Paula de Rezende Peretti e João Tavares Neto
16/11	ILSI, São Paulo	Wokshop ILSI/ANVISA sobre micronutrientes	Avaliação de risco sobre ingestão de segurança sobre micronutrientes <b>Participantes:</b> Antonia Maria de Aquino, Cristianne Greenhalgh Vilalta, Cláudia Darbelly Cavaleri de Moraes, Liliane Alves Fernandes, Marcos Roberto Bertozo e Rodrigo Martins Vargas.

<b>DATA</b>	<b>LOCAL</b>	<b>EVENTO</b>	<b>ASSUNTO</b>
15 a 18/11	São Paulo	8º Congresso da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição - SBAN	Avanços em Alimentação e Nutrição <b>Participantes:</b> Cláudia Darbelly de Moraes, Liliane Alves Fernandes e Rodrigo Martins Vargas.
11 a 14/12	UnB	IV Fórum Nacional de Educação e Promoção da Saúde e II Seminário Nacional de Educação Popular e Saúde	<b>Participantes:</b> Ana Cláudia Marquim Firmo de Araújo e Liliane Alves Fernandes

#### 14. OUTRAS ATIVIDADES

Outra atividade desenvolvida pela GPESP é o atendimento ao público, interno e externo, por meio de respostas a documentos – ofícios, cartas, memorandos, fax, pareceres técnicos a projetos de lei, e outros documentos, além de e-mails, petições e atendimento telefônico.

Em 2005 foram atendidas cerca de 3500 ligações para esclarecimento de dúvidas sobre a legislação sanitária e procedimentos de registro de alimentos, foram respondidos 1534 documentos diversos, 2.176 consultas técnicas via e-mail corporativo (gpesp@anvisa.gov.br) e 547 mensagens encaminhadas por meio do sistema de atendimento ANVIS@TENDE. Foram realizados ainda, 191 atendimentos a empresas no Parlatório.

#### 15. AVALIAÇÃO DAS ATIVIDADES

De acordo com as atribuições regimentais e as metas propostas para 2005 a equipe técnica da GPESP avaliou como positivo o desenvolvimento dos trabalhos.

O compromisso assumido em 2004 de atualização dos regulamentos técnicos, especialmente os padrões de identidade e qualidade de produtos, foi plenamente cumprido.

A revisão da Resolução 23/00 que regulamenta os procedimentos básicos para registro e a dispensa da obrigatoriedade de registro de produtos pertinentes à área de alimentos não foi realizada, em função da prioridade dada a outras atividades como

retomar a capacitação das VISAs em registro e concluir a atualização dos regulamentos iniciada em 2004.

Quanto ao registro, a adoção pela Agência de procedimentos uniformes como envio de exigências direto às empresas e posteriormente a implementação da exigência eletrônica, iniciada em setembro, tendem a reduzir o prazo para concessão do registro. Este procedimento refletirá de forma mais efetiva a partir de 2006. A meta de atendimento ao prazo de 60 dias para concessão de registro ainda precisa ser melhor trabalhada nas três esferas administrativas.

Ainda quanto ao registro, vale ressaltar a disponibilização em março/05 do sistema VISAPAR que possibilitou a emissão e arquivo eletrônico dos pareceres técnicos dos processos e maior agilidade na informação das motivações de indeferimento às empresas.

As ações previstas para facilitar a implementação da rotulagem nutricional foram cumpridas. Destacam-se a atualização do programa de cálculo de rótulo, elaboração e impressão do Manual de orientação à indústria e elaboração do Manual de orientação ao consumidor que se encontra no site e cuja impressão está sendo providenciada pelo COMIN e o Manual de orientação ao profissional de saúde, em fase de conclusão.

## **16. PROPOSTA DE TRABALHO PARA 2006**

Além dos trabalhos de rotina, em 2006 a GPESP desenvolverá outras atividades, das quais destacamos:

### **1. Realização de Seminário Internacional sobre Rotulagem e Propaganda de Alimentos:**

Este seminário será desenvolvido em conjunto com a Gerência de Monitoramento e Fiscalização de Propaganda, Publicidade, Promoção e Informação de Produtos sujeitos à Vigilância Sanitária – GPROP. O Seminário será desenvolvido no contexto do Termo de Cooperação com a OPAS – TC 37. A realização deste evento está prevista para setembro/2005. O objetivo é discutir o papel da rotulagem e da propaganda nas escolhas alimentares e as diversas formas de monitoração, regulamentação, educação e informação na área, visando nortear as ações em vigilância sanitária no Brasil. Está prevista a participação de representantes da OMS, de alguns países como Canadá, Estados Unidos, Inglaterra, países do Mercosul e instituições nacionais. Está prevista, também, a tradução dos seguintes documentos da OMS sobre o tema:

## 2. Seminário para avaliação dos 5 anos de trabalho da CTCAF:

Em 2006 a GPESP pretende realizar um seminário para apresentar e discutir de forma mais ampla as alterações efetuadas durante o processo de reavaliação dos 5 trabalhos da CTCAF, especialmente quanto às alegações de propriedades funcionais e ou de saúde aprovadas. A realização do seminário está prevista para o primeiro semestre/06.

## 3. Propor a revisão no Mercosul da Resolução GMC 26/03 sobre Rotulagem de Alimentos Embalados:

A proposta visa solicitar revisão do item 6.1 (letra c) referente a ingrediente composto e propor a inclusão de item sobre a declaração dos alimentos e ingredientes que causam hipersensibilidade, de acordo com a Norma Geral do Codex para Alimentos Pré-embalados - CODEX STAN 1 – 1985, Rev. 1-1991.

## 4. Atualização da Resolução nº 23/00 que dispõe sobre o manual de procedimentos básicos para registro e dispensa da obrigatoriedade de registro de produtos pertinentes à área de alimentos:

Após 6 anos de sua publicação esta revisão se faz necessária em função dos diversos regulamentos administrativos aplicados a todas as áreas da ANVISA e a atualização dos regulamentos técnicos sobre padrão de identidade e qualidade de produtos, publicados em 23/09/05.

## 5. Implementação do Manual de Orientação para Análise de Registro

O manual será utilizado pelos técnicos da GPESP e VISAs por um período de 60 dias a fim de receber sugestões e observações visando a validação do mesmo. As sugestões recebidas serão avaliadas e incorporadas ao manual que servirá de orientação para análise de processos a fim de harmonizar os procedimentos.

## 6. Capacitação em registro de alimentos:

Será dada continuidade à capacitação em análise de processos de registro, contemplando as seguintes vigilâncias estaduais: MG, ES, GO, DF, CE e RN. Este treinamento será realizado na ANVISA e tem como objeto harmonizar procedimentos de análise de processos de registro, utilizando os sistemas DATAVISA E VISAPAR. Visa, também, incentivar a análise das categorias identificadas como de maior complexidade.

Será realizado em duas semanas, por um período de cinco dias, sendo um técnico de cada VISA por período, totalizando 12 técnicos. O critério de escolha das VISAs foi o número de processos encaminhados em 2005.

#### 7. Capacitação em rotulagem de alimentos:

A iniciativa de treinamento realizada no estado do Espírito Santo será ampliada, sendo que as demais unidades federadas serão treinadas em rotulagem de alimentos, abrangendo a rotulagem geral, nutricional, informação nutricional complementar e os demais requisitos obrigatórios de rotulagem exigidos em regulamentos técnicos específicos. O treinamento será realizado por UF, visando possibilitar a participação dos técnicos que analisam processos, fiscais, LACENs, GGPAF e municípios (a critério da VISA).

#### 8. Capacitação sobre os novos regulamentos técnicos publicados em 23/09/05:

Dentre os 17 regulamentos técnicos, 14 são de PIQs de produtos, e os demais referem-se a: Ingestão Diária Recomendada-IDR; Lista de Espécies Vegetais para Chás; Microbiologia de Água Mineral e Dispensa e Obrigatoriedade de Registro. Estão previstas três reuniões nas seguintes regiões:

- Norte (Manaus ou Belém) – 7 ViSAs
- Nordeste (Recife) – 9 VISAs
- Sudeste, Sul e Centro-Oeste (São Paulo) – 11 VISAs



## ANEXO I - NOVOS REGULAMENTOS TÉCNICOS E REGULAMENTOS REVOGADOS

NOVOS REGULAMENTOS	REGULAMENTOS REVOGADOS
Regulamento Técnico para Produtos Protéicos de Origem Vegetal	Resolução CNNPA nº 14/78 Resolução CNNPA nº 15/78
Regulamento Técnico para Águas Envasadas	Resolução CNNPA nº 12/78 - item referente a Gelo Resolução CNNPA nº 05/78 Resolução ANVISA nº 309/99 Resolução Anvisa RDC nº 54/00
Regulamento Técnico para Gelados Comestíveis e Preparados para Gelados Comestíveis	Portaria SVS/MS nº 379/99
Regulamento Técnico para Especiarias, Temperos e Molhos	Resolução CNNPA nº 12/78, itens referentes a Condimentos ou Temperos e Colorífico Resolução Anvisa RDC nº 228/03
Regulamento Técnico para Misturas para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos para o Consumo	Resolução CNNPA nº 17/70 Resolução CNNPA nº 37/71 Resolução CNNPA nº 35/77 Resolução CNNPA nº 12/78, itens referentes a Pós para o Preparo de Alimentos e Produtos de Confeitaria Portaria SVS/MS nº 868/98 Resolução Anvisa/MS nº 64/00 Resolução Anvisa RDC nº 229/03
Regulamento Técnico para Óleos, Gorduras Vegetais e Creme Vegetal	Resolução CNNPA nº 19/68 Resolução CNNPA nº 22/77 Partes II, III e IV Portaria DINAL/MS nº 04/89 Portaria DINAL/MS nº 05/89 Portaria SVS/MS nº 193/99 Resolução ANVS/MS nº 482/99
Regulamento Técnico para Produtos de Cereais, Amidos, Farinhas e Farelos	Resolução CNNPA nº 12/78, itens referentes a Biscoitos e Bolachas; Cereais e Derivados; Amidos e Féculas; Farinhas Portaria SVS/MS nº 354/96 Portaria SVS/MS nº 132/99 Resolução Anvisa RDC nº 53/00 Resolução Anvisa RDC nº 90/00 Resolução Anvisa RDC nº 93/00
Regulamento Técnico para Café, Cevada, Chá, Erva-Mate e Produtos Solúveis	Resolução NNPA nº 12/78, item referente a Café Cru Resolução CTA nº 1/78 Portaria SVS/MS nº 519/98 Portaria SVS/MS nº 130/99

	Portaria SVS/MS nº 377/99 Resolução Anvisa RDC nº 302/02 Resolução Anvisa RDC nº 303/02
Regulamento Técnico para Chocolate e Produtos de Cacau	Resolução CNNPA nº 12/78, itens referentes a Cacau e Manteiga de Cacau Resolução CNNPA nº 13/70 Resolução CNNPA nº 26/70 Resolução Anvisa RDC nº 227/03
Regulamento Técnico para Produtos de Vegetais, Produtos de Frutas e Cogumelos Comestíveis	Resolução CNNPA nº 2/70 Resolução CNNPA nº 18/71 Resolução CNNPA nº 30/71 Resolução CNNPA nº 13/77 Resolução CNNPA nº 14/77 Resolução CNNPA nº 15/77 Resolução CNNPA nº 12/78, itens referentes a Cogumelos Comestíveis ou Champignon; Compota de Fruta em Calda; Doce de Fruta em Calda; Frutas; Frutas Liofilizadas; Frutas Secas ou Dessecadas; Geléias de Frutas; Guaraná; Hortaliças, Legumes; Polpa de Frutas; Raízes, Tubérculos e Rizomas; e Verduras Resolução Normativa CTA nº 9/78 Resolução Normativa CTA nº 15/78 Resolução Normativa CTA nº 5/79 Comunicado Dinal nº 14/80 Resolução Anvisa RDC nº 82/00 Resolução Anvisa RDC nº 83/00 Resolução Anvisa RDC nº 84/00 Resolução Anvisa RDC nº 276/03
Regulamento Técnico sobre Ingestão Diária Recomendada	Portaria SVS/MS nº 33/98
Regulamento Técnico para Balas, Bombons e Gomas de Mascar	Resolução CNNPA nº 12/78, itens referentes a Balas, Caramelos e Similares e Bombons e Similares
Regulamento Técnico para Açúcares e Produtos para Adoçar	Resolução CNNPA nº 18/76 Resolução CNNPA nº 12/78, itens referentes a Açúcar; Açúcar Refinado; Mel; Melaço, Melado e Rapadura Portaria SVS/MS nº 38/98
Resolução específica para revogação de vários instrumentos legais em função da atualização dos Padrões de Identidade e Qualidade	Resolução CNNPA nº 15/68 Resolução CNNPA nº 24/68 Resolução CNNPA nº 17/71 Resolução CNNPA nº 21/71 Resolução CNNPA nº 27/71 Resolução CNNPA nº 46/71 Resolução CNNPA nº 13/72 Resolução CNNPA nº 20/77 Resolução CNNPA nº 08/80

	Resolução CNNPA nº 43/98 Resolução CNNPA nº 555/98 Resolução CNNPA nº 982/98 Portaria SVS/MS nº 19/95
<i>Dispensa da Obrigatoriedade de Registro</i>	Resolução CNNPA nº 01/68 Resolução CNNPA nº 18/68 Resolução CNNPA nº 30/70 Resolução CNNPA 24/76, item 1 Portaria SVS/MS 19/86
Total: 14	Total: 101

**ANEXO II - PARÂMETROS ANALÍTICOS ESTABELECIDOS NOS NOVOS REGULAMENTOS TÉCNICOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRODUTOS**

<b>PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE ALIMENTOS</b>	<b>PARÂMETROS DE ANÁLISE</b>
Regulamento Técnico para Açúcares e Produtos para Adoçar	–
Regulamento Técnico para Águas Envasadas	Limites de substâncias químicas (inorgânicas, orgânicas, cianotoxinas e desinfetantes para alimentos) <b>Padrão de potabilidade da água para consumo humano para água adicionada de sais</b>
Regulamento Técnico para Misturas para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos para o Consumo	Parâmetros químicos: limites máximos - Inositol - Glucoronolactona - Taurina - Cafeína - Álcool etílico
Regulamento Técnico para Balas, Bombons e Gomas de Mascar	–
Regulamento Técnico para Chocolate e Produtos de Cacau	Parâmetros químicos: sólidos totais de manteiga de cacau e Sólidos totais de cacau
Regulamento Técnico para Produtos de Cereais, Amidos, Farinhas e Farelos	Parâmetro químico: umidade
Regulamento Técnico para Café, Cevada, Chá, Erva-Mate e Produtos Solúveis	Parâmetros químicos: umidade e cafeína
Regulamento técnico para especiarias, temperos e molhos	–
Regulamento Técnico para Gelados Comestíveis e Preparados para Gelados Comestíveis	Parâmetro físico – densidade aparente máxima
Regulamento Técnico para Óleos, Gorduras Vegetais e Creme Vegetal	Parâmetros químicos – acidez e índice de peróxido
Regulamento Técnico para Produtos Protéicos de Origem Vegetal	Parâmetros químicos: teor mínimo de proteína
Regulamento Técnico para Produtos de Vegetais, Produtos de Frutas e Cogumelos Comestíveis	Parâmetros químicos: pH e umidade; sólidos solúveis naturais de tomate
Regulamento Técnico de Características Microbiológicas para Água Mineral e Água Natural	

Todos os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos sobre: Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outros Regulamentos pertinentes,

**I - Padrão de Identidade e Qualidade de Produtos**

- Regulamento Técnico para fixação de Identidade e Qualidade de Alimentos para Fins Especiais
- Regulamento Técnico para fixação de Identidade e Qualidade de Alimentos para Controle de Peso
- Regulamento Técnico para fixação de Identidade e Qualidade de Alimentos de Transição para Lactentes e Crianças de Primeira Infância
- *Regulamento Técnico para fixação de Identidade e Qualidade de Alimentos à Base de Cereais para Alimentação Infantil*
- Regulamento Técnico para fixação de Identidade e Qualidade de Fórmulas Infantis para Lactentes
- Regulamento Técnico para fixação de Identidade e Qualidade de Alimentos para Praticantes de Atividade Física
- Regulamento Técnico para fixação de Identidade e Qualidade de Complementos Alimentares para Gestantes ou Nutrizes
- Regulamento Técnico para fixação de Identidade e Qualidade de Alimentos para Nutrição Enteral
- Regulamento Técnico de Padrão de Identidade e Qualidade de Palmito em Conserva
- Regulamento Técnico Padrão de Identidade e Qualidade do Sal Hipossódico
- Decreto 75.697/75 Padrões de Identidade Qualidade para o Sal para Consumo Humano
- Regulamento Técnico para fixação de Identidade e Qualidade de Suplementos Vitamínicos e ou de Minerais
- Regulamento Técnico para Águas Envasadas
- Regulamento Técnico para Produtos Protéicos de Origem Vegetal
- Regulamento Técnico para Gelados Comestíveis e Preparados para Gelados Comestíveis
- Regulamento Técnico para Especiarias, Temperos e Molhos
- Regulamento Técnico para Misturas para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos para o Consumo
- Regulamento Técnico para Óleos, Gorduras Vegetais e Creme Vegetal

- Regulamento Técnico para Produtos de Cereais, Amidos, Farinhas e Farelos
- Regulamento Técnico para Chocolate e Produtos de Cacau
- *Regulamento Técnico para Produtos de Vegetais, Produtos de Frutas e Cogumelos Comestíveis*
- Regulamento Técnico para Café, Cevada, Chás e Produtos Solúveis
- Regulamento Técnico para Balas, Bombons e Gomas de Mascar
- Regulamento Técnico para Açúcares e Produtos para Adoçar
- Regulamento Técnico de Substâncias Bioativas e Probióticos Isolados com Alegações de Propriedades Funcional e ou de Saúde
- Regulamento Técnico que estabelece os Procedimentos para Registro de Novos Alimentos e ou Novos Ingredientes
- Regulamento Técnico que estabelece as Diretrizes Básicas para Avaliação de Risco e Segurança dos Alimentos
- Regulamento Técnico que estabelece as Diretrizes Básicas para Análise e Comprovação de Propriedades Funcionais e ou de Saúde Alegadas em Rotulagem de Alimentos
- Regulamento Técnico que estabelece os Procedimentos para Registro de Alimento com Alegação de Propriedades Funcionais e ou de Saúde em sua Rotulagem

## **II - Outros Regulamentos Técnicos**

- Regulamento Técnico sobre o Manual de Procedimentos Básicos para Registro e Dispensa da Obrigatoriedade de Registro de Produtos pertencentes à Área de Alimentos
- Regulamento Técnico sobre o Manual de Procedimentos Básicos para Registro e Dispensa da Obrigatoriedade de Registro de Produtos Importados pertencentes à Área de Alimentos
- Resolução- RDC sobre Alimentos e Embalagens Dispensados e com Obrigatoriedade de Registro
- Regulamento Padrão microbiológico para Água Mineral e Água Natural
- Regulamento Técnico das Espécies Vegetais permitidas para Chás
- Regulamento Técnico para Promoção Comercial dos Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância

- Regulamento Técnico para Fortificação das Farinhas de Trigo e das Farinhas de Milho com Ferro e Ácido Fólico
- Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados
- Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados
- Regulamento Técnico sobre Porções de Alimentos Embalados para fins de rotulagem Nutricional
- Regulamento Técnico Referente à Informação Nutricional Complementar
- Regulamento Técnico sobre a Ingestão Diária Recomendada (IDR) de Proteína, Vitaminas e Minerais
- **TOTAL: 41**



**Agência Nacional  
de Vigilância Sanitária**

## **RELATÓRIO DE ATIVIDADES - 2005**

---

**Gerência de Qualificação Técnica em Segurança de Alimentos**





**AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**  
**Gerência - Geral de Alimentos**  
Gerência de Qualificação Técnica em Segurança de Alimentos

Diretor-Presidente  
**Dirceu Raposo de Mello**

Diretores  
**Cláudio Maierovitch P. Henriques**  
**Franklin Rubinstein**  
**Maria Cecília Martins Brito**  
**Vitor Hugo Costa Travassos da Rosa**

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

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

Equipe Técnica:  
**Angela Mara Sugamoto Westphal<sup>12</sup>**  
**Michelle Santiago de Resende**  
**Paula Roberta Mendes<sup>2</sup>**  
**Stanislau Parreira Cardozo**  
**Thalita Antony de Souza Lima<sup>3</sup>**

Apoio Administrativo:  
**Polliana Almeida Souza**

E-mail: [gqtsa@anvisa.gov](mailto:gqtsa@anvisa.gov)

---

<sup>12</sup> Transferida da GACTA/GGALI em abril/2005.

<sup>2</sup> Concursada como Especialista em Regulação e Vigilância Sanitária, tomando posse em março/2005.

<sup>3</sup> Concursada como Especialista em Regulação e Vigilância Sanitária, tomando posse em abril/2005.

### 1. INTRODUÇÃO

As atividades da GQTSA estão focadas na qualificação técnica do processo produtivo de alimentos e na modernização dos serviços de vigilância sanitária estadual e municipal, buscando aumentar a segurança dos alimentos consumidos pela população por meio do aprimoramento da qualidade dos serviços ofertados. Essas atividades incluem, dentre outras: a celebração de convênios e contratos com organismos nacionais e estrangeiros; o desenvolvimento de projetos de fomento para capacitação de profissionais do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária e para o setor produtivo; o apoio técnico e financeiro aos serviços de vigilância sanitárias estaduais e municipais no desenvolvimento e implantação de projetos de melhoria da qualidade do processo produtivo de alimentos; e o trabalho conjunto com as demais áreas técnicas da Gerência-Geral de Alimentos.

Em 2005 a GQTSA buscou dar continuidade às ações iniciadas nos anos anteriores, além de desenvolver novos projetos. As ações e projetos desenvolvidos têm como objetivo o fortalecimento do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária e a promoção e proteção da saúde da população.

Este relatório baseia-se nas ações realizadas pela GQTSA, no acompanhamento e apoio às demandas dos Estados e Municípios e nos resultados de avaliações das atividades desenvolvidas.

### 2. AÇÕES PROGRAMÁTICAS DESENVOLVIDAS

2.1 Fomento e capacitação de agentes municipais e estaduais de vigilância sanitária em Boas Práticas de Fabricação (BPF), Boas Práticas de Manipulação (BPM), Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) e Auditoria na área de alimentos.

#### 2.1.1 Apresentação

Em virtude da dispensa de registro da maioria dos produtos alimentícios, desencadeou-se em 2002, um processo de capacitação dos Agentes de Vigilância Sanitária dos Estados e Municípios que fiscalizam e orientam as empresas de alimentos nos setores industrial, comercial e de serviços. Esse trabalho foi realizado por meio de dois convênios: Senai/Anvisa,

para treinamento das empresas de alimentos e Anvisa/Bireme/OPAS, para treinamento de Agentes de Vigilância Sanitária.

Com a publicação da Resolução – RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que estabelece procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado, dispondo sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, fez-se necessário o aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos.

Essas ações visam proteção à saúde da população, a harmonização da ação de inspeção sanitária em serviços de alimentação e elaboração de requisitos higiênico-sanitários gerais para serviços de alimentação aplicáveis em todo território nacional.

Mediante o exposto, a Gerência de Qualificação Técnica em Segurança de Alimentos apóia, sob a forma de capacitação e suporte técnico, agentes das Vigilâncias Sanitárias em Boas Práticas de Manipulação e Fabricação (BPM e BPF), Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) com vistas ao controle da segurança e qualidade dos alimentos, objetivando a harmonização das inspeções sanitárias.

## 2.1.2 Resultados

De 2002 a 2005 foram capacitados 4218 Agentes de Vigilância Sanitária (Quadro 1). Segundo o Censo Nacional de Trabalhadores em Vigilância Sanitária (Anvisa, 2004) o número destes trabalhadores totalizava 32.135 pessoas, sendo 67,2% pessoal de nível médio/elementar e 32,5% de nível superior informados.

**Quadro 1 – Número de agentes de Vigilância Sanitária capacitados em cursos de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e ou Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), na área de alimentos, pelas Unidades da Federação/ Agência Nacional de Vigilância Sanitária (UF/ Anvisa), Organização Pan-Americana de Saúde/ Instituto Pan-Americano de Proteção de Alimentos (OPAS/ INPPAZ) e Programa Alimentos Seguros/ Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial (PAS/ SENAI). Brasil, 2002-2005.**

ANO	UF/ Anvisa	OPAS/ INPPAZ	PAS/ SENAI	TOTAL
2002	.	375	912	1287
2003	879	.	447	1326
2004	644	.	.	644
2005	961	.	.	961
<b>TOTAL</b>	<b>2431</b>	<b>375</b>	<b>1359</b>	<b>4218</b>

Durante o ano de 2005, foram capacitados 961 agentes em 14 Unidades da Federação, sendo que oito UF capacitaram 575 agentes, enquanto a GQTSA fomentou a capacitação de 386 agentes em seis Unidades da Federação.

O Quadro 2 foi elaborado a partir de informações solicitadas às UF, sobre o número dos cursos de Capacitação em Alimentos que foram realizados durante o ano de 2005. Ressaltamos que os números apresentados nesse quadro podem estar subestimados porque, apesar de terem recebido solicitações, alguns Estados não enviaram as informações a tempo de serem inseridas nesta consolidação.

**Quadro 2 – Consolidação do número de cursos e participantes nos cursos de Boas Práticas de Fabricação (BPF), Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) e Auditoria, na área de alimentos, por região e Unidade da Federação. Brasil, 2003-2005.**

Região	UF	Curso	Número de Cursos			Número de Participantes		
			2003	2004	2005	2003	2004	2005
<b>SUL</b>	PR	BPF/APPCC/ Auditoria	18	3	NR	422	81	NR
	RS	BPF	.	4	8	.	113	270
	SC	BPF	.	.	NR	.	.	NR
	<b>TOTAL</b>			<b>18</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>422</b>	<b>194</b>
<b>SUDESTE</b>	ES	BPF	2	.	2	54	.	47
	MG	BPF	1	.	1	33	.	35
	RJ	BPF	1	.	2	30	.	60
	SP	BPF	2	.	6	73	.	269
	<b>TOTAL</b>			<b>6</b>	<b>.</b>	<b>11</b>	<b>190</b>	<b>.</b>
<b>NORDESTE</b>	AL	BPF	.	.	NI	.	.	NI
	BA	BPF	.	1	3	.	37	99
	CE	BPF/ APPCC	2	1	NI	68	31	NI
	MA	BPF	.	.	.	.	.	.
	PB	BPF	.	.	.	.	.	.
	PE	BPF	.	.	NI	.	.	NI
	PI	BPF	.	1	1	.	31	35
	RN	BPF/ APPCC	2	2	1	64	66	40
	SE	BPF	.	.	6	.	.	106
<b>TOTAL</b>			<b>4</b>	<b>5</b>	<b>11</b>	<b>132</b>	<b>203</b>	<b>280</b>
<b>NORTE</b>	AC	BPF	.	1	NI	.	22	NI
	AP	BPF	.	.	NI	.	.	NI
	AM	BPF	.	1	NI	.	30	NI
	PA	BPF/ APPCC	1	.	2	28	.	80
	RO	BPF	.	1	3	.	33	127
	RR	BPF	.	1	1	.	46	35
	TO	BPF	.	.	NI	.	.	NI
	<b>TOTAL</b>			<b>1</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>28</b>	<b>131</b>
<b>CENTRO-OESTE</b>	DF	BPF	1	1	2	30	30	37
	GO	BPF	.	1	4	.	40	133
	MT	BPF	.	1	NI	.	30	NI
	MS	BPF	3	.	NI	77	.	NI
	<b>TOTAL</b>			<b>4</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>107</b>	<b>100</b>
<b>TOTAL GERAL</b>			<b>33</b>	<b>19</b>	<b>41</b>	<b>879</b>	<b>628</b>	<b>961</b>
<b>TOTAL</b>			<b>91</b>			<b>2468</b>		

NI: Não Informado  
NR: Não Realizado

## 2.2 Estabelecimento de Termo de Cooperação Técnica com o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE

### 2.2.1 Apresentação

O Termo de Cooperação Técnica assinado em 21 de junho de 2005 entre Anvisa e SEBRAE objetiva o desenvolvimento de ações e projetos na área de alimentos seguros, visando contribuir para o aumento da segurança dos alimentos e da qualidade dos processos produtivos através do aprimoramento das micro e pequenas empresas de alimentos e alimentação em todo país.

### 2.2.2 Resultados

Para desenvolvimento das ações propostas pelo Termo, criou-se um grupo de trabalho e elaborou-se um plano de trabalho contendo as diretrizes de atuação, foco estratégico, público-alvo, mecanismos de operacionalização, resultados esperados, acompanhamento e avaliação, e as ações a serem desenvolvidas em conjunto com unidades locais do Sebrae e as vigilâncias sanitárias.

Para definição do público-alvo do Plano de Trabalho 2005/2006, estabeleceu-se que as micro e pequenas empresas de alimentação deveriam estar incluídas no âmbito de aplicação da RDC 216/04 ou da Resolução – RDC 218, de 29 de julho de 2005 (BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução – RDC no. 218, de 29 de julho de 2005. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais.). Além disso, os segmentos dos serviços de alimentação e os municípios selecionados deveriam já possuir projetos finalísticos no SEBRAE ou terem prioridade de ação pela Anvisa devido ao potencial de risco sanitário.

As localidades selecionadas foram:

- ✓ Micro e pequenas empresas do setor de bares e restaurantes em: Ouro Preto/MG; Brasília/DF; Fortaleza/CE; Florianópolis/SC;
- ✓ Micro e pequenas empresas do setor de panificação, confeitarias e delicatessens, em: Frutal, Ituiutaba, Estrada Real e Barbacena/MG; Brasília/DF;
- ✓ Micro e pequenas empresas comercializadoras de caldo de cana em: Florianópolis e Navegantes/SC;

✓ Micro e pequenas empresas comercializadoras de açaí em: Belém, Igarapé-Miri, Ananindeua e Abaetetuba/PA; Macapá e Santana/AP.

A primeira ação decorrente da assinatura do Termo foi uma reunião em Belém-PA para discussão da cadeia produtiva do açaí. Os órgãos participantes da reunião (Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará – ADEPARÁ, Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural – EMATER, Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – EMBRAPA, Secretaria Estadual de Agricultura - SAGRI, Secretarias Municipais de Saúde – SESMA's, Secretaria Executiva de Estado de Saúde Pública - SESPA, Laboratório Central do Estado – LACEN), Caixa Econômica Federal e Banco Cidadão propuseram a implementação do Programa Estadual de Qualidade do Açaí (PEQA), com o objetivo de assegurar a qualidade sanitária através de fiscalização, inspeção, monitoramento e educação continuada nos diversos segmentos da cadeia produtiva do açaí. O PEQA engloba todas as etapas da cadeia produtiva do açaí e tem como base os procedimentos de Boas Práticas Agrícolas – BPA, Boas Práticas de Fabricação - BPF e Educação Sanitária. O programa será efetivado em todo o Estado, porém será iniciado pelos municípios de Abaetetuba, Ananindeua, Belém, Igarapé-Miri (incluindo a Vila Maioatá) e Santarém, considerados os maiores produtores de açaí do Pará. O primeiro passo foi o cadastramento dos manipuladores artesanais de açaí. O segundo passo foi a realização de um treinamento para 155 manipuladores de açaí no município de Igarapé-Miri (incluindo a Vila Maioatá), no período de 13 a 15 de dezembro de 2005. Os instrutores que ministraram o curso foram dois técnicos da GQ TSA e cinco técnicos da vigilância sanitária estadual do Pará.

A Anvisa e o SEBRAE auxiliarão com a realização de novos cursos de capacitação para os técnicos das vigilâncias municipais em Boas Práticas e nas Resoluções pertinentes, e na formação de multiplicadores para posterior treinamento do setor produtivo. Além disso, será elaborado material informativo sobre a RDC 218/05.

Outras ações a serem desenvolvidas são:

✓ Mobilização das associações de classes (sindicatos, associações) para conhecimento da legislação sanitária;

✓ Divulgação de linhas de créditos de agentes financeiros para os segmentos selecionados;

✓ Consultorias ao setor produtivo por técnicos do SEBRAE;

✓ Capacitação de manipuladores de alimentos e de responsáveis pelas atividades de manipulação de acordo com a legislação sanitária;

✓ Promover a aproximação das Visas estaduais e municipais com o SEBRAE local nas localidades selecionadas para público alvo, visando a descentralização das ações.

As ações do plano de trabalho terão continuidade no ano de 2006.

## 2.3 Estabelecimento de Termo de Cooperação Técnica com a Caixa Econômica Federal – CEF

### 2.3.1 Apresentação

Visando auxiliar aos serviços de alimentação a se adequarem às exigências previstas na RDC 216/04, a Anvisa assinou um Termo de Cooperação Técnica com a CEF em 29 de abril de 2005.

O termo tem por objeto a comunhão de esforços dos partícipes para criar canais de financiamento objetivando a implantação e implementação das exigências da RDC 216/04, visando o desenvolvimento tecnológico, a segurança de alimentos e a qualidade dos processos produtivos das micro e pequenas empresas de alimentos e alimentação do País.

### 2.3.1 Resultados

Para desenvolvimento das ações propostas pelo Termo, criou-se um grupo de trabalho.

Uma das maiores preocupações da Gerência após assinatura do Termo foi divulgar essa parceria. Para isso, foram feitas diversas ações, voltadas para os agentes de vigilância sanitária, para os gerentes da CEF e para o setor produtivo.

Para as vigilâncias sanitárias estaduais, enviou-se ofício explicativo. Para conhecimento das áreas internas da Anvisa, houve divulgação na intravisa e no sítio eletrônico. Além disso, divulgou-se também no Boletim Informativo.

A divulgação para os gerentes da CEF ficou a cargo dessa instituição.

Para atingir o setor produtivo a CEF realizou divulgação através de *telemarketing* com os setores envolvidos, foram elaborados cartaz (**Figura 1**) e filipeta (**Figuras 2 e 3**). O processo de elaboração do material foi realizado pelas duas instituições e contou com a colaboração do Núcleo de Assessoramento em Comunicação Social e Institucional (COMIN) da Agência. No próximo ano, todos os estabelecimentos de serviços de alimentação que são clientes da CEF receberão uma mala direta contendo o material de *marketing*.

Além disso, o material será distribuído para todas as agências da CEF no país e também nos estandes da Anvisa, em eventos do setor produtivo e eventos para profissionais de vigilância sanitária como feiras, congressos, encontros etc.

No plano de trabalho também está incluída a divulgação da parceria aos Secretários Estaduais de Saúde, com o objetivo de apresentar as peças de marketing que estão sendo veiculadas e contar com a colaboração dos mesmos na divulgação das peças. Cada Secretário de Saúde receberá um kit, contendo uma amostra de cada material e uma carta explicativa, que será entregue pelo Gerente local da CEF.



Figura 1 – Cartaz para divulgação do Termo de Cooperação Técnica entre Anvisa e Caixa Econômica Federal.





**Figura 2 – Frente da filipeta para divulgação do Termo de Cooperação Técnica entre Anvisa e Caixa Econômica Federal**

Ficar atento às condições de higiene no preparo dos alimentos é tão importante quanto os lucros do seu negócio. Por isso, a ANVISA criou a norma de Boas Práticas para serviços de alimentação (RDC 216/04).

Mas além de serem obrigatórias, as Boas Práticas trazem benefícios para seu negócio como confiança, credibilidade, competitividade e economia.

Para adotar os procedimentos necessários, a CAIXA oferece Linhas de Crédito que vão ajudar você a adquirir a qualidade exigida e aumentar ainda mais a satisfação da clientela.

Converse com o gerente da CAIXA, ou visite [www.caixa.gov.br](http://www.caixa.gov.br). Para mais informações sobre as Boas Práticas acesse [www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br).



**Figura 3 – Verso da filipeta para divulgação do Termo de Cooperação Técnica entre Anvisa e Caixa Econômica Federal.**

2.4 Contrato de prestação de serviço com o Instituto Virtual de Estudos Avançados para a elaboração do curso à distância de Boas Práticas de Fabricação (BPF) de Alimentos via internet

#### 2.4.1 Apresentação

Em continuidade ao projeto de ensino à distância em Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos iniciado em 2004, a GQTSA desenvolveu no ano de 2005, as primeiras turmas do projeto piloto.

O objetivo do curso é acelerar a capacitação dos agentes de vigilância sanitária para avaliarem as etapas do processo produtivo de alimentos, com base na aplicação das Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos, assim como motivá-los a atuar utilizando modernas técnicas de inspeção de alimentos.

O processo de identificação e escolha da instituição executora, realizado em 2004, envolveu os seguintes parâmetros: especialização da entidade na realização de cursos à distância; avaliação das instalações; avaliação da metodologia utilizada; prazo de viabilização dos cursos; custos. Foram visitadas três instituições: Organização Nacional de Acreditação (ONA), Escola Paulista de Medicina/ Universidade Federal de São Paulo (EPM/ UNIFESP) e Instituto Virtual de Estudos Avançados/ Universidade Federal de Santa Catarina (VIAS-UFSC). O quadro 3 mostra a avaliação das instituições identificadas como possíveis executoras do Curso de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos.

**Quadro 3 – Critérios de avaliação das instituições identificadas como possíveis executoras do Curso de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos por Educação à Distância.**

<b>Critérios de avaliação</b>	<b>ONA</b>	<b>EPM/UNIFESP</b>	<b>VIAS-UFSC</b>
Especialização	Regular	Boa	Excelente
Instalações	Regular	Boa	Excelente
Metodologia	Boa	Excelente	Excelente
Prazo	60 dias	150 dias	120 dias
Custo do curso piloto (R\$)	365.000,00	R\$ 194.000,00	R\$ 161.700,00

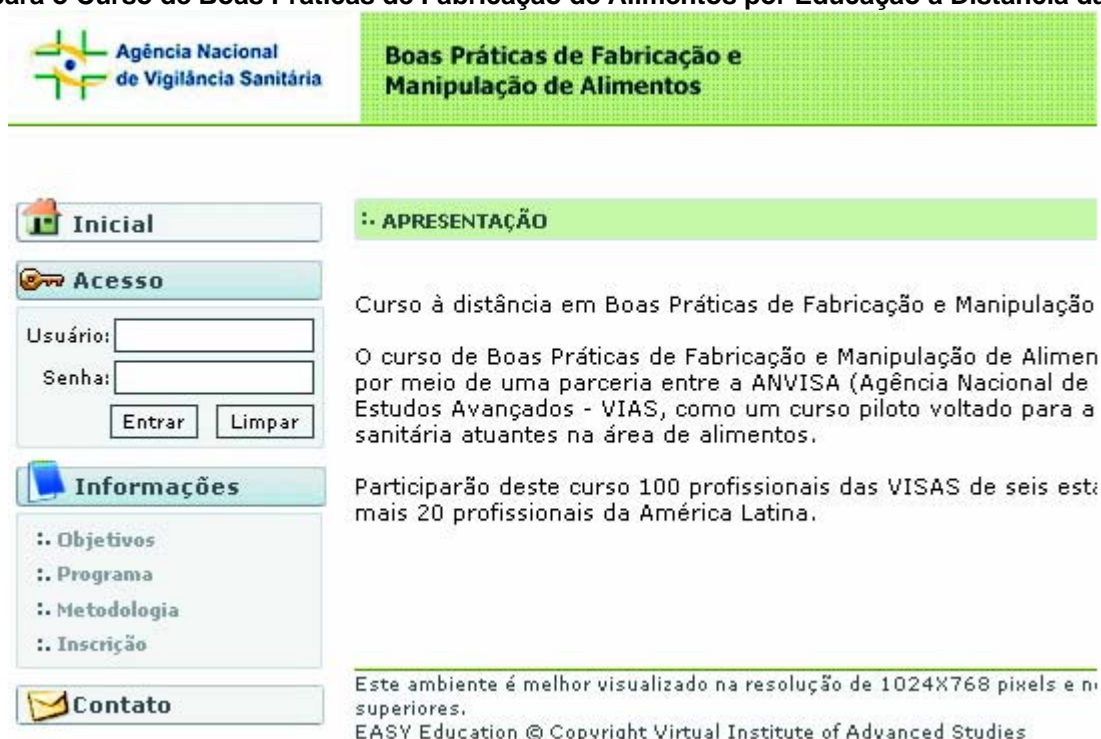
Após análise das propostas, optou-se pela contratação do Instituto VIAS para construir a plataforma de ensino no ambiente virtual. Além dos dados apresentados acima, levou-se em consideração também o fato de o Instituto VIAS já haver sido contratado anteriormente pela FIOCRUZ, pela Universidade Federal de Pelotas e pela Universidade Federal de Maringá. Todas essas instituições apresentaram certificado comprovando a reputação ético-profissional e a capacidade técnica do Instituto.

Após a celebração do contrato, deu-se início à elaboração do cronograma de estudo e do questionário de levantamento do perfil dos alunos, à construção da plataforma de ensino, à preparação do conteúdo e à capacitação dos tutores.

Em fevereiro de 2005, iniciaram-se os procedimentos para matrícula dos alunos que participaram do projeto piloto.

O endereço eletrônico da plataforma de ensino para o Curso de BPF é: <http://www.vias.org.br/bpf>. Sua página inicial é mostrada na **figura 4**.

**Figura 4 – Página inicial da plataforma de ensino do Instituto Virtual de Estudos Avançados – VIAS – utilizada para o Curso de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos por Educação à Distância da Anvisa.**



## 2.4.2 Resultados

O conteúdo do curso foi dividido em dois módulos: módulo preparatório e módulo de BPF. O primeiro tinha como objetivo ensinar ao aluno o que é o ensino à distância, como usar a plataforma de ensino *Easy Education*, como é estruturado o curso, os tipos de avaliações e os serviços de apoio ao aluno. O segundo módulo diz respeito ao curso de BPF propriamente dito. O conteúdo teve por base o Manual HACCP editado pela OPAS em 2001 (**HACCP**: Instrumento essencial para a inocuidade de alimentos. Buenos Aires: OPAS/ INPPAZ, 2001. 333p.), bem como a Resolução – RDC 216, de 15 de setembro de 2004 (BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução – RDC no. 216, de 15 de setembro

de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.).

O segundo módulo foi dividido em doze unidades, que incluíam: introdução às Boas Práticas de Fabricação, perigos e medidas de controle, boas práticas agrícolas, estrutura física do estabelecimento, higiene pessoal e do ambiente, controle de pragas, controle da água, higiene e saúde dos manipuladores, recolhimento de produtos, procedimentos operacionais padronizados e, por fim, a realização de uma inspeção virtual a um serviço de alimentação.

O curso teve uma carga horária de 40 horas/aula, distribuídas ao longo de seis semanas. Além disso, o módulo preparatório teve duração de 15 horas/aula, distribuídas em duas semanas. As 15 horas do módulo preparatório não foram computadas na carga horária final do curso.

O projeto piloto incluiu duas turmas. A primeira turma, realizada no período de 14 de fevereiro a 20 de abril de 2005, contou com a participação de agentes de vigilância sanitária de quatro Estados (Espírito Santo, Maranhão, Piauí e Amazonas) e do Distrito Federal. Das atividades do módulo preparatório participaram 56 pessoas. Já o módulo de Boas Práticas teve 93 inscritos, dos quais apenas 61 efetivamente iniciaram o curso.

A segunda turma foi realizada no período de 25 de abril a 3 de junho de 2005 e contou com a participação de técnicos de vigilância sanitária de quatro Estados: Mato Grosso do Sul, Pará, Paraíba e Rio Grande do Sul. Estavam inscritas no módulo preparatório 57 pessoas, mas apenas 30 realmente o iniciaram. Já o módulo de Boas Práticas teve 64 inscritos e iniciantes.

A participação dos alunos foi feita mediante indicação do coordenador da vigilância sanitária estadual. Cada Unidade da Federação deveria indicar 15 técnicos com representantes de, pelo menos, cinco municípios.

Os profissionais selecionados para serem tutores das duas turmas iniciais foram capacitados anteriormente nos cursos de multiplicadores de Boas Práticas promovidos pela OPAS/ Anvisa, em 2002.

A avaliação do processo foi realizada por meio de 13 atividades, de formatos diversos, como fóruns, *chats*, perguntas abertas, perguntas objetivas, elaboração de listas de verificação (*check-list*) e a simulação virtual de uma auditoria. Os certificados foram emitidos para os participantes que concluíram o curso com média mínima de 7,0.

### 2.4.2.1 Primeira turma

O quadro 4 mostra o número de participantes da primeira turma do projeto piloto em diferentes momentos.

**Quadro 4 – Dados dos participantes na primeira turma do projeto piloto do Curso de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos por Educação à Distância.**

<b>PARTICIPANTES</b>	<b>NÚMERO DE PARTICIPANTES</b>	<b>PERCENTUAL*</b>
Inscritos – participantes indicados pelas VISA e que preencheram o formulário de inscrição	93	-
Participantes inscritos que efetivamente iniciaram o curso em fevereiro	61	-
Concluintes - realizaram a avaliação final até prazo determinado (20/04/05)	50	82%
Certificáveis	34	55,7%

\* O percentual foi baseado no número de participantes inscritos que efetivamente iniciaram o curso, ou seja, 61 pessoas.

A dificuldade de acesso à internet foi um dos principais fatores relacionados ao baixo índice de pessoas que terminaram o curso, bem como a falta de interesse de alguns alunos. Analisando-se os índices de participação e finalização desta primeira turma, percebe-se que muitos alunos não aproveitaram a oportunidade de realizar o curso por estarem demasiadamente envolvidos em outras atividades, não terem acesso aos recursos tecnológicos necessários e/ou não estarem efetivamente interessados em realizar o curso neste momento.

Outros indicadores mostram que há disparidades entre os alunos em relação ao nível de formação: 58% possuíam ensino superior completo e 28%, ensino médio completo. Isso pode dificultar a adequação do conteúdo e da metodologia utilizada.

A maioria dos alunos inscritos tinha menos de um ano de experiência em vigilância sanitária, indicando a necessidade de capacitação desses técnicos.

Pelo resultado final da avaliação do curso, verificou-se que: o curso atendeu as expectativas de 82% dos participantes; o tutor atendeu as expectativas de 89% dos participantes; o monitor atendeu as expectativas de 87% dos participantes. Além, disso, a maioria dos participantes achou que o curso atingiu os objetivos pretendidos e este foi avaliado como tendo boa qualidade.

A seguir, estão os resultados de cada turma para avaliação das disparidades regionais.

