



**Agência Nacional
de Vigilância Sanitária**

Relatório Anual – Ano: 2006

Gerência-Geral de Alimentos

www.anvisa.gov.br

Brasília, outubro de 2007



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

Diretor-Presidente
Dirceu Raposo de Mello

Diretor (a) Responsável pela Área
Victor Hugo Costa Travassos da Rosa (até 23/01/2006)
Maria Cecília Martins Brito (a partir de 24/01/2006)

Gerente-Geral de Alimentos
Cleber Ferreira dos Santos (até 04/09/2006)
Denise de Oliveira Resende Marques (a partir de 04/09/2006)

Apoio Administrativo
Aurilene da Silva Moura (até 31/07/2007)
Patrícia Xavier da Silva (a partir de 01/08/2007)

Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos

Gerente de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos
Ana Virgínia de Almeida Figueiredo (até 01/09/2006)
Edna Maria Covem de 01/09/2006 (até 19/12/2006)
Diana Carmem Almeida Nunes de Oliveira (a partir de 20/12/2006)

Gerente-Substituta de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos
Reginalice Maria da Graça Bueno (até 20/10/2006)
Rosane Maria Franklin Pinto (a partir de 20/10/2006)

Equipe Técnica
Andrea Regina de Oliveira Silva
Ângela Karinne Fagundes de Castro
Karem Gomes Modernell
Laura Misk de Faria Brant
Sara Fabiana Bittencourt de Aguiar
Thalita Antony de Souza Lima (a partir de 23/10/2006)

Apoio Administrativo
José Lopes de Oliveira Filho

Estagiária
Loiane Cirqueira de Amorim

Gerência de Produtos Especiais

Gerente de Produtos Especiais

Antonia Maria de Aquino

Gerente-Substituto de Produtos Especiais

João Tavares Neto (até 10/2006)

Equipe Técnica

Ana Claudia Marquim Firmo de Araújo

Ana Paula de Rezende Peretti

Claudia Darbelly Cavalieri de Moraes

Elisabete Gonçalves Dutra

Hoeck Áureo de Sousa Miranda (até 10/2006)

Laila Sofia Mouawad

Liliane Alves Fernandes

Marcos Roberto Bertozo

Reginalice Maria da Graça Bueno (a partir de 12/2006)

Reuzymar Marques Carneiro Leão

Rodrigo Martins Vargas

Equipe Administrativa:

José Gomes Filho

José Renato Gomes Rogê

Maria José Firmino

Pollyana de Sousa Ferreira

Rafael Augusto Luisi de Oliveira

Vanessa Cristina de Moraes Sousa

Estagiário

Daniel Bruno

Gerência de Ações de Ciência e Tecnologia de Alimentos

Gerente de Ações de Ciência e Tecnologia de Alimentos

Lucas Medeiros Dantas

Gerente-Substituto de Ações de Ciência e Tecnologia de Alimentos

Cintia Ayako Nagano (até /2006)

Daniela Aparecida dos Reis Arquete (a partir de 31/08/2006)

Equipe Técnica

Daniela Aparecida dos Reis Arquete (até 31/08/2006)

Denilson da Silva Santos

Lígia Lindner Schreiner

Francisco Roberto Gomes Cardoso (até 20 de junho de 2006)

Lais de Fátima Souza França (de 01/08 a 06/09/2006)

Hoeck Áureo Souza Miranda (a partir de 10/2006)

Apoio Administrativo
Clarice de Castro Oliveira

Gerência de Qualificação Técnica em Segurança de Alimentos

Gerente de Qualificação Técnica em Segurança de Alimentos Ações
Fernando Antônio Viga Magalhães

Gerente-Substituto de Ações de Ciência e Tecnologia de Alimentos
Thalita Antony de Souza Lima (até 23/10/2006)

Equipe Técnica

Angela Mara Sugamoto Westphal

Michelle Santiago de Resende (até 10/05/2006)

Paula Roberta Mendes

Stanislau Parreira Cardozo

Thalita Antony de Souza Lima (até 23/10/2006)

Apoio administrativo:

Polliana Almeida Souza

SUMÁRIO

1 – APRESENTAÇÃO	13
GERÊNCIA DE INSPEÇÃO E CONTROLE DE RISCOS DE ALIMENTOS	14
I. Ações de Regulamentação	14
1.1. Resolução – RDC Anvisa nº 173, de 13 de setembro de 2006	14
1.2. Comitê Nacional de Controle Higiênico Sanitário de Moluscos Bivalves	16
1.3. Transporte de Alimentos	17
1.4. Grupo de Trabalho sobre Influenza	17
II. Participação no Codex Alimentarius	18
2.1. Grupo Técnico sobre Higiene dos Alimentos	18
2.2. Comitê do Codex Alimentarius sobre Sistema de Inspeção e Certificação de Importações e Exportações de Alimentos	21
III. Ações de Controle Sanitário de Alimentos	21
3.1. Programa Nacional de Monitoramento da Qualidade Sanitária de Alimentos	22
3.2. Programa Nacional de Monitoramento da Prevalência e da Resistência Bacteriana em Frangos	25
3.3. Programa de Monitoramento Nacional da Norma Brasileira de Comercialização de Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância	26
3.4. Ações fiscais	37
3.4.1. Emissão de Notificações	37
3.4.2. Interdições cautelares, apreensões, proibição e liberações de produtos	40
3.4.3. Divulgação das ações fiscais	42
3.4.4. Envio de denúncias aos serviços de vigilância sanitária	45
3.4.5. Alimentos para praticantes de atividade física	48
3.4.6. Amendoim	49
3.5. Programa Nacional de Prevenção e Controle dos Distúrbios por Deficiência de Iodo - Pró-Iodo	50
3.5.1. Pesquisa Nacional da Avaliação de Impacto da Iodação do Sal - PNAISAL	51
3.6. Ações adotadas frente ao surto de Doença de Chagas Aguda	52
3.7. Ações demandas por entidades civis organizadas	54
3.7.1. Associação Brasileira de Defesa do Consumidor	54
3.7.1.a. Teste Comparativo – Molho de Tomate	54
3.7.1.b. Teste Comparativo – Margarina e Creme Vegetal	54
3.7.2. Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor	55
3.7.3. Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial	56
IV. Relações Conveniais e Cooperações Técnicas	57
4.1. Convênio - Comida de Rua	57
4.2. Termo de Cooperação 37 (TC 37)	58
4.2.1. Alimentação Saudável na Escola	59
4.2.2. Implantação da Metodologia de Isolamento e Contagem de <i>Enterobacter sakazakii</i> em Laboratórios Oficiais de Saúde Pública	59
4.2.3. Tradução do Código de Práticas: Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos da Comissão do Codex Alimentarius	60
V. Ações de Aperfeiçoamento da Gestão e Apoio à Descentralização	62
5.1. Ações Programáticas da Área de Alimentos	62
VI. Produção e Disseminação de Informações e Desenvolvimento de Ações Educativas e de Comunicação de Riscos	65
6.1. Interação com o público	65
6.1.1. Atendimento às mensagens eletrônicas	65
6.2. Atendimento às mensagens do sistema Anvis@tende	67
6.3. Mostra Cultural de Vigilância Sanitária e Cidadania: Aprendendo e Ensinando sobre Segurança dos Alimentos	68
6.4. Lançamento da Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação	69
6.5. Participação em eventos, fóruns e instâncias de negociação	70
GERÊNCIA DE PRODUTOS ESPECIAIS	73

I. Ações de Regulamentação	73
1.1. Elaboração de Regulamentos Técnicos	73
1.2. Rotulagem Nutricional - Reunião Mercosul	74
II. Participação no Codex Alimentarius	74
2.1. GTs coordenados pela GPESP	74
2.1.1. Grupo Técnico de Rotulagem de Alimentos – GTFL	74
2.1.2. Grupo de Trabalho de Nutrição e Alimentos para Fins Especiais – GTNFSDU	76
2.1.3 Grupo de Trabalho de Óleos e Gorduras - GTFO	77
2.1.4. Grupo Técnico de Métodos de Análise e Amostragem – GTMAS	78
2.2. Participação da GPESP em outros GTs	79
2.2.1. Força Tarefa Intergovernamental sobre Alimentos Derivados de Biotecnologia – FBT (coordenado pelo Ministério da Ciência e Tecnologia - MCT)	79
2.2.2. Grupo Técnico de Princípios Gerais – CCGP (coordenado pelo INMETRO)	80
2.2.3. Grupo Técnico de Leites e Produtos Lácteos – GTMMP (coordenado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA)	80
2.2.4. Grupo Técnico de Aditivos Alimentares e Contaminantes – GTFAC (coordenado pela Gerência de Ações em Ciência e Tecnologia de Alimentos - GACTA/GGALI)	81
III. Ações de Controle Sanitário	83
3.1. Registro de Alimentos	83
3.2. Comissão de Assessoramento Técnico-científico em Alimentos com Alegação de Propriedade Funcional e ou de Saúde e Novos Alimentos – CTCFAF	90
3.2.1. Avaliação da Segurança de Espécies Vegetais para Uso em Bebidas	91
3.2.2 Avaliação de Segurança de Ingredientes não previstos no Regulamento Técnico de Alimentos para Dietas Enterais	91
3.2.3 Atualização da lista de Novos Alimentos/Ingredientes e das Alegações Aprovadas	92
3.3. Grupo de Trabalho sobre Doença Celíaca	92
3.4. Memorando de Entendimento sobre Circulação de Produtos Alimentícios celebrado entre Brasil e Argentina – Certificado de Reconhecimento Mútuo	93
IV. Relações Conveniais e Cooperações Técnicas	94
4.1. Termo de Cooperação 37 (TC 37) entre a Organização Panamericana de Saúde (OPAS/MS) e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)	94
4.2. Convênio ANVISA/FINATEC – Ações voltadas à Educação para o Consumo	96
V. Ações de Aperfeiçoamento da Gestão e Apoio à Descentralização	97
5.1. Manual para Análise de Registro	97
5.2. Atividades de capacitação dos agentes do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária	98
5.2.1. Capacitação em registro de alimentos para técnicos dos órgãos de vigilância sanitária estaduais	98
5.2.2. Capacitação em rotulagem de alimentos para técnicos dos órgãos de vigilância sanitária estaduais e ou municipais	99
5.3. Capacitação da Equipe Técnica da GPESP	100
VI. Produção e Disseminação de Informações e Desenvolvimento de Ações Educativas e de Comunicação de Risco	101
6.1. Elaboração de Informes Técnicos	101
6.2. Palestras e cursos ministrados	101
6.3. Entrevistas concedidas a meios de comunicação sobre assuntos de competência da gerência	103
6.4. Respostas a documentos e atendimento ao setor regulado no parlatório	105
VII. Outras atividades	107
7.1. Reuniões internas e externas	107
VIII. Avaliação das Atividades Desenvolvidas em 2006	109
GERÊNCIA DE AÇÕES DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	110
I. Ações de Regulamentação	110
1.1 Avaliação de risco de novos usos ou novos aditivos alimentares, coadjuvantes de tecnologia e aditivos para embalagens	110
1.2 Avaliação de risco de novos usos ou novos aditivos para embalagens e equipamentos	111
1.3 Mercosul	114
II. Participação no Codex Alimentarius	115
2.1. Coordenação de Grupos Técnicos do Codex Alimentarius	117

2.1.1. Grupo Técnico de Aditivos Alimentares (GTFA)	117
2.1.2. Grupo Técnico de Contaminantes em Alimentos (GTCF)	118
2.2. Participação em Grupos Técnicos do Codex	118
III. Ações de Controle Sanitário	119
3.1. Programa de Monitoramento de Resíduos de Medicamentos Veterinários em Alimentos de Origem Animal (PAMVet)	119
3.2. Programa Nacional de Monitoramento da Prevalência e da Resistência Bacteriana em Frango (PREBAF)	121
IV. Relações Conveniais e Cooperações Técnicas	125
4.1. Convênio n. 010/2005 – ANVISA/Universidade Federal Fluminense – Fundação Euclides da Cunha	125
4.2. Convênio n. 015/2003 – ANVISA/Instituto Adolfo Lutz	126
4.3. Convênio n. 016/2003 – ANVISA/FIOTEC	126
4.4. Convênio n. 05/2005 – Anvisa/ CNPq	126
4.5. Convênio n. 013/2005 – ANVISA/FUNED/MG	129
4.6. Convênio n. 015/2005 – ANVISA/SES-IAL-SP	130
V. Ações de Aperfeiçoamento da Gestão e Apoio à Descentralização	130
5.1. Capacitação da Equipe Técnica da GACTA	131
VI. Produção e Disseminação de Informações e Desenvolvimento de Ações Educativas e de Comunicação de Risco	131
6.1. Elaboração de Informes Técnicos	131
6.2. Palestras proferidas	131
6.3. Respostas a documentos e atendimento ao setor regulado no parlatório	132
VII. Outras atividades	133
7.1. Câmara Técnica de Alimentos	133
7.2. Grupo Técnico de Embalagens	134
7.3. Participação da GACTA em outros GTs e Câmaras Técnicas	134
7.3.1. Câmara Setorial da Cadeia Produtiva de Leite e Derivados	134
7.3.2. Grupo de Trabalho de Influenza	134
7.3.3. Grupo de Trabalho sobre Substâncias Utilizadas como Aditivos em Rações para Animais	135
7.3.4. Grupo de Trabalho sobre Micotoxinas em Produtos Destinados à Alimentação Animal	135
7.3.5. Fórum de Competitividade da Indústria de Carnes	135
GERÊNCIA DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA EM SEGURANÇA DE ALIMENTOS	136
I. Participação no Codex Alimentarius	136
II. Relações Conveniais e Cooperações Técnicas	137
2.1. Termo de Cooperação Técnica com o Ministério do Turismo	137
2.1.1. Apresentação	137
2.1.2. Outras atividades desenvolvidas junto ao Ministério do Turismo	138
2.1.3. Resultados	139
2.2. Desenvolvimento de projetos para a educação da população brasileira em Vigilância Sanitária de Alimentos e Boas Práticas de Manipulação de Alimentos	140
2.2.1. Participação técnica no Convênio com Instituto de Defesa do Consumidor - IDEC	140
2.2.2. Termo de Cooperação Técnica assinado com a Caixa Econômica Federal – CEF	141
2.2.3. Outras Participações	144
III. Ações de Aperfeiçoamento da Gestão e Apoio a Descentralização	144
3.1. Ações programáticas desenvolvidas	144
3.1.1. Fomento e capacitação de agentes municipais e estaduais de vigilância sanitária em Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos (BPFM) e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) na área de Alimentos.	144
3.1.1.1. Apresentação	144
3.1.1.2. Resultados	145
3.2. Formação de Multiplicadores para o Movimento Popular de Saúde (MOPS) em Aracaju	147
3.3. Curso para copeiras da Anvisa (10 a 13 de março)	147
3.4. Viagem a Igarapé- Miri junto a FUNASA	148
3.5. Mostra Cultural de Vigilância Sanitária e Cidadania	149
3.6. Curso para manipuladores de alimentos da Presidência da República	150
3.7. Reuniões do Jamboree Nacional dos Escoteiros	150

3.8. Campanha de Limpeza / Anvisa _____	152
3.9. III Semana Nacional de Ciência e Tecnologia /DF _____	154
3.10. Participação SIMBRAVISA - Casa Protegida _____	154
3.11. Curso BPF/APPCC - Ministério da Defesa /DF; _____	156
IV. Produção e Disseminação de Informações e Desenvolvimