

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, dezembro de 2008 Volume 8

Aditivos e Contaminantes

O governo espanhol, pela Divisão de Segurança de Alimentos, sob supervisão da Associação Espanhola de Toxicologia, publicou no dia 11/12/2008 um **Alerta Alimentar sobre Dioxinas** no qual relata: Em 6 de dezembro a Rede Européia de Alerta de Segurança de Alimentos/ Sistema de Alerta Rápido para Alimentos e Alimentação (RASFF) comunicou que as **autoridades irlandesas de Segurança de Alimentos alertaram para a presença de dioxinas em carne suína de animais criados e abatidos em seu País.** A origem da contaminação seria óleo de uso industrial que a indústria Millstream Power Recycling utiliza na produção de ração. Os níveis de dioxina encontrados ultrapassam 100 vezes o limite estabelecido pela União Européia

para carne suína e seus derivados. Segundo a informação, 21 países receberam carne contaminada.

Essa elevação deu-se a partir de 1º de setembro e os alimentos contaminados foram retirados do mercado. As dioxinas são subprodutos não desejados que surgem por processos naturais (como combustão) e como consequência de atividades antropogênicas. Os efeitos tóxicos das dioxinas incluem toxicidade cutânea, imunotoxicidade, carcinogenicidade, efeitos tóxicos sobre a reprodução e desenvolvimento. Para a população em geral, a maior fonte de exposição a dioxinas e PCB semelhantes a dioxinas é alimento. Confira:

<http://www.uv.es/aetoxweb/grupos/alimentaria/sanoticias/comunicado.dioxinas.11.12.08.pdf>

Embalagens

As Embalagens e outros Materiais que entram em Contato (EMC) com os alimentos e bebidas são fonte potencial de substâncias químicas. A monitorização dessas substâncias é hoje uma parte integrante dos esforços, dos procedimentos de boas práticas e da investigação e desenvolvimento (I&D), para garantia da segurança de alimentos. A exposição do consumidor a substâncias com origem nas EMC pode ocorrer como resultado da migração dessas substâncias para os alimentos. A extensão da migração e a toxicidade específica da(s) substância(s) que migra(m) são os dois fatores principais que definem o risco que as EMC representam.

Nesse sentido, **Maria de Fátima Poças**, Coordenadora do Departamento de Embalagem da Escola Superior de Biotecnologia, da **Universidade Católica Portuguesa** publicou o artigo

“Segurança dos materiais de embalagem: monitorizar as diferentes substâncias”, disponível em:

<http://www.infoqualidade.net/SEQUALI/PDF-SEQUALI-02/n02-24-25.pdf>

Amostra preparada para determinação da migração



Nesta Edição:

- ADITIVOS E CONTAMINANTES
- EMBALAGENS
- LEGISLAÇÃO
- MEDICAMENTOS VETERINÁRIOS E RESISTÊNCIA MICROBIANA
- AGROTÓXICOS
- NOVIDADES
- OGM
- PUBLICAÇÕES
- CURSOS E EVENTOS
- DOENÇAS, SURTOS E EPIDEMIAS DE ORIGEM ALIMENTAR OU DE VEICULAÇÃO HÍDRICA
- ALIMENTAÇÃO E SAÚDE



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

Dúvidas, sugestões ou comentários:

(61) 3462 5340

gacta@anvisa.gov.br

Legislação

A **Autoridade Europeia para Segurança de Alimentos (EFSA)** está com consulta pública até **15 de fevereiro de 2009** do projeto de Diretrizes do Comitê Científico sobre transparência nos aspectos científicos de avaliação de risco realizada pela EFSA (parte 2: princípios gerais).

Acesse: http://www.efsa.europa.eu/EFSA/PublicConsultations/efsa_locale-1178620753812_OpenConsultations.htm

Além disso, a EFSA está também solicitando **dados a respeito de furano em alimentos e bebidas, até dia 1º de janeiro de 2009, e níveis de acrilamida em alimentos, até 31 de julho de 2010.**

Confira: http://www.efsa.europa.eu/EFSA/PublicConsultations/efsa_locale-1178620753812_OpenCallsForData.htm

A **Consulta Pública n. 60, de 13 de novembro de 2008** (D.O.U de 14/11/2008), apresenta Proposta de **Regulamento Técnico que dispõe sobre alimentos para atletas** continua recebendo sugestão. Ela está disponível em: [http://www4.anvisa.gov.br/base/visadoc/CP/CP\[24416-1-0\].PDF](http://www4.anvisa.gov.br/base/visadoc/CP/CP[24416-1-0].PDF).

