

Alimentos & alimentação



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



Agência Nacional
de Vigilância Sanitária

www.anvisa.gov.br

BOLETIM MENSAL COM OS DESTAQUES DA INTERNET

Brasília, Maio de 2008 Volume 1

Aditivos e Contaminantes

Os edulcorantes em solução podem apresentar características sensoriais diferentes. A revista *Ciência e Tecnologia* publicou um artigo sobre a análise descritiva e quantitativa de edulcorantes em diferentes concentrações, usando soluções de Aspartame, extrato de folhas de Estévia e mistura ciclamato/sacarina em diferentes níveis de doçura. Os resultados desse trabalho pode ser visto no site http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0101-20612000000300008&lng=pt&nrm=iso&tlng=pt.

Os antioxidantes estão presentes em muitos alimentos. Em algum momento, ouvimos falar deles. Mais qual o efeito deles nos alimentos? E porque eles tem um papel importante em alguns alimentos? A oxidação é um processo químico que, na maioria dos casos, ocorre devido a exposição no ar, ou os efeitos do calor ou da luz. Os antioxidantes tem um papel fundamental garantindo que os alimentos mantenham seu sabor e sua cor, podendo ser consumido por mais tempo. O seu uso é especialmente

útil para evitar a oxidação dos lipídios. Uma função relevante é que certas vitaminas e alguns aminoácidos se destroem com facilidade devido a exposição do ar e os antioxidantes servem para protegê-los. E contribuem também para retardar a descoloração das frutas e legumes. Maiores informações sobre os antioxidantes acessem a página <http://www.eufic.org/article/es/seguridad-alimentaria-calidad/aditivos-alimenticios/artid/>



Embalagens

O Ministério do Meio Ambiente lança uma campanha para conscientizar o consumidor brasileiro ao uso racional de embalagens e sacolinhas plásticas, a campanha se chama: Consumo consciente de embalagens, seguida do seguinte slogan: "a escolha é sua, o planeta é nosso".

informações como o que é a campanha, o que é e qual o impacto da embalagem no meio ambiente, reciclagem, uso de materiais menos agressivos no processo de fabricação, e outras dicas. A campanha visa uma mudança de hábito do consumidor para assim motivar juntamente as empresas a um uso

reduzido. Mais informações podem ser encontradas

no endereço eletrônico: www.mma.gov.br/consumos



Consumo Consciente de
EMBALAGEM

Nesta Edição:

- ADITIVOS E CONTAMINANTES
- EMBALAGENS
- LEGISLAÇÃO
- MEDICAMENTOS VETERINÁRIOS E RESISTÊNCIA BACTERIANA
- PESTICIDAS
- DOENÇAS, SURTOS E EPIDEMIAS DE ORIGEM ALIMENTAR OU DE VEICULAÇÃO HÍDRICA
- CURSOS NA ÁREA DE ALIMENTOS E ALIMENTAÇÃO
- PUBLICAÇÕES
- OGMS
- CODEX ALIMENTARIUS
- ALIMENTOS E NISSIDITBADSTATEINFOSPELLER
- CONTRIBUIÇÕES PARA O INFORMATIVO



Alimentos & alimentação – Destaques da Internet é uma produção da Gerência de Ações de Ciência e Tecnologia de Alimentos.

Dúvidas, sugestões ou comentários:

(61) 3448 6290

informe@anvisa.gov.br

FOI PUBLICADO NO D.O.U. NO DIA 18/03/08 A RESOLUÇÃO RDC 17 QUE DISPÕE A LISTA POSITIVA DE ADITIVOS PARA MATERIAIS PLÁSTICOS DESTINADA À ELABORAÇÃO DE EMBALAGENS E EQUIPAMENTOS EM CONTATO COM ALIMENTOS.

FOI PUBLICADO NO D.O.U. NO DIA 25/03/08 A RESOLUÇÃO RDC 18 QUE AUTORIZA O USO DE ADITIVOS EDULCORANTES EM ALIMENTOS E SEUS RESPECTIVOS LIMITES MÁXIMOS.

FOI PUBLICADO NO D.O.U. NO DIA 26/03/08 A RESOLUÇÃO RDC 20 QUE DISPÕE SOBRE O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE EMBALAGENS DE POLIETILENOTEREFALATO (PET) PÓS-CONSUMO RECICLADO GRAU ALIMENTÍCIO (PET-PCR GRAU ALIMENTÍCIO) DESTINADOS A ENTRAR EM CONTATO COM ALIMENTO.

Legislação

Está aberta a consulta pública desde o dia 09 de maio de 2008 com o projeto de Instrução Normativa referente aos Mecanismos da Garantia e Informação da Qualidade Orgânica e seus respectivos anexos, que visam complementar a regulamentação de Lei nº10831, de 23 de dezembro de 2003. A consulta fica aberta por 30 dias, e pode ser acessa-

da no site: www.agricultura.gov.br, no ícone "Agricultura Orgânica".



Depois de 12 anos de tramitação no Congresso Nacional, foi aprova-

da na Câmara dos Deputados na noite de 20/05 a chamada Lei Arouca, que regulamenta a experimentação com animais no Brasil. Agora a lei aprovada na forma do substitutivo da Comissão de Ciência e Tecnologia será votada pelo Senado, membros de diferentes entidades científicas estiveram mobilizadas para a aprovação do projeto que tratam das regras da lei.

Codex Alimentarius

A Comissão do Codex Alimentarius adaptou alguns textos sobre higiene dos alimentos. Nesses textos incluem diretrizes revisadas para Aplicação do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (HACCP) adotadas pela Comissão do Codex Alimentarius. Essa

publicação tem como objetivo sua ampla utilização e compreensão pelos governantes, pelas autoridades regulamentadas competentes, pelas indústrias de alimentos, pelos manipuladores e pelos consumidores. Para obter maiores informações sobre esses textos acessem o site

ftp://ftp.fao.org/codex/Publications/Booklets/Hygiene/FoodHygiene_2003s.pdf



Drogas Veterinárias e Resistência Microbiana

A Agência Europeia de Medicamento (EMA) é um organismo descentralizado da União Europeia com sede em Londres. A sua principal responsabilidade é a defesa e promoção da saúde pública e animal, através da avaliação e fiscalização dos medicamentos para uso humano e veterinário.

O site da EMA é o <http://www.emea.europa.eu/htmls/vet/vetguidelines/safety.htm>

Lá é possível encontrar artigos sobre medicamentos, sua utilização, avaliação e fiscalização.

O consumo de peixe está cada vez maior devido aos seus benefícios para a saúde. Mas em relação a segurança alimentar esse produto pode apresentar resíduos de medicamentos veterinários, entre eles os antibióticos é o que mostram estudos desenvolvidos no Instituto de Química da Unicamp. O site que contém essa matéria é o <http://www.fea.unicamp.br/~site/index.php/>

Pesticidas

No cultivo de arroz irrigado a possibilidade de contaminação dos mananciais hídricos é ampliada pelas características peculiares das áreas e do sistema de produção. Um estudo de monitoramento foi conduzido durante três anos nos rios Vacacaí e Vacacai-Mirim, localizados no Estado do Rio Grande do Sul, buscando quantificar os herbicidas clomazone, propanil e quinclorac durante o período de cultivo de arroz. Os herbicidas foram detectados nos rios. A contaminação das águas é decorrente do manejo de água adotado na região. A manutenção de

áreas inundadas propicia a contaminação do ambiente por herbicidas. Para reduzir o risco de contaminação ambiental faz-se necessário à adoção de medidas que evitem a saída e liberação de água com resíduos nas áreas de cultivo. Esse estudo pode ser visto na íntegra no site http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S0103-90162007000200005&lng=pt&nr=m=iso&ftlng=pt

A contaminação da polpa cítrica com pesticidas utilizados na cultura da laranja pode ocorrer e a concentração residual na polpa depende de vários fatores, como: características químicas do composto e dose utilizada, ocorrência de chuvas, tempo de aplicação do pesticida, tempo de colheita e espécies de *Citrus* spp. cultivados. O presente trabalho teve como objetivo fazer Análise de pesticidas, aflatoxinas e análise de macro e microminerais de polpa cítrica peletizada comercial essa pesquisa encontra-se no site http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0102-09352004000500018&script=sci_arttext

Contribuições para o Informativo

A ANVISA através da Gerência de Ações de Ciência e Tecnologia de Alimentos - GACTA, tem a satisfação de estimular o encaminhamento de notícias da Internet que poderiam ser destacadas para serem incluídas na próxima edição do A&A. Estas notícias devem ser de interesse a todo o Sistema de Vigilância Sanitária e devem ter foco voltado à saúde pública. Não serão aceitas propaganda. As matérias a serem encaminhadas de-

vem ser originárias de fontes que tenham credibilidade. Também não serão publicadas notícias que possam gerar alarme na população. Estas, se verdadeiras, serão tratadas, caso a caso, pela ANVISA.

Cursos

A Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia- SBCTA está oferecendo um curso de Microbiologia Preventiva em Alimentos nos dias 29, 30, 31 de Julho. Maiores informações no site <http://www.sbcta.org.br/index.php?pagina=401&id=228>.

A Pró Alimento cursos e capacitação em higiene alimentar oferecerá um curso em Segurança e Higiene Alimentar nos dia 6, 7 e 8 de Junho em Brasília. Esse curso será ministrado pelo Dr. Eneo Alves da Silva Jr. Informações e inscrições falar com Dalila ou Fabrício pelo telefone (61) 8402-1821 ou (61) 8549-0580 ou pelo e-mail dalilalorenny@bol.com.br

Curso de BPF/GMP para gestores em São Paulo nos dias 17, 18 e 19 de Junho será oferecido pela Food Desing. O curso tem como público alvo profissionais ligados a gestão, garantia e controle de qualidade. Informações no site <http://www.fooddesign.com.br/>.

Publicações

Encontra-se disponível no site do Ministério da Saúde informações sobre DTA, desde descrição das doenças, informações gerais, informações técnicas, dicas para viajantes, casos de doenças no Brasil, entre outras informações. No site consta dados atuais como a quantidade de surto por Doenças Transmitidas por Alimentos de 1999 a 2007, analisado o número de pessoas doentes, qual o agente etiológico, o alimento e até o local de ocorrência. Essas informações podem ser acessadas pelo portal: http://portal.saude.gov.br/portal/saude/visualizar_texto.cfm?idtxt=27527

Está disponível on-line a publicação da revista *Environmental Health Perspectives (EHP)*, é uma revista mensal que trata de investigação e notícias sobre o impacto do ambiente sobre a vida humana a revista *Environmental Health Perspectives (EHP)* é publicado pela National Institute of Environmental Health Sciences, o seu conteúdo é gratuito on-line e pode ser acessado pelo seguinte endereço eletrônico: <http://www.ehponline.org/docs/2008/1165/10c.html>

O site da FAO expõe uma nota sobre as dioxinas na cadeia alimentar: prevenção e controle da contaminação, que está disponível no seguinte endereço: http://www.fao.org/ag/agn/agns/index_en.asp

Livros:

Lançamento do Livro sobre Vigilância Sanitária, durante a 4ª Semana do Conhecimento, em novembro de 2007 na ANVISA. Este livro foi uma iniciativa das prof. Lígia Muradian e Marilena De Vuono, ambas da Faculdade de Ciências Farmacêuticas da USP. Em sua elaboração contribuíram 19 especialistas sendo: 1 do IPEN; 12 do Instituto Adolfo Lutz; 3 da Faculdade de Ciências Farmacêuticas da USP; 1 do SENAI-SP; 1 da VISA-SP e 1 da ANVISA. O livro possui 10 capítulos a abordar temas como legislação, fiscalização, amostragem, e rotulagem de alimentos, além de conter capítulos específicos sobre as seguintes categorias de alimentos: óleos e gorduras, carnes e produtos cárneos, peixes e derivados, leite e derivados e produtos apícolas. A publicação pode ser utilizada como material didático de curso sobre alimentos e como material de consulta para os profissionais da área. Maiores informações poderão ser obtidas em www.editoraguanabara.com.br.



AMOSTRAGEM



LANÇAMENTO NA ANVISA

Brasília, 28 de novembro de 2007

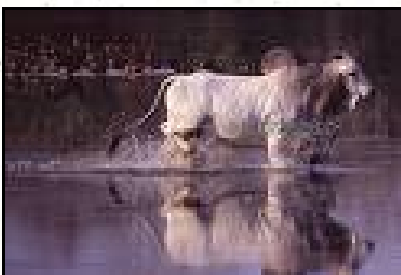
OGMs

A Embrapa Gado de leite está autorizada a fazer pesquisas com OGMs. A autorização foi dada em Dezembro de 2007 pela Comissão Técnica de Biossegurança - CTN-bio. As pesquisas para se conseguir essa autorização começaram em 2006. Maiores informações sobre o assunto estão disponíveis no site <http://www.embrapa.br/embrapa/impressa/noticias/2008/abril/4a-semana/embrapa-gado-de-leite-tem-autorizacao-para-realizar-pesquisas-com-organismos-geneticamente-modificados>



O banco de dados atualmente inclui 2000 itens de 70 países em desenvolvimento, incluindo países com economias em transição. Visite o site http://www.fao.org/biotech/inventory_admin/dep/default.asp

A Organização de Alimentos e Agricultura da ONU (FAO) acaba de lançar o FAO-BiodeC, um banco de dados para buscas sobre produtos e técnicas de vanguarda sobre plantações de GM, que estão em uso ou elaboração nos países em desenvolvimento.



DOENÇAS, SURTOS E EPIDEMIAS DE ORIGEM ALIMENTAR OU DE VEICULAÇÃO HÍDRICA

Foi publicado pela Autoridade Europeia de Segurança Alimentar (AESA) um novo estudo sobre os níveis de *Salmonella* no peru para exportação. Entre os tipos de *Salmonella* encontradas dois são responsáveis por surtos de infecções em humanos é o caso da *Salmonella Enteritidis* e a *Salmonella Typhimurium*.

A infecção causada por *Salmonella* pode ir desde uma ligeira gastroenterite ou chegar a níveis mais graves em grupos como idosos, crianças e pessoas com a imunidade baixa.

Como na Europa a *Salmonella* é a segunda maior comunicação de causas doenças de origem alimentar o resultado dessa pesquisa irá

auxiliar a Comissão Europeia a traçar metas para reduzir a *Salmonella* em rebanhos na Turquia e toda a União Europeia.

Mais informações podem ser encontradas no seguinte endereço eletrônico:

<http://www.efsa.europa.eu/>



ALIMENTOS E SAÚDE

O INFOSAN publica semanalmente notas com informações de interesse para profissionais da área de alimentos. Na 3ª semana de maio foi publicada o informativo: “Segurança alimentar e nutrição durante a gravidez e nutrição infantil.” a nota vem discutindo a segurança alimentar, a necessidade de trabalhar com nutricionistas e profissionais da área materna e também infantil, com o objetivo de divulgar de alimentos que podem ajudar na prevenção de doenças e melhorias no estado nutricional da gestante e da criança.

As informações podem ser acessadas pelo endereço http://www.who.int/foodsafety/fs_management/infosan_archives/em.



Encontra-se uma matéria disponível no site: alimentacao.saudavel.org, um artigo sobre a relação bebida gaseificada e uma dieta saudável, no qual expressa a desvendando mitos e crenças sobre a possível relação entre o consumo de bebidas com gás e aumento do nível gástrico, sobre a relação consumo de bebida e aumento do apetite e a relação de consumo de bebida com gás e aumento de refluxo. O conteúdo completo está disponível no seguinte endereço: <http://www.alimentacaosaudavel.org/Artigo-bebidas-gas.html>

No site do Ministério da Saúde consta um teste para avaliar a sua alimentação, é um teste muito interessante, no qual o deve-se responder o questionário conforme as opções dadas, seguindo o passo - a - passo até chegar ao final que será disposto o resultado que indicará como está a sua alimentação e dá dicas de uma vida mais saudável. O teste pode ser acessado no seguinte endereço: http://dtr2004.saude.gov.br/nutricao/resultad_o_teste_alimentacao.php.