**Turma do Amazonas:** antes do início do curso, foi enviada uma lista com 17 pessoas. Destas, 13 efetuaram a inscrição. Ao iniciar o curso, este número caiu para sete pessoas e durante o Módulo Preparatório, caiu para seis alunos. Destes seis, somente dois realizaram todas as atividades e estiveram aptos a receber o certificado. Mas pelo relatório do perfil dos alunos, 62% estavam habituados a utilizar a internet. Então, pode-se inferir ocorrência de

outros problemas, como a indisponibilidade de acesso à internet e computador, citada por alguns alunos; a demora para envio das respostas sobre as dúvidas e para correção das atividades, o que foi desestimulando os alunos; o tutor foi-se ausentando aos poucos até que parou de corrigir as atividades, de responder dúvidas dos alunos e da equipe de apoio do próprio Instituto VIAS. Portanto, faltou empenho do tutor, o que provavelmente impulsionou uma grande desistência de alunos.

**Turma do Distrito Federal:** de um total de 21, apenas quatro participantes não concluíram o curso (17 realizaram a atividade final). Diante desses dados, considera-se que essa foi uma turma que correspondeu às expectativas de uma aprendizagem colaborativa e que promoveu a vivência coletiva e o trabalho em equipe. Os participantes do DF muito contribuíram para melhorias da plataforma de ensino do curso, bem como para validação do projeto piloto. Além disso, o tutor atuou de forma bastante eficiente e presente.

**Turma do Espírito Santo:** A falta de acesso à tecnologia em alguns lugares foi um fator de dificuldade, visto que alguns alunos atrasaram o início do curso e outros desistiram. Dos 13 alunos que efetuaram a inscrição, onze iniciaram o Módulo Preparatório e depois de terminado o prazo de inscrição, outros dois alunos foram incorporados à turma do módulo de BPF; dez alunos realizaram a atividade final. Percebeu-se grande disparidade entre os alunos quanto ao conhecimento da utilização da internet e do computador. Apesar disso, a turma do ES foi um sucesso por ter alunos aptos a fazer o curso e também por ter uma tutora que desempenhou firmemente seu papel.

**Turma do Maranhão:** dos 14 alunos inscritos, seis não concluíram o curso. Considera-se que esta turma teve uma participação e um desempenho satisfatório. Contudo, houve pouca interação e diálogo entre os alunos e a monitoria do Instituto VIAS. Inicialmente, a tutora não estava atuando de forma eficiente e adequada e demonstrou ter um conhecimento apenas razoável quanto ao uso das tecnologias e ao hábito de uso da internet, o que não corresponde ao ideal para as necessidades exigidas no curso. No entanto, depois de sanadas suas dificuldades, ela passou a demonstrar muito interesse, tanto em esclarecer suas dúvidas técnicas junto à monitoria do Instituto VIAS, quanto em corresponder às necessidades dos alunos. Isso contribuiu para melhorar o desempenho da turma.

**Turma do Piauí:** Dos 24 alunos inscritos e matriculados, 10 participaram do Módulo Preparatório. No início do módulo de BPF, foram matriculados três novos alunos indicados pela

Anvisa, ficando a turma com um total de 27 inscritos. Deste total, 10 optaram por não fazer o curso, a maioria por problemas de acesso à internet. Dos 17 alunos que restaram ao final, treze concluíram todas as atividades e somente três obtiveram média suficiente para a certificação. É importante destacar que, apesar da demanda que o Estado tem por treinamento, as condições de acesso ao modelo proposto ainda precisam ser melhoradas. Foram constantes as mensagens dos alunos relatando suas dificuldades para acessar os conteúdos, realizar as atividades e, principalmente, participar ativamente dos momentos síncronos (*chats*). Além das dificuldades de acesso à Internet, que foi um fator determinante da falta de motivação e conseqüente desistência dos alunos desta turma, a tutoria também foi deficiente, não por falta de motivação, mas por falta de tempo para se dedicar ao curso e para a familiarização com o conteúdo e a plataforma *Easy Education*.

#### 2.4.2.2 Segunda turma

Participaram da segunda turma quatro Estados: Mato Grosso do Sul, Pará, Paraíba e Rio Grande do Sul. Do módulo preparatório participaram 30 alunos dos 57 inicialmente inscritos (52,6%). Em relação ao módulo de BPF, dos 64 inscritos, apenas 47 concluíram (73,4%) e 36 (53,3%) foram certificados.

O quadro 5 mostra o número de participantes da segunda turma do projeto piloto em diferentes momentos.

**Quadro 5 – Dados dos participantes na segunda turma do projeto piloto do Curso de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos por Educação à Distância.**

<b>PARTICIPANTES</b>	<b>NÚMERO DE PARTICIPANTES</b>	<b>PERCENTUAL*</b>
Inscritos – Participantes indicados pelas VISAS e que preencheram o formulário de inscrição	73	.
Participantes inscritos que efetivamente iniciaram o curso em fevereiro	64	.
Concluintes - realizaram a avaliação final até prazo determinado (03/06/05)	47	73%
Certificáveis	36	56%

\* O percentual foi baseado no número de participantes inscritos que efetivamente iniciaram o curso, ou seja, 64 pessoas.

Em relação à formação, dos alunos inscritos 84% possuíam curso superior completo e 13%, ensino médio. Não houve grandes disparidades entre os Estados quanto ao nível de formação.

Dos alunos inscritos 28% tinham menos de um ano de experiência, mostrando a necessidade de capacitação, as nesse item houve bastante diversificação.



Pelo resultado final da avaliação do curso de BPF, verificou-se que: o curso atendeu às expectativas dos participantes (92%); o tutor atendeu as expectativas dos participantes (77%); o monitor atendeu as expectativas dos participantes (87%). Além disso, a maioria dos participantes achou que o planejamento atingiu os objetivos pretendidos e o curso foi avaliado como tendo boa qualidade.

A seguir estão os dados de cada turma:

**Turma do Mato Grosso do Sul:** Dentre os 15 alunos inscritos inicialmente, participaram do Módulo Preparatório nove alunos. Ao final desse módulo, outros dois alunos se inscreveram. Ao término do curso, dos 15 inscritos, dez terminaram as atividades (66,7%). De forma geral os alunos participaram, mas poderiam ter interagido mais. A tutora se empenhou em sua função, teve papel de motivadora e de professora, cobrando dos alunos atividades com qualidade e corrigindo os trabalhos rapidamente. De forma geral percebeu-se que a turma do MS foi bem sucedida, pois a maioria dos alunos finalizou o curso com média necessária para a certificação.

**Turma do Pará:** Inicialmente, 15 alunos foram inscritos; sete participaram do módulo preparatório e 13 realizaram o curso de BPF. Destes, dez alunos terminaram as atividades (66,7%). De forma geral, os alunos participaram, mas poderiam ter interagido mais. A tutora não teve uma participação efetiva, pois as dúvidas demoravam a ser respondidas e as atividades a serem corrigidas. Dessa forma, a interação com os alunos não foi adequada e a tutora teve dificuldades na utilização da plataforma do curso. A monitoria do curso teve dificuldades em contatar a tutora, mas nos poucos contatos obtidos, esta se mostrou disposta a trabalhar em prol dos alunos e do curso. No entanto, apesar das dificuldades em relação à tutoria, a turma do Pará foi bem sucedida uma vez que quase 100% dos alunos finalizaram o curso com média suficiente para certificação.

**Turma da Paraíba:** Dentre os 17 alunos inscritos inicialmente, uma aluna solicitou o desligamento por razões pessoais. Dos 16 restantes, nove realizaram o módulo preparatório e 12 terminaram as atividades (75%). Esta turma mostrou-se bastante motivada e participativa, interagindo com a tutora e realizando as atividades propostas. A tutora teve um desempenho excelente, demonstrando conhecer o conteúdo abordado e também, segurança na utilização da plataforma. Concluindo, pode-se afirmar que a turma da Paraíba foi muito bem sucedida.

**Turma do Rio Grande do Sul:** Dentre os 18 alunos inscritos inicialmente, apenas cinco participaram do módulo preparatório. Do total dos alunos inscritos, nove participaram do curso

e seis terminaram as atividades (33,3%). Esta turma mostrou-se bastante ausente e teve altos índices de evasão logo nas primeiras semanas, devido, principalmente, a problemas de acesso à Internet em seus locais de trabalho. Houve pouquíssimo interesse nas atividades síncronas (*chats*) promovidas pela monitoria e pouco contato dos alunos com a monitoria. Ficou evidente que os alunos indicados não dispunham de tempo para realizar o curso. Por outro lado, a tutora teve ótimo desempenho, agindo como motivadora e corrigindo as atividades rapidamente.

Com a finalização da segunda turma piloto e observação do desempenho dos alunos, da percepção dos tutores e monitores e da análise dos profissionais da área de educação à distância do Instituto VIAS, pode-se afirmar que a segunda turma teve um resultado ainda mais positivo do que a primeira, comprovando a validade do modelo proposto para o desenvolvimento da capacitação.

Ressalta-se que o sucesso no resultado da segunda turma deu-se também pela participação efetiva dos tutores selecionados, que demonstraram conhecimento do conteúdo e da tecnologia da informação utilizada, e dispunham de tempo para dedicar-se às turmas e, ainda, do interesse e envolvimento dos alunos selecionados.

#### 2.4.3 Perspectivas

Para contemplar a participação dos 26 Estados e do Distrito Federal no curso de ensino à distância, a GQTSA fomentará a participação dos 18 Estados restantes. Além disso, a plataforma de ensino já está disponível para as vigilâncias sanitárias estaduais e municipais que quiserem capacitar seus profissionais.

O Estado do Ceará foi o primeiro a contratar o Instituto VIAS para capacitar seus profissionais. O curso foi realizado no período de 5 de setembro a 2 de dezembro de 2005. As atividades iniciaram-se pelo Módulo Preparatório, do qual participaram todos os 35 alunos inicialmente inscritos. Já o módulo de BPF teve 32 inscritos, dos quais 30 concluíram e 26 (81%) foram certificados, ou seja, obtiveram a nota mínima para receber o certificado.

### 2.5 Desenvolvimento de projetos para a educação da população brasileira em Vigilância Sanitária de Alimentos e Boas Práticas de Manipulação de Alimentos

### 2.5.1 Organização da “Teleconferência RDC 216/04” em parceria com o Ministério do Turismo e SEBRAE

A GQTSA organizou a “Teleconferência RDC 216/04” em parceria com o Ministério do Turismo e o SEBRAE. O público-alvo foram os agentes de Vigilância Sanitária dos Estados e municípios, representantes do SEBRAE nos Estados – através do Programa Alimentos Seguros –, consumidores, professores e alunos universitários, representantes do segmento de alimentos e alimentação.

Este evento ocorreu dia 10 de março de 2005 e a geração da transmissão foi desenvolvida no auditório SEBRAE Nacional, em Brasília-DF, com início da transmissão às 9 horas, onde estavam presentes aproximadamente 90 pessoas. O SEBRAE, utilizando-se da logística dos pontos de distribuição da teleconferência nos Estados do País, constatou a presença de aproximadamente 1500 participantes, assim distribuídos: Mato Grosso contou com a participação de 50 pessoas; Ceará, 100; Mato Grosso do Sul, 170; Piauí, 120; Amazonas, 172; Amapá, 47; Maranhão, 206; Paraná, 110; Bahia, 71; São Paulo, 132; Rio Grande do Norte, 80; Rio de Janeiro, 20; Santa Catarina, 15; Paraíba, 45; Rondônia, 60 e Espírito Santo, 42. Os Estados do Acre, Pará e Alagoas, bem como o Distrito Federal, manifestaram-se, porém não informaram o número de participantes.

### 2.5.2 Participação no XXI Congresso Nacional de Secretários Municipais de Saúde – CONASEMS

O XXI CONASEMS, juntamente com o I Congresso Brasileiro de Saúde, Cultura de Paz e Não Violência, ocorreu em Cuiabá-MT de 10 a 13 de maio de 2005. Nesse evento, a GQTSA participou do estande do Ministério da Saúde distribuindo material impresso da primeira edição do folder RDC 216/04. Foram também divulgados os termos de cooperação técnica com a CEF e o SEBRAE.

### 2.5.3 Participação na 3ª. Semana do Conhecimento da Anvisa

A GQTSA participou da 3ª. Semana do Conhecimento da Anvisa divulgando o Curso de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos desenvolvido em parceria com o Instituto VIAS para Educação à Distância dos agentes de vigilância sanitária dos Estados e Municípios.

