

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, setembro de 2008 Volume 5

Aditivos e Contaminantes

O **furano**, uma substância possivelmente carcinogênica a seres humanos, pode ser formado durante o processamento de diversos alimentos, incluindo alimentos infantis e produtos enlatados e em conserva, especialmente em condições de altas temperaturas. Com base nessa informação, **Arisseto e Toledo (2008)** publicaram artigo apresentando aspectos relevantes sobre metabolismo e toxicidade do furano, sua ocorrência e mecanismos de formação em alimentos, bem como dados reportados sobre exposição humana e riscos potenciais à saúde.

Embora uma avaliação do risco da presença de furano em alimentos não tenha sido conduzida até o presente, suspeita-se que a ingestão deste contaminante pela dieta possa representar um perigo significativo à saúde da população humana. ... A EFSA concluiu que as diferenças entre os prováveis níveis de ingestão

de furano pela população e as doses que produziram efeitos carcinogênicos em experimentos com animais eram muito pequenas, e considerou extremamente importante a realização de uma avaliação do risco da presença de furano em alimentos.

Entretanto, para que os riscos à saúde humana decorrentes da ingestão de furano na dieta sejam avaliados com segurança, informações mais precisas sobre o desempenho dos métodos analíticos, ocorrência em alimentos, ingestão, mecanismos de carcinogenicidade e efeitos tóxicos na reprodução e desenvolvimento estão sendo solicitadas (EFSA, 2004; HEPPNER e SCHLATTER, 2007).

O artigo completo está disponível em:
<http://bj.ital.sp.gov.br/artigos/bjft/2008/v11n1finaltexto1908.pdf>

Embalagens

As embalagens deixaram de exercer um papel secundário na indústria e passaram a ser consideradas tão importantes quanto os produtos que acondicionam. Novidade na pesquisa de tecnologia de alimentos são as embalagens ativas, que interagem com os produtos que abrigam. No Brasil, trabalho pioneiro é realizado no Laboratório de Embalagens da Universidade Federal de Viçosa/MG (UFV), coordenado pela pesquisadora Nilda Ferreira Soares, professora do Departamento de Tecnologia de Alimentos da UFV. Leia a reportagem em:

<http://revista.fapemig.br/materia.php?id=159>



Filme com conservador propionato

Lembramos que esse é o resultado de uma pesquisa e que para comercialização dessas embalagens seria necessária avaliação de risco pela Anvisa.

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) 3448 6290

informe@anvisa.gov.br

Legislação

A **Consulta Pública n. 51, de 9 de setembro de 2008**, propõe o Regulamento Técnico que aprova a extensão de uso de **cera de carnaúba como coadjuvante de tecnologia**, na função de lubrificante, agente de moldagem ou desmoldagem, para **produtos de panificação**. O texto da consulta pública encontra-se disponível no seguinte endereço eletrônico: [http://www4.anvisa.gov.br/base/visadoc/CP/CP\[23808-1-0\].PDF](http://www4.anvisa.gov.br/base/visadoc/CP/CP[23808-1-0].PDF).

A **Consulta Pública n. 53, de 9 de setembro de 2008**, propõe o Regulamento Técnico que aprova a inclusão de **enzimas para uso na produção de alimentos** destinados ao consumo humano, complementando o Regulamento anterior que trata do tema: Resolução RDC n. 205/2006. Confira o texto em [http://www4.anvisa.gov.br/base/visadoc/CP/CP\[23813-1-0\].PDF](http://www4.anvisa.gov.br/base/visadoc/CP/CP[23813-1-0].PDF).

A **Consulta Pública n. 54, de 9 de setembro de 2008**, propõe o Regulamento Técnico que aprova a **extensão de uso de aditivos**, com seus respectivos limites máximos, para **geléias de baixa caloria**, complementando a Resolução RDC n. 65/2007. A consulta pública está disponível em: [http://www4.anvisa.gov.br/base/visadoc/CP/CP\[23815-1-0\].PDF](http://www4.anvisa.gov.br/base/visadoc/CP/CP[23815-1-0].PDF).

As sugestões para essas três consultas deverão ser encaminhadas por escrito, para:

Agência Nacional de Vigilância Sanitária
SEPN 511, Bloco "A", Ed. Bittar II, 2º andar,
Asa Norte, Brasília- DF, CEP 70.750-541 ou
Fax: (61) 3448-6274 ou
e-mail: gacta@anvisa.gov.br.