Participe!

A **Consulta Pública n. 69, de 26 de novembro de 2008** (D.O.U de 27/11/08), propõe **“Regulamento Técnico sobre Atribuição de Aditivos e seus Limites Máximos para a Subcategoria 16.1.1 Bebidas Alcoólicas (com exceção das fermentadas)”**, constantes do Anexo, e está disponível em:

[http://www4.anvisa.gov.br/base/visadoc/CP/CP\[24525-1-0\].PDF](http://www4.anvisa.gov.br/base/visadoc/CP/CP[24525-1-0].PDF)

Envie suas contribuições!

Medicamentos Veterinários e Resistência Microbiana

Nesta edição gostaríamos de chamar atenção para outra importante publicação da Organização Mundial de Saúde (OMS). Trata-se da **Avaliação Toxicológica de Resíduos de Determinados Medicamentos Veterinários em Alimentos**. Este volume contém monografias preparadas na 66ª. reunião do Comitê Conjunto FAO/WHO de Especialistas em Aditivos Alimentares—JECFA, que se reuniu em Roma, Itália, de 22 a 28 de fevereiro de 2006.

As monografias toxicológicas neste volume resumem os dados sobre resíduos de medicamentos veterinários que foram avaliados toxicologicamente pela comissão: os agentes antimicrobianos colistina e eritromicina. Para o terceiro agente antimicrobiano, tilosina, ainda não foi elaborada uma monografia toxicológica porque não foram submetidos dados, e uma breve análise da informação de literatura toxicológica disponível não permitiu uma avaliação do composto.

Este volume e outros da Série Aditivos Alimentares da OMS contém informações úteis àqueles que produzem e utilizam aditivos alimentares e medicamentos veterinários, bem como àqueles envolvidos no controle de contaminantes em alimentos, ministérios, agências reguladoras, laboratórios industriais, laboratórios toxicológicos e universidades.

A publicação está disponível em:

http://whqlibdoc.who.int/publications/2006/9241660570_eng.pdf



Agrotóxicos

Na edição de outubro de 2008 falamos do risco do uso incorreto de agrotóxico e do perigo de intoxicação disso resultante. Nesta edição chamamos atenção para a **NORMA REGULAMENTADORA DE SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO NA AGRICULTURA, PECUÁRIA SILVICULTURA, EXPLORAÇÃO FLORESTAL E AQUICULTURA – NR 31** (Portaria n.º 86, de 03/03/05 - DOU de 04/03/05). Da NR 31 destacamos os itens 31.7 Comissão Interna de Prevenção de Acidentes do Trabalho Rural – CIPATR/ 31.7.20.1 Do Treinamento b) estudo das condições de trabalho com análise dos riscos originados do processo produtivo no campo, bem como medidas de controle (por exemplo, nos temas agrotóxicos...) Além disso, todo o item **31.8** é dedicado ao tema **Agrotóxicos, Adjuvantes e Produtos Afins**, em que se define, inclusive, *trabalhadores em exposição direta e trabalhadores em exposição indireta*, e se normatiza a *capacitação dos trabalhadores rurais sobre agrotóxicos*.

A NR 31 está disponível em: http://www.mte.gov.br/legislacao/normas_regulamentaDORAS/nr_31.pdf

Novidades

O **Ministério da Saúde (MS)** publicou recentemente o **Glossário Temático Alimentação e Nutrição**. A obra compõe a Série Normas e Manuais Técnicos e está disponível na Biblioteca Virtual em Saúde: http://bvsm.sau.gov.br/bvs/publicacoes/glossario_alimenta.pdf.