#### 2.5.4 Participação no XVI Encontro Nacional de Analistas de Alimentos – ENAAL

A Sociedade Brasileira de Analistas de Alimentos – SBAAL, fundada em 1988, tem por objetivo congrega profissionais e instituições que atuam na área de análise e avaliação da qualidade de alimentos, promovendo, incentivando e divulgando o desenvolvimento técnico-científico. Dentre as atividades promovidas pela SBAAL o ENAAL, realizado a cada dois anos, tem sido a mais importante, considerando a abrangência e participação dos técnicos da área.

O XIV ENAAL foi organizado em conjunto com a equipe do LACEN-GO e realizado de 12 a 16 de junho de 2005, tendo como Tema Central “Qualidade, segurança de alimento e capacitação”.

Assuntos relacionados com a qualidade analítica, segurança de alimentos, metodologias analíticas, legislação sanitária, biossegurança e valorização profissional foram amplamente debatidos em oito conferências, treze mesas-redondas, quatro palestras e oito mini-cursos, além das reuniões dos Grupos Técnicos de Vigilância em Saúde, de Físico-química, de Microbiologia e de Resíduos e Contaminantes.

A GQTSA participou desse evento como expositora nos painéis “PAS – Programa Alimentos Seguros: união de esforços na garantia da qualidade” e esteve presente no estande da Anvisa, divulgando a RDC 216/04 e as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos.

#### 2.5.5 Participação no VI Encontro Catarinense de Educação Sanitária e Comunicação para a Saúde – ECESCO

A necessidade e importância do debate para buscar meios de atingir a qualidade de vida da população e a produção de alimentos, foram destaque no VI ECESCO, realizado em Itá-SC, focando a qualidade total na saúde e no meio ambiente, temas de relevância máxima para o milênio. Estiveram presentes o CONESCO (Colégio Nacional de Educação Sanitária e Comunicação para a Saúde), a CIDASC (Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina), a Secretaria de Estado da Agricultura e Desenvolvimento Rural, entre 19 e 21 de setembro de 2005, na cidade de ITÁ-SC.

A GQTSA participou do evento proferindo a palestra “A importância de ações multiprofissionais na garantia da qualidade de alimentos”.

## 2.5.6 Participação na oficina de mobilização das Donas de Casa para a vigilância sanitária de alimentos e os direitos do consumidor

Este trabalho foi desenvolvido em parceria com a Assessoria de Relações Institucionais (ASREL), da Anvisa, cujas atividades estão voltadas para a proteção e a promoção da saúde, visando à construção da consciência sanitária dos cidadãos brasileiros, por intermédio de parcerias que possibilitam este trabalho, neste caso, destacando-se o Instituto de Defesa do Consumidor – IDEC.

O público-alvo foram as donas de casa do Estado de Minas Gerais integrantes da Confederação Nacional das Donas de Casa.

Adotou-se a metodologia de oficina de bordado como facilitador do processo de discussão, estimulando a participação no grupo. Esta metodologia integra o Projeto “Bordando idéias para uma nova Vigilância Sanitária”.

O evento ocorreu em Belo Horizonte – MG nos dias 29 e 30 de setembro e foi divulgado, inclusive, no sítio eletrônico da Anvisa. Pode ser visualizado nas “Notícias da Anvisa: Diário e Mensal”, através do *link* [http://www.anvisa.gov.br/divulga/noticias/2005/290905\\_3.htm](http://www.anvisa.gov.br/divulga/noticias/2005/290905_3.htm) . Houve participação de 37 pessoas, incluindo representantes da vigilância sanitária da Secretaria Municipal de Saúde de Belo Horizonte e também do Estado de Minas Gerais.

O objetivo do evento foi discutir a importância do cuidado com os alimentos no cotidiano e apresentar as atribuições da vigilância sanitária de alimentos, contextualizando-as com os direitos do consumidor.

O conteúdo da oficina foi: Alimentos, segurança de alimentos, locais de comercialização de alimentos, consumo de alimentos, cuidados sanitários relacionados aos alimentos, vigilância sanitária de alimentos, direito do consumidor e canais de participação do cidadão no Sistema Único de Saúde; os dois últimos tópicos foram abordados por representante do IDEC, enquanto os demais o foram pela GQTSA.

## 2.5.7 Palestra no Centro de Excelência do Turismo/ Universidade de Brasília

Em setembro de 2005, a GQTSA, atendendo demanda do Curso de Pós-graduação *lato sensu* Qualidade em Alimentos do Centro de Excelência em Turismo da Universidade de Brasília, ministrou a palestra “Atuação do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária na Área de Alimentos” para cerca de 30 participantes.

### 2.5.8 Participação no VI Encontro do Instituto Adolfo Lutz

A GQTSA participou do VI Encontro do Instituto Adolfo Lutz – Saúde Pública, Pesquisa e Responsabilidade Social, no período de 3 a 6 de outubro de 2005, na cidade de São Paulo-SP. Neste evento, aproveitou-se a oportunidade para participar de um curso de Análise de Risco, com duração de oito horas.

### 2.5.9 Participação no Curso de Inspeção Sanitária de Irradiação de Alimentos

De 3 a 7 de outubro de 2005, a GQTSA esteve presente no Curso de Inspeção Sanitária de Irradiação de Alimentos, na Faculdade de Ciências Farmacêuticas no Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental da Universidade de São Paulo, na cidade de São Paulo-SP, totalizando 40 horas de participação.

### 2.5.10 Palestra “Consumindo Alimentos Seguros”

Em resposta à solicitação da Gerência de Gestão Recursos Humanos (GERHU) da Anvisa, esta Gerência realizou, no dia 11 de outubro de 2005, uma palestra para o Plano Qualidade de Vida. Com o tema “Consumindo Alimentos Seguros”, esta palestra teve por objetivo orientar os funcionários da Agência sobre a melhor maneira de escolher, preparar e conservar os alimentos.

A palestra ocorreu das 14h30min às 17 horas, no auditório da Unidade II, com participação de 40 funcionários.

Esta foi à primeira palestra educativa realizada pela Gerência-Geral de Alimentos voltada para os próprios funcionários da Agência. A apresentação encontra-se disponível na Intravisa através do link:

[http://intravisa/intra/s\\_divulga/noticias/2005/outubro/171005\\_consumindo\\_alimentos\\_seguros.pps](http://intravisa/intra/s_divulga/noticias/2005/outubro/171005_consumindo_alimentos_seguros.pps) .

### 2.5.11 Participação no VI Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida

No período de 27 a 29 de outubro de 2005, ocorreu em São Paulo-SP o VI Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida. O público-alvo eram profissionais

de saúde pública, esportiva, clínica e nutrição hospitalar, além de alunos e professores universitários. A GQTSA participou do evento.

#### 2.5.12 Participação no I Congresso Nacional de Saúde Pública Veterinária

A GQTSA esteve presente no I Congresso Nacional de Saúde Pública Veterinária, ocorrido em Guarapari-ES de 27 a 30 de novembro. Com o tema “A Medicina Veterinária na Construção da Saúde Pública”, o evento representou a iniciativa de preencher uma antiga lacuna relativa à dispersão dos vários segmentos que atuam na saúde pública veterinária no País.

Foi uma oportunidade ímpar de integrar todos aqueles que atuam nos mais distintos campos da saúde pública, destacando-se: prevenção, controle e erradicação de zoonoses e agravos produzidos por animais; controle, higiene e tecnologia de alimentos; inspeção e fiscalização de produtos de origem animal; biotério; laboratório de saúde pública; planejamento e gestão em saúde; e, de um modo amplo, vigilâncias ambiental, epidemiológica, sanitária e saúde do trabalhador.

Além de intercambiar experiências entre participantes e conferencistas, esse evento integrou as diferentes áreas da Saúde Pública Veterinária de modo que se constitua um novo paradigma referente à integralidade da atenção à saúde das populações, a partir de nossas formações específicas. Propiciou reflexão ampla e aprofundada sobre os determinantes do processo saúde-doença e nossas possibilidades de intervenção no sentido de melhorar a qualidade de vida da população.

#### 2.5.13 Elaboração de mensagens para divulgação na rádio “Viva a Vida” da Pastoral da Criança

A Anvisa firmou convênio com a Pastoral da Criança objetivando divulgar informações educativas para a população no Programa de rádio “Viva a Vida”. Esta Gerência colaborou com a elaboração de diversos textos, que posteriormente foram adaptados pelo COMIN para a construção de *spots* (mensagens com cerca de 30 segundos), programas de um minuto – contendo informações mais curtas, em forma de dicas –, e programas de três minutos – contendo informações mais longas, entrevistas, pequenas dramatizações e variedades de recursos sonoros.

Os textos elaborados tiveram os seguintes temas: alimentação saudável; dicas de higiene; manipulação higiênica dos alimentos; cuidados nos supermercados; atenção para o consumo de alimentos na rua; doenças transmitidas por alimentos.

Mais informações sobre o Programa de Radio “Viva a Vida” podem ser obtidas em: <http://www.pastoraldacrianca.org.br/htmltonuke.php?filnavn=radio/index.htm>.

A programação dos temas de divulgação do Programa “Viva a Vida” está disponível em: [http://www.pastoraldacrianca.org.br/htmltonuke.php?filnavn=radio/calendario\\_temas.htm](http://www.pastoraldacrianca.org.br/htmltonuke.php?filnavn=radio/calendario_temas.htm).

#### 2.5.14 Impressão da segunda edição do folder da RDC 216/04

Atendendo a sugestões do COMIN, a primeira edição do folder da RDC 216/04 foi alterada para que o mesmo tivesse um melhor apelo visual. Além disso, foram realizadas pequenas alterações no texto buscando facilitar a compreensão pelo leitor. O novo formato pode ser visualizado nas figuras 5 e 6, bem como no endereço eletrônico [http://www.anvisa.gov.br/alimentos/folder\\_rdc216\\_2.pdf](http://www.anvisa.gov.br/alimentos/folder_rdc216_2.pdf).

**É fácil implantar!**

Procure a **Vigilância Sanitária (VISA)** de seu estado ou município e obtenha mais informações sobre os procedimentos a serem adotados por seu estabelecimento.

Você, empresário, verá que a relação **custo x benefício** será excelente ao seu negócio.

Informações:

**Realização:**  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa)  
Gerência-Geral de Alimentos (GGALI)  
SEPN 511 - Bloco A - Ed. Bittar II  
CEP 70.750 - 541  
Telefone: (61) 3448 6274  
alimentos@anvisa.gov.br

Núcleo de Assessoramento em Comunicação Social e Institucional (Comin/Anvisa)  
SEPN 515 - Bloco B - Ed. Ômega  
CEP 70.770-502 - Brasília -DF  
Telefone: (61) 3448 1000  
[www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br)

Os donos de estabelecimentos que se destinam a preparar e servir alimentos para o consumidor são responsáveis pela qualidade e segurança de seus produtos e serviços.

A **Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa)**, por meio da Resolução de Diretoria Colegiada **RDC 216/04**, de 15/09/2004, estabeleceu procedimentos de **Boas Práticas (BP)** para serviços de alimentação para garantir as condições higiênico-sanitárias dos alimentos preparados.

O prazo estabelecido pela Resolução para adequação dos estabelecimentos expirou em 14 de março de 2005. Portanto, você, produtor e/ou comerciante, deve cumprir a legislação para não cometer infração sanitária.

**Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**

**RDC 216/04**

Parceiros:

Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Ministério da Saúde, Ministério do Trabalho, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Ministério da Saúde, Ministério do Trabalho, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Figura 5 – Frente do *folder* da Resolução – RDC 216, de 15 de setembro de 2004 (2ª edição).





Figura 6 – Verso do folder da Resolução – RDC 216, de 15 de setembro de 2004 (2ª edição).