Medicamentos Veterinários e Resistência Microbiana

“Nenhum assunto no campo de estudo da farmacologia tem gerado, nos dias de hoje, tantas discussões e tão acirrados debates que aquele representado pelo uso de antimicrobianos em medicina veterinária, especialmente quando feito em animais de produção, como as aves. Este tema tem sido considerado por grande parte da população brasileira e mundial como uma das maiores fontes atuais de preocupação ligadas ao uso de modernas ferramentas tecnológicas em agropecuária. Duas principais vertentes podem resumir essas preocupações:

- *Resíduos de antimicrobianos presentes em carne frango ou ovos poderiam ser prejudiciais à saúde do consumidor?*
- *O uso de antimicrobianos em medicina veterinária poderia contribuir para o aumento da incidência/ prevalência de resistência de bactérias a antimicrobianos de uso humano?”*

(Cap. 10, por Ricardo Titze de Almeida e João Palermo-Neto)

Esses e outros assuntos ligados à resistência aos antimicrobianos estão publicados no livro **Farmacologia Aplicada à Avicultura - Boas Práticas no Manejo de Medicamentos**, de João Palermo-Neto, Helenice de Souza Spinosa, Silvana Lima Górnaiak, com colaboração de vários autores. Mais informações: <http://www.editoraroca.com.br/Livro.aspx?l=171>

Agrotóxicos

A Autoridade Europeia para a Segurança de Alimentos (EFSA) criou um comitê para reforçar seu papel na fiscalização da segurança das substâncias ativas em agrotóxicos. Este Comitê Diretor será efetivo a partir de outubro de 2008. Hubert Deluyker, Diretor de Cooperação Científica e Assistência da EFSA, explicou: "O Comitê irá fornecer uma plataforma para a cooperação e consulta entre os diferentes atores envolvidos na avaliação de risco dos agrotóxicos na União Europeia... O principal objetivo é o de continuar a racionalizar o processo de revisão e definir claramente as prioridades diante de uma carga de trabalho cada vez maior e uma evolução do enquadramento regulamentar." O Comitê estará plenamente operacional a partir de 1º de janeiro de 2009 e será composto de peritos responsáveis pela avaliação de risco dos agrotóxicos em âmbito nacional, bem como representantes da EFSA e da Comissão Europeia. Confira: http://www.efsa.eu.int/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902093448.htm

Novidades

A tradicional **gorjeta, taxa de serviço, ou 10%** está sendo discutida pelos poderes executivo e legislativo, com o objetivo de regulamentá-la e definir a obrigatoriedade de seu repasse aos funcionários. O último projeto relativo ao assunto foi proposto pelo Ministro do Trabalho e Emprego, Carlos Luzzi e apresentado ao presidente da república. Confira:

<http://www.abrasel.com.br/index.php/atualidade/item/4714/>

Temporão é eleito presidente do Conselho da OPAS - 30/09/2008

Primeiro ministro brasileiro a assumir o posto desde 1965, ele agradeceu a oportunidade de conduzir os trabalhos no ano em que o SUS completa 20 anos

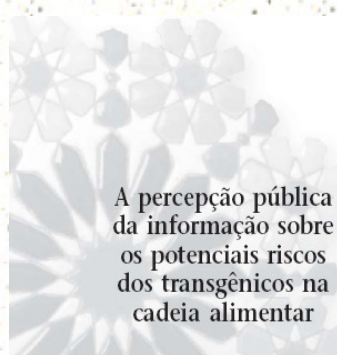
O ministro da Saúde, José Gomes Temporão, foi eleito nesta segunda-feira (29), em Washington, presidente do Conselho Diretor da Organização Pan-Americana de Saúde (OPAS). A 48ª sessão do conselho segue até sexta-feira (3) na capital norte-americana. Ao assumir o posto, Temporão fez uma homenagem ao Sistema Único de Saúde

Com o objetivo de incentivar a pesquisa e o avanço do conhecimento, o Grupo Bimbo promove o terceiro **Prêmio Pan Americano Bimbo de Nutrição, Ciência e Tecnologia de Alimentos**,

em que profissionais podem inscrever trabalhos e pesquisas em duas categorias: a Profissional, na qual o ganhador será premiado em cinco mil dólares, e a Juvenil, com prêmio de 2 mil dólares. **As inscrições vão até 31/10/08.**

Fonte: <http://>

OGM



No atual contexto da introdução dos transgênicos na cadeia alimentar brasileira, o artigo de

Ariadne Chloë Furnival e Sônia Maria Pinheiro, da Universidade Federal de São Carlos, foi publicado pela Casa de Oswaldo Cruz/ Fiocruz na Revista História, Ciências, Saúde - Mangueiras, Rio de Janeiro. As autoras apresentam os resultados de estudo que apontam particularmente para o modo como os participantes identificaram a falta de informação compreensível, tanto na mídia de massa quanto nos rótulos de produtos.

"Ainda que os participantes tenham reconhecido ser a rotulagem uma possível resposta imediata à questão dos OGMs nos alimentos, eles mesmos apresentaram diversos problemas que podem vir no bojo dessa 'solução', já que mais informação não necessariamente significa mais conhecimento."

Leia o artigo completo em: <http://www.scielo.br/pdf/hcsm/v15n2/03.pdf>

Integrada às comemorações dos 40 anos do Sistema CFMV/CRMV (23 de outubro), o **CFMV lançou campanha** com o tema “**A vida cada vez melhor. Do campo à cidade, o Brasil agradece**” em comemoração ao Dia do Médico Veterinário (9 de setembro). Estão sendo veiculados semanalmente na Rede Globo de Televisão comerciais sobre diversas atividades desenvolvidas pelos médicos veterinários.

Confira a campanha: <http://www.cfmv.org.br>

Lembramos que o médico veterinário, de acordo com o **Censo Nacional dos Trabalhadores de Vigilância Sanitária**, foi o cargo mais freqüente dos trabalhadores de nível superior (21%) nas equipes de vigilância sanitária no Brasil.

Acesse o Censo: http://www.anvisa.gov.br/hotsite/censo_2004/introducao/introducao.htm

Publicações



Lançada este ano pela Editora Metha (www.editorametha.com.br), a obra **Pirâmide dos Alimentos - Fundamentos Básicos da Nutrição** tem por objetivo esclarecer, de forma prática e aplicativa, a funcionalidade e a importância que os alimentos exercem no organismo humano. Demonstra, com base nos novos avanços do conhecimento, que a ingestão de alimentos variados, a quantidade adequada e a proporção ideal para cada estágio de vida resultam em benefícios como melhor aprendizagem e retardamento de doenças degenerativas. Sob a coordenação de **Sonia Tucunduva Philippi** e com a participação de renomados professores e especialistas, a coleção **Guias de Nutrição e Alimentação** apresenta novos conhecimentos sobre os alimentos e sua interface com a saúde.

Cursos e Eventos

Todos os anos, a FAO, Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação, celebra o **Dia Mundial da Alimentação em 16 de Outubro**.

“A Segurança Alimentar Mundial: os Desafios das Mudanças Climáticas e da Bioenergia” é o tema escolhido pela Organização para este ano.

Para saber mais sobre o Dia Mundial da Alimentação e as atividades programadas pela FAO para esta data, acesse o site da Organização (www.fao.org.br/dma).

Fonte: http://200.214.130.94/nutricao/noticias_antteriores.php

Acontecerá de **20 a 24 de outubro** a segunda sessão da Força Tarefa Intergovernamental do **Codex ad hoc sobre Resistência aos Antimicrobianos**. O encontro será em Seul, na Coreia. A agenda da sessão pode ser acessada em:

http://www.codexalimentarius.net/download/report/708/am02_01e.pdf

De **10 a 14 de novembro** ocorrerá em Acapulco, no México, a **16ª Sessão do Comitê Coordenador FAO/WHO para América Latina e Caribe, o CCLAC**. Os assuntos sob discussão constam da agenda, disponível em:

http://www.codexalimentarius.net/download/report/711/la16_01e.pdf

A Associação Brasileira de Pós-Graduação em Saúde Coletiva (Abrasco) realizará no período de **23 a 26 de novembro de 2008**, em Fortaleza-CE, o IV Simpósio Brasileiro de Vigilância Sanitária (**Simbravisa**) com o tema “**Vigilância Sanitária e os 20 anos da Constituição Cidadã**”. Participe: <http://www.simbravisa.com.br/>

O Instituto de Tecnologia de Alimentos (**ITAL**), com sede em Campinas-SP, promoverá três importantes eventos nestes próximos dois meses:

- ♦ De 13 a 17 de outubro ocorrerá o **Curso Teórico-Prático de Métodos de Análises Microbiológicas em Alimentos**;
- ♦ De 4 a 6 de novembro será a vez do curso **A Textura no Desenvolvimento de Alimentos**; e
- ♦ Dias 13 e 14 de novembro acontecerá o **III Seminário sobre Contaminantes em Alimentos**.