Elaborado conjuntamente pelas equipes da Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição (CGPAN) e do Projeto de Terminologia da Saúde, este Glossário Temático: Alimentação e Nutrição reúne os principais vocábulos utilizados na linguagem do campo de atuação dessa área técnica. Estão entre os objetivos deste Glossário: identificar os termos próprios da área técnica; fornecer referências para a compre-

ensão de termos e conceitos; proporcionar a exatidão conceitual, e definir a atuação de cada termo em seus diferentes contextos institucionais; eliminar ambigüidades para facilitar a comunicação interna; contribuir para a tradução especializada; permitir a elaboração da linguagem documentária do Tesouro do Ministério da Saúde; organizar e divulgar informações técnicas, científicas e profissionais; e se constituir em um instrumento para representação e transmissão do conhecimento especializado. Os termos, as definições e as siglas relacionados aqui foram extraídos, a priori, da Política Nacional de Alimentação e Nutrição, e, em seguida, de livros, periódicos, legislações e de outros documentos pro-

duzidos pelo MS. Apenas nos casos em que não existiam ocorrências nessa literatura, foram utilizadas publicações externas.



OGM

Em 2006 Aurélio Hipólito do Carmo apresentou tese intitulada **“ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS (OGMs): alimentos, teorias e tendências no mundo”** na Pontifícia Universidade Católica de São Paulo para obtenção do título de Doutor em Direito das Relações Sociais, sob orientação do Prof. Dr. Nelson Nery Junior.

Em amplo trabalho, o autor apresenta aspectos do Direito; do Direito Constitucional; do Direito Ambiental e de algumas matérias que lhe dizem respeito; do patrimônio genético e da Engenharia Genética, em face do meio ambiente: generalidades; e dos Organismos Geneticamente Modificados ou transgênicos (OGMs).

Ao final o autor apresenta suas conclusões sobre o assunto, a apresenta glossário ambiental e grande número de referências bibliográficas.

A tese está disponível em: <http://www.dominiopublico.gov.br/download/texto/cp010836.pdf>

Publicações

De 15 de Fevereiro a
10 de Março de 2009

ocorrerá em Curitiba-

PR o **Curso de
Avaliação do Estado**

**Nutricional e
Diagnóstico - Parte I**

Métodos. O curso,
com base no livro

"Avaliação do Estado

Nutricional e
Diagnóstico", será

totalmente on-line e

tem por objetivo

"capacitar

profissionais da

saúde e estudantes

na avaliação do

estado nutricional em

todos os seus

métodos."

Para saber mais

informações, acesse:

<http://>

www.saudeemmovim

[ento.com.br/](http://www.saudeemmovim)

[profissionais/cursos/](http://www.saudeemmovim)

[cursos.asp](http://www.saudeemmovim)

Microbiologia dos Alimentos é livro-texto básico dirigido a estudantes e profissionais da área de alimentos. Trata de importante área da microbiologia aplicada e revela, em 196 páginas, informações atualizadas. As autoras, Bernadette Dora Gombossy de Melo Franco e Mariza Landgraf, são professoras doutoras da Universidade de São Paulo.

Acesse http://www.atheneu.com.br/detalhe_produto.php?prodid=T262 e confira mais informações sobre a obra e as autoras!



Cursos e Eventos

A Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) promoverá em **várias datas no ano de 2009 em São Paulo-SP e no Rio de Janeiro-RJ. o curso GESTÃO DA QUALIDADE EM LABORATÓRIO – ANÁLISE E INTERPRETAÇÃO DA ABNT NBR ISO/IEC 17025:2005 - REQUISITOS GERAIS PARA COMPETÊNCIA DE LABORATÓRIOS DE ENSAIO E CALIBRAÇÃO.** Apresentar os requisitos necessários para que laboratórios implementem seu Sistema de Gestão da Qualidade em Laboratório, para assim demonstrar a competência técnica necessária para assegurar a confiabilidade nos resultados—esse é o objetivo do curso, que será realizado ainda

Confira: http://www.abnt.org.br/m3.asp?cod_pagina=1127

Com grande honra o Brasil receberá em Natal-RN de 11 a 15 de maio a 18ª. Sessão do **Comitê Codex sobre Resíduos de Medicamentos Veterinários em Alimentos.**

A agenda estará disponível em:
<http://www.codexalimentarius.net/w>

A 16ª edição do Encontro Nacional de Analistas de Alimentos (**ENAAL**) ocorrerá com o tema "**Alimento Seguro: os desafios da Intersetorialidade**", no Minascentro, em Belo Horizonte, de **19 a 23 de julho de 2009.** Breve estarão disponíveis o regulamento para submissão de trabalhos e instruções a respeito das inscrições. Participe!!!

<http://www.enaal2009.com.br/>

Também estão agendadas as seguintes reuniões do **Codex Alimentarius:**

- * 16 a 20 de fevereiro de 2009: Comitê Codex sobre **Óleos e Gorduras** (Malásia);
- * 9 a 13 de março de 2009: Comitê Codex sobre **Métodos de Análise e Amostragem** (Hungria);
- * 16 a 20 de março de 2009: Comitê Codex sobre **Aditivos Alimentares**; e
- * 23 a 27 de março de 2009: Comitê Codex sobre **Contaminantes em Alimentos** (Holanda).

Confira as agendas: <http://www.codexalimentarius.net/web/current.jsp?lang=en>

De **21 a 24 de abril de 2009** ocorrerá em Florianópolis-SC o IV Congresso Latino-Americano e o X **Congresso Brasileiro de Higienistas de Alimentos**, alinhados ao III Encontro de Centro de Controle de Zoonoses e ao II Encontro do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

A expressiva participação nos Congressos anteriormente realizados com mais de 2.400 participantes, e a maturidade do campo dos alimentos, saúde e meio ambiente, traduzem a vontade de todos de propor e vivenciar mudanças, tendo como o tema Central do Congresso: "**DA ALIMENTAÇÃO À SAÚDE: EQUILÍBRIO, CONTRASTES E RESPONSABILIDADE**"

Trabalhos científicos podem ser submetidos à comissão **até 15 de fevereiro de 2009.**

Participe: <http://www.higienistas2009.com.br/> !

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

Doenças Transmitidas por Alimentos, mais comumente conhecidas como DTA, são causadas pela ingestão de alimentos ou bebidas contaminados. Existem mais de 250 tipos de DTA e a maioria são infecções causadas por bactérias e suas toxinas, vírus e parasitas. Outras doenças são envenenamentos causados por toxinas naturais (ex. cogumelos venenosos, toxinas de algas e peixes) ou por produtos químicos prejudiciais que contaminaram o alimento (ex. chumbo, agrotóxicos).

Surto de DTA é o episódio em que duas ou mais pessoas apresentam doença semelhante após ingerir alimentos e/ou água da mesma origem. Para doenças raras, apenas um caso já é considerado surto.

Essas definições foram extraídas do portal do Ministério da Saúde, em que há várias publicações sobre o tema DTA, contemplando, dentre outros aspectos, história natural da doença, características gerais de sua distribuição no Brasil e no mundo, informações gerais, técnicas e para viajantes, e casos de DTA no Brasil

Acesse

http://portal.saude.gov.br/portal/saude/visualizar_texto.cfm?idtxt=27527

e leia as informações completas!

O MANUAL INTEGRADO DE PREVENÇÃO E CONTROLE DE DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS, da Secretaria de Vigilância em Saúde/ Ministério da Saúde descreve o Sistema Nacional de Vigilância Epidemiológica das Doenças Transmitidas por Alimentos. Fala-se das competências e atribuições, dos participantes (Vigilância Epidemiológica, Vigilância Sanitária, Laboratório, Assistência à Saúde, Educação em Saúde, Vigilância Ambiental/ Saneamento, e Defesa/ Inspeção e Vigilância Zoo e Fitossanitária), da operacionalização do Sistema, dos aspectos das DTA, dentre outros.

Acesse:

http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/manual_dta.pdf

ALIMENTAÇÃO E SAÚDE

Estimulando estilo de vida saudável, o Banco de Saúde publicou uma **nova pirâmide alimentar** baseada em informações do Centro de Informação de Micronutrientes/ Instituto Linus Pauling (<http://lpi.oregonstate.edu/infocenter/>) e do Departamento de Nutrição/ Escola de Saúde Pública de Harvard (<http://www.hsph.harvard.edu/nutritionsource/what-should-you-eat/pyramid/index.html>).

A grande novidade é que na base da pirâmide está a prática de atividades físicas — exercícios, lazer, esportes e uma vida ativa. “Nenhuma alimentação é totalmente efetiva na prevenção de doenças quando não está aliada a uma vida ativa.” Os autores lembram ainda que a pirâmide alimentar serve como um guia para orientar as escolhas do dia a dia, e que a melhor maneira de buscar uma dieta saudável é incluir alimentos saborosos que realmente fazem diferença para a saúde.



Leia publicação completa:

<http://www.bancodesaude.com.br/dieta/piramide-alimentar>