Em primeiro momento, foram impressas 120.000 unidades desta segunda edição do *folder*, que serão distribuídas para o setor produtivo nos eventos com a participação de estandes da Agência.

Logo após a impressão, esta Gerência providenciou o envio de *folders* às vigilâncias sanitárias estaduais. A quantidade enviada para cada Estado foi determinada pelo número de municípios. Foi estabelecido um piso de 500 *folders* por Estado, independente do número de municípios. No total, foram enviados 27.500 *folders*.

Além dos *folders*, cada Estado recebeu um ofício e a diagramação do *folder* em CD para posterior encaminhamento às vigilâncias municipais e para que as próprias vigilâncias pudessem reproduzi-lo segundo sua demanda.

## 2.6 Elaboração de anteprojeto apresentado para Câmara Técnica de Alimentos objetivando capacitar manipuladores de alimentos em todo o País

### 2.6.1 Problemática

Em conformidade com a Resolução – RDC 216/04, este anteprojeto abrange os serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação,

fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatêssens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres. Ainda, de acordo com a RDC 218/05, este anteprojeto também se aplica às unidades de comercialização de alimentos e aos serviços de alimentação que realizam alguma das seguintes atividades: preparo, acondicionamento, armazenamento, transporte, distribuição e comercialização de alimentos e bebidas preparados com vegetais, tais como lanchonetes, quiosques, barracas, ambulantes e similares.

A RDC 216/04 foi publicada considerando a necessidade de: constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando proteção à saúde da população; harmonização da ação de inspeção sanitária em serviços de alimentação; elaboração de requisitos higiênico-sanitários gerais para serviços de alimentação aplicáveis em todo território nacional. Essa RDC define as Boas Práticas (BP) para os Serviços de Alimentação, prevendo a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios; o controle da água de abastecimento e de vetores transmissíveis de doenças e pragas urbanas; a capacitação profissional e a supervisão da higiene e da saúde dos manipuladores; o manejo correto de resíduos (lixo); o controle e a garantia de qualidade do alimento preparado pronto para consumo; dentre outros.

Por sua vez, a RDC 218/05 foi publicada considerando, dentre outras, a importância da adoção de critérios de Boas Práticas relacionados com o beneficiamento, o armazenamento, a distribuição de vegetais e com o preparo e a comercialização de água de coco, caldo de cana, polpas e salada de frutas, sucos de frutas e hortaliças, vitaminas ou batidas de frutas e similares, e a necessidade de estabelecer requisitos higiênico-sanitários para manipulação de alimentos e bebidas preparados com vegetais, de forma a prevenir doenças transmitidas por esses alimentos.

A capacitação em Segurança de Alimentos deve atingir *chefs*, nutricionistas, engenheiros de alimentos, cozinheiros, *maîtres*, garçons e *commis*, dentre outros, mas, principalmente, os manipuladores não qualificados de alimentos, que atuam em estabelecimentos que fornecem alimentos preparados prontos para consumo.

Com base na Pesquisa Anual de Comércio, na Pesquisa Anual de Serviços e no Cadastro Anual de Empresas, relativos ao ano 2001, o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) analisou as particularidades das micro e pequenas empresas (MPE), sua estrutura setorial e estrutura regional, destacando sua relevância no processo de geração de emprego e renda. Nas atividades de comércio e serviços, as MPE cobrem cerca de 80% da atividade total do segmento, tanto em termos de receita gerada como de pessoas nele ocupadas (IBGE. **As**

**micro e pequenas empresas comerciais e de serviços no Brasil:** 2001. Rio de Janeiro: IBGE, 2003. 102p. (Estudos e Pesquisas. Informação Econômica. n.1). Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/economia/microempresa/microempresa2001.pdf>>. Acessado em: 12 set 2005.). Essas pesquisas apontam que 75,1% (sendo 86,4% na atividade comercial e 57,3% na atividade de serviços) das Micro e Pequenas Empresas (MPE) ocupavam até 5 pessoas, incluindo proprietários e membros da família, enquanto 21,5% (atingindo 35,4% na atividade de serviços) ocupavam de 6 a 19 pessoas e apenas 3,4% (chegando a 7,3% em serviços) ocupavam 20 ou mais pessoas. Dentre as MPE que desenvolviam a atividade comercial, predominaram as do comércio varejista, que representavam 93% das empresas, 90,2% da ocupação e 84,5% da receita. No segmento varejista, predominavam as MPE que comercializavam produtos alimentícios, que correspondiam a 31,5% das empresas, 28,9% da mão-de-obra ocupada e 21,7% da receita. Essas unidades representam o comércio tradicional, na maioria comércio de balcão, compreendendo as quitandas, mercearias, empórios, armazéns, minimercados, padarias, açougues, peixarias, comércio de hortifrutigranjeiros, etc., e continuam a significar uma importante atividade comercial que resiste ao crescimento do comércio de gêneros alimentícios em grandes lojas de hiper/supermercados. O pequeno comércio ainda tem uma presença marcante nas cidades do interior e nas localidades de baixa renda e, além de representarem uma opção rápida e barata para o atendimento das necessidades dos consumidores, é comum nessas localidades o uso de métodos tradicionais facilitadores de venda, como a “compra a fiado” e as cadernetas de compra (IBGE, 2003).

## 2.6.2 Proposta de metodologia

Inicialmente, há que se criar a possibilidade de formar uma rede com ampla capilaridade para disseminar a capacitação, através de parcerias (convênio e cooperação técnica) da Agência Nacional de Vigilância Sanitária com a Sociedade Civil Organizada na área de Alimentos e Alimentação.

Sugere-se que seja feito o levantamento do número de instituições qualificadas para ministrar os cursos de capacitação de manipuladores de alimentos por Estados.

Sugere-se, ainda, iniciar a capacitação dos manipuladores de alimentos nas capitais. Posteriormente, as capacitações deverão atingir os municípios com mais de 100.000 habitantes e, finalmente, os municípios com menos de 100.000 habitantes. Além disso, deve ser também identificadas instituições que atuem em municípios de fronteiras e ou de difícil acesso à

informação para que sejam parceiras da Anvisa na disseminação de informações de segurança de alimentos.

**QUADRO 6. Estimativa de capacitação de manipuladores de alimentos nos comércios e serviços de alimentação segundo a RDC 216/04 e RDC 218/05.**

<b>Tempo (anos) para capacitar 655.000 (IBGE, 2003) estabelecimentos (1 manipulador/ estabelecimento)</b>	<b>Serviços de alimentação capacitados/ ano</b>	<b>Estabelecimentos a serem capacitados/ mês</b>	<b>Número de cursos/ mês (4,5 semanas) com turmas de 35 participantes</b>	<b>Número de cursos/ semana com turmas de 35 participantes</b>
3	218.333	18.194	520	116
4	163.750	13.646	390	87
5	131.000	10.917	312	69
6	109.167	9.097	260	58
7	93.571	7.798	222	50

Também deve ser verificada com SEBRAE, SENAC, SENAI, SESC e SESI a possibilidade de se ampliar o número de pessoas treinadas em suas unidades, levando em consideração seus resultados alcançados no Programa Alimentos Seguros.

A capacitação dos manipuladores de alimentos será realizada atendendo aos requisitos dos itens 4.6.7 e 4.2.2 dos anexos da RDC 216/04 e RDC 218/05, respectivamente, os quais exigem que no curso de manipuladores de alimentos sejam abordados os temas:

- ✓ Higiene pessoal;
- ✓ Manipulação higiênica de alimentos;
- ✓ Doenças transmitidas por alimentos.

Deve-se ainda considerar que o item 4.12.2 do anexo da RDC 216/04, diz que o curso de capacitação para os responsáveis pelas atividades de manipulação dos alimentos deve abordar, no mínimo, os seguintes temas:

- ✓ Contaminantes alimentares;
- ✓ Doenças transmitidas por alimentos;
- ✓ Manipulação higiênica dos alimentos;
- ✓ Boas Práticas.

Considerando-se que a rotatividade de profissionais em tais estabelecimentos é elevada, o processo de capacitação deve ser contínuo. Sendo assim, é de relevância ímpar que

proprietários e responsáveis pela produção desses estabelecimentos sejam sensibilizados e estejam atentos à responsabilidade que possuem para servir alimentos seguros. É preciso também avaliar a possibilidade de que estes responsáveis pela produção, devidamente treinados e documentados, tornem-se multiplicadores desse conhecimento dentro de seus estabelecimentos.

## 2.7 Elaboração de conjunta de proposta de convênio com SENAI para implantação e implementação de organismos interinstitucionais de apoio técnico às Vigilâncias Sanitárias Estaduais e Municipais

### 2.7.1 Justificativa da proposição

A atuação do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária de Alimentos requer avaliação constante das práticas higiênico-sanitárias das empresas produtoras de alimentos e dos serviços de alimentação, visando diminuição dos possíveis agravos à saúde e das perdas de alimentos. Toda a cadeia de produção de alimentos tem de assumir sua responsabilidade, servindo alimentos saudáveis e seguros à população. Para que isso aconteça exigem-se ações:

- ✓ Do governo, traçando diretrizes para produção e manipulação adequada dos alimentos e fiscalizando cumprimento da legislação pertinente;
- ✓ Dos produtores e das empresas produtoras de alimentos e serviços de alimentação, no sentido de utilizarem, através da implementação efetiva, as boas práticas e ferramentas recomendadas;
- ✓ Da população, exigindo e participando do processo de vigilância, através da observação dos alimentos e da conduta dos colaboradores dos serviços a que têm acesso, seguida de uma pró-atividade para a melhoria.

A necessidade da real implantação pelo Sistema Nacional de Vigilância Sanitária de Alimentos, do previsto nas legislações específicas (tais como: Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997; Resolução – RDC nº 267, de 25 de setembro de 2003; Portaria nº 379, de 26 de abril de 1999; Resolução – RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; Resolução – RDC nº 218, de 29 de julho de 2005; Resolução – RDC nº 18, de 19 de novembro de 1999; Resolução – RDC nº 81, de 14 de abril de 2003; Resolução – RDC nº 352, de 23 de dezembro de 2002;

Resolução – RDC nº 172, de 04 de julho de 2003; Resolução – RDC nº 28, de 28 de março de 2000, Resolução – RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002), requer uma avaliação das práticas higiênico-sanitárias por parte das empresas de alimentos e produtoras de alimentação, com vista à diminuição dos possíveis agravos a saúde e também das perdas de alimentos.

Um fator crítico de sucesso para o cumprimento das diretrizes emanadas das Portarias e Resoluções, é o seu real entendimento e a capacidade de sua implementação pelo setor produtivo. A Anvisa vislumbrou em 2001 um trabalho de parceria importante para que isso acontecesse – o Programa Alimentos Seguros (PAS) –, já que esse programa era voltado exatamente para a divulgação das ferramentas utilizadas mundialmente para a produção de alimentos seguros (Boas Práticas de Fabricação – BPF – e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC), bem como para capacitação e apoio à implantação dessas ferramentas nas empresas.

Assim a Anvisa, em 2001 e 2002, assinou convênios com o SENAI-DN (instituição Coordenadora do PAS), visando fomentar ações de implantação das Boas Práticas em Indústrias de Alimentos e empresas de serviços de alimentação, bem como capacitar técnicos das Vigilâncias Sanitárias nessas ferramentas. É importante salientar que os excelentes resultados obtidos nesses convênios incentivaram a inclusão das VISA nos Comitês Gestores Estaduais (CGE), ao lado dos representantes das instituições do Sistema S (SENAI, SENAC, SESI, SESC, SEBRAE), para juntos planejarem e definirem ações no sentido de que as empresas busquem a implantação das ferramentas dentro das diretrizes esperadas pela VISA. Entretanto, como o programa é de âmbito nacional, em muitos estados, a parceria ainda deixa a desejar, impedindo, muitas vezes, a ocorrência de trabalhos mais efetivos e eficazes junto às empresas.

O presente projeto visa o desenvolvimento de ações junto às VISA e aos Parceiros do Sistema S nos CGE, para que haja um trabalho mais integrado e efetivo em todas as Unidades da Federação. Com isso, o projeto irá dotar os estados e municípios de organismos interinstitucionais de apoio e desenvolvimento de ações que visem implementação da melhoria das condições higiênico-sanitárias dos alimentos oferecidos à população.

As ações serão implantadas através de sensibilização e conseqüente implementação e consolidação nos Comitês Gestores Estaduais e Municipais, realizadas em conjunto com as VISA Estaduais e Municipais e também com os participantes do Programa de Alimentos Seguros, ou seja, SENAI, SENAC, SESI, SESC, SEBRAE.

## 2.7.2 Especificação das metas

O plano de aplicação dos termos do convênio Anvisa-SENAI contempla cinco metas, a saber:

- ✓ Oficina de Trabalho para planejamento das ações com os Secretários Estaduais de Vigilância Sanitária e coordenadores dos CGE;
- ✓ Oficina de Trabalho para implementação das ações nas 27 Unidades da Federação com os CGE e as VISA Estaduais;
- ✓ Supervisão de ações de implementação nas 27 Unidades da Federação.
- ✓ Cursos de capacitação em Boas Práticas de Fabricação para 525 Técnicos, sendo que 350 dessas vagas, o que corresponde a dois terços do total, serão reservadas para os técnicos dos municípios que pactuaram com o Termo de Ajustes e Metas (TAM);
- ✓ Elaboração e apresentação de relatório conjunto ao final do convênio.

## 2.8 Execução dos termos da Cooperação Técnica com o Ministério do Turismo para a implantação das BPF de Alimentos em serviços e unidades de alimentação

### 2.8.1 Apresentação

O termo de cooperação técnica objetiva desenvolver ações, projetos e estudos na área de Segurança dos Alimentos, com vistas ao desenvolvimento científico, tecnológico e do conhecimento.

Essa atividade foi direcionada à formação de multiplicadores, à capacitação de profissionais de serviços relacionados ao turismo, aos agentes de vigilância sanitária de alimentos e interessados. Tendo como objetivos; a melhoria de qualidade dos processos de produção, o armazenamento, e manipulação, a distribuição e disposição final de alimentos.

Dentre as atividades previstas no referido termo, no ano de 2005, foram realizadas:

- ✓ Capacitação dos profissionais de áreas relacionadas ao turismo e segurança de alimentos,
- ✓ Desenvolvimento de cursos de capacitação e qualificação em áreas-fim,
- ✓ Coordenação de ações capazes de diminuir ou prevenir riscos à saúde.
- ✓ Criação de material informativo no formato de cartilha direcionada ao turista.

## 2.8.2 Resultados

Os resultados obtidos durante a execução dos itens priorizados na Cooperação Técnica Anvisa-Ministério do Turismo promoveu quatro Cursos de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos em eventos de repercussão nacional, promovendo a capacitação de 444 manipuladores de alimentos, conforme se pode observar no **quadro 7**.

**Quadro 7 – Dados dos cursos de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos viabilizados pela parceria Anvisa-Ministério do Turismo. 2005.**

EVENTO	LOCAL	DATA	MANIPULADORES CAPACITADOS
Congresso da Abrasel	Curitiba – PR	2 a 5 de agosto	60
Conotel	São Paulo – SP	20 a 23 de setembro	7
Cursos BP	Mata de São João – BA	1 e 2 de setembro	157
Feira Nacional do Artesanato	Belo Horizonte – MG	22 a 24 de novembro	220

Objetivando maior proximidade das ações da Anvisa e do Ministério do Turismo, está em fase de conclusão uma cartilha para o turista (**figura 7**). Essa cartilha esclarece os critérios que o turista pode empregar para decidir em qual estabelecimento fará suas refeições.



**Figura 7 – Capa do modelo proposto para a Cartilha do Turista elaborada pela parceria Anvisa – Ministério do Turismo. 2005.**



A divulgação dessa cartilha será viabilizada através de Acordo de Cooperação Técnica firmado entre a Agência Nacional de Vigilância Sanitária e o Ministério do Turismo.

A cartilha será Português/ Inglês, objetivando também divulgação aos turistas estrangeiros, e auxiliará o turista na escolha do local em que irá alimentar-se, visando à proteção de sua saúde e reduzindo, assim, possíveis riscos de toxinfecções de origem alimentar.

Serão abordados, dentre outros, os seguintes tópicos:

- ✓ Boas Práticas de Fabricação de Alimentos;
- ✓ Higiene (pessoal do turista e dos manipuladores de alimentos, e do estabelecimento);
- ✓ Temperatura de conservação dos alimentos;
- ✓ Dicas sobre embalagem e rotulagem;
- ✓ Doenças transmitidas por alimentos;
- ✓ Locais e telefones onde o turista pode obter informações sobre a Vigilância Sanitária mais próxima e realizar denúncias.

A impressão das cartilhas está prevista para o início de 2006. Sugeriu-se, a princípio, a reprodução de um milhão de exemplares.

O envio das cartilhas será feito pelos parceiros do Ministério do Turismo e Anvisa, buscando as melhores alternativas para que o material chegue ao seu destino.

Sua distribuição está programada para portos, aeroportos, rodoviárias e pontos de informações turísticas nos principais destinos turísticos do Brasil.

## 2.9 Assessoria técnica na realização de eventos

### 2.9.1 Objetivo

Subsidiar os organizadores de eventos na área de gastronomia, alimentos e alimentação no que concerne a higiene e segurança de alimentos em todas as etapas da cadeia de produção (desde a aquisição das matérias-primas até a distribuição e consumo).

## 2.9.2 Salão do Turismo e Feira internacional de Produtos Alimentícios – FISPAL

A GQTSA participou do “Salão do Turismo”, realizado no período de 1 a 5 de junho, e na “Feira internacional de Produtos Alimentícios” (FISPAL), de 7 a 10 de junho, ambos em São Paulo – SP.

Para o Salão do Turismo foi realizada uma reunião com a VISA do município de São Paulo para harmonização dos procedimentos entre as esferas municipal e federal. Antes do início das atividades da área de gastronomia do Salão a VISA municipal realizou inspeção e aprovou todas as áreas do evento.

No Salão do Turismo, a GQTSA prestou assessoria aos organizadores do evento orientando, inclusive, a disposição dos equipamentos e utensílios das três cozinhas – visando a Análise dos Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) –, sendo uma principal com 480m<sup>2</sup> e outras duas de apoio, com 120 m<sup>2</sup> cada. A cozinha principal foi dividida em cinco áreas e cada uma foi coordenada por um chefe de cozinha. Nossa orientação esteve voltada principalmente para as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação dos Alimentos.

Neste evento, houve espaço reservado para a área de gastronomia, na qual cada estado apresentou dois pratos típicos para degustação.

Foram servidos aproximadamente 80.000 pratos para degustação no período de quatro dias de funcionamento das cozinhas.

## 2.9.3 Seminário de Sensibilização sobre a importância das Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos industrializadores de Amendoins processados

Esta Gerência atendeu demanda da ABICAB – Associação Brasileira da Indústria de Chocolate, Cacau, Amendoim, Balas e Derivados –, para participar de seminário de sensibilização sobre a importância das Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos industrializadores de amendoins processados. Organizou esse evento, convidando especialistas de notório saber sobre aflatoxinas em amendoim, bem como custeando suas passagens e diárias.

O evento ocorreu dia 22 de setembro para os industrializadores de amendoim da região de São Paulo – SP e aos 7 de outubro, para esse segmento industrial de Londrina-PR.

As palestras foram destinadas às empresas associadas, aos agentes da Vigilância Sanitária, e representantes do SENAI, SESI, SENAR. Teve como objetivo conscientizar sobre a importância e necessidade do produto seguro para disponibilidade ao consumidor.

Palestras proferidas em São Paulo – SP:

✓ Resolução – RDC 172, de 04 de julho de 2003 – Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos Industrializadores de Amendoins processados e Lista de Verificação (Ângela Karine Fagundes de Castro – GICRA/ Anvisa);

✓ Resultados dos trabalhos de Inspeção realizados nos últimos anos (Omara G.Taha – VISA Ribeirão Preto – SP)

✓ Boas Práticas na Cadeia Produtiva do Amendoim – Aflatoxina (Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Maria Antonia Calori Domingues – Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz” / Universidade de São Paulo – ESALQ/ USP);

✓ Vantagens de Seleção de Grãos sobre o aspecto “Segurança do Produto” (Johanna Bot Thomas – Satake USA Inc.).

Palestras proferidas em Londrina – PR:

✓ Resolução – RDC 172, de 04 de julho de 2003 – Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos Industrializadores de Amendoins processados e Lista de Verificação (Laura Misk Brant – GICRA/ Anvisa);

✓ Resultados dos trabalhos de Inspeção realizados nos últimos anos (Valdir Izidoro Silveira – VISA/ PR);

✓ Boas Práticas na Cadeia Produtiva do Amendoim – Aflatoxina (Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Maria Antonia Calori Domingues – ESALQ/ USP);

✓ Vantagens de Seleção de Grãos sobre o aspecto “Segurança do Produto” (Johanna Bot Thomas – Satake USA Inc.).

## 2.10 Outras atividades

Além das atividades anteriormente citadas, a GQTSA realizou também uma apresentação em cada um dos dois cursos de formação dos novos concursados a Anvisa, nas quais foram expostas as atribuições desta Gerência, os trabalhos desenvolvidos e as perspectivas de atividades.

A GQTSA respondeu também demanda dos usuários do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, do setor produtivo e da própria Anvisa, atendendo telefonemas, respondendo mensagens por fax, correio eletrônico e Sistema Anvis@tende, bem como participando de reuniões conjuntas com outras áreas da Agência.

### 3. PLANO DE INICIATIVAS PRIORITÁRIAS PARA 2006

✓ Fomento da capacitação de multiplicadores nos serviços estaduais e municipais de Vigilância Sanitária em Boas Práticas de Fabricação (BPF) de alimentos.

**Objetivo:** Capacitação e harmonização de procedimentos na fiscalização dos serviços de alimentos e alimentação do País, promovendo o acesso da população a alimentos seguros e favorecendo a integração do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária.

✓ Integração das políticas públicas no tocante à Segurança de Alimentos, envolvendo Cooperações Técnicas com o Ministério do Turismo, Caixa Econômica Federal e outros possíveis parceiros.

**Objetivo:** Promoção do acesso da população a alimentos seguros.

✓ Consolidação de parcerias com o setor regulado (SEBRAE, SENAI), objetivando a implantação e implementação da legislação sanitária na área de alimentos.

**Objetivo:** Aumento da segurança dos alimentos consumidos pela população, por meio de aprimoramento da qualidade dos serviços de alimentos e alimentação do País.

✓ Avaliação e reestruturação do material didático do curso de BPF de Alimentos atualmente ministrado para os fiscais sanitários, inserindo novos conceitos.

**Objetivo:** Atualização dos conhecimentos em BPF dos fiscais sanitários estaduais e municipais que atuam nos serviços de alimentos e alimentação do País, promovendo o acesso da população a alimentos seguros.

✓ Reativação do projeto Audioteca, visando suprir a grande necessidade de esclarecimento à população sobre os cuidados ao adquirir, armazenar, manipular e consumir alimentos e a grande dificuldade de acesso às informações de um determinado grupo social, bem como conscientizar os consumidores quanto à importância da segurança dos alimentos para uma melhor qualidade de vida.

**Objetivo:** Divulgação de mensagens audiovisuais com informações educativas que possam subsidiar e conscientizar os consumidores quanto aos aspectos de segurança sanitária e nutricional de alimentos desde aquisição até o consumo.

✓ Promoção de *workshop* sobre capacitação de manipuladores e educação à distância, voltado para troca de experiências positivas entre os órgãos governamentais e outras instituições,

**Objetivo:** Definir estratégias para atender os requisitos das capacitações de manipuladores de alimentos preconizadas na RDC 216/04 e RDC 218/05.