Maiores informações: <http://www.ital.sp.gov.br/ccqa/>

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



O botulismo é uma doença neuromuscular grave, não contagiosa, resultante da ação de uma potente toxina produzida pela bactéria *Clostridium botulinum*. Apresenta elevada letalidade. É uma emergência médica e de saúde pública. Quando causado pela ingestão de alimentos contaminados, é considerado como **doença**

transmitida por alimento. A exposição a alimentos com risco para presença de esporos de *C. botulinum* reforça a suspeita de **botulismo intestinal em menores de um ano.** Nas amostras de alimentos é comum encontrar formas esporuladas do *C. botulinum*, em especial no **mel.** Assim, visando **alertar pais e educadores para não incluir o mel na alimentação de crianças menores de um ano de idade,** a Anvisa publicou o Informe Técnico n. 37, de 28 de julho de 2008 (http://www.anvisa.gov.br/alimentos/informes/37_280708.htm). Depois, também publicou a notícia "**Menores de um ano devem evitar o consumo de mel**", disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/divulga/noticias/2008/190808.htm>.

Neste mesmo sentido, a pesquisadora da Embrapa Fábria de Mello Pereira enviou relatório à Câmara Setorial da Cadeia Produtiva do Mel e Produtos Apícolas sobre a **Presença de *Clostridium botulinum* no mel.** Na publicação a pesquisadora conclui: "A contaminação do mel com *Clostridium botulinum* pode ser reduzida, mas não evitada. (...) pode-se recomendar que o consumidor seja informado do risco em se fornecer mel à lactentes, sem a necessidade de realizar as análises."

Leia o texto completo em:

http://www.agricultura.gov.br/pls/portal/docs/PAGE/MAPA/CAMARAS_CONSELHOS/CAM_CON_CAMARAS/SETORIAIS/MEL/APRESENTACOES/X_RO/CONSUMO%20DE%20MEL%20E%20BUTOLISMO.PDF

ALIMENTAÇÃO E SAÚDE

Ministério da Saúde e Ministério da Educação lançaram em Recife no último dia 04 de Setembro o Programa Saúde na Escola (PSE). A ação conjunta entre os dois ministérios tem como objetivo prevenir e promover saúde dos escolares, por meio de avaliações do estado nutricional, incidência precoce de hipertensão e diabetes, controle de cárie, acuidade visual e auditiva e também psicológica, a serem incluídas no projeto político-pedagógico das escolas participantes. Em Portaria publicada nesta data (Portaria MS nº 1.861/ 2008), é criado

o incentivo financeiro para adesão ao PSE, que se constituirá em uma parcela extra do incentivo mensal às Equipes Saúde da Família (ESF) que atuam no Programa.

O Ministério da Saúde, além de incentivo financeiro, ficará responsável pela publicação de almanaques para distribuição aos alunos das escolas atendidas pelo PSE, além dos Cadernos de Atenção Básica.

Acesse e veja:

<http://200.214.130.94/nutricao/noticiasanteriores.php> > 12/09/2008 - **MS e MEC lançam oficialmente o Programa Saúde na Escola**

O Ministério da Saúde publicou no ano passado a "**Regulamentação da Comercialização de Alimentos em Escolas no Brasil: experiências estaduais e municipais**". "O debate em torno da regulamentação ou da adoção de medidas que possam transformar as cantinas das escolas e os serviços de alimentação escolar em locais que garantam o fornecimento de alimentos e refeições saudáveis, com o aumento da oferta de frutas, legumes e verduras e restrição de alimentos e bebidas com alto teor de gordura, açúcar e sódio, vem assumindo dimensão internacional. Inúmeros países estão construindo alternativas para o ambiente escolar, procurando intervir nos elevados números do sobrepeso e obesidade infantil." Confira: http://200.214.130.94/nutricao/documentos/regula_comerc_alim_escolas_exper_estaduais_municipais.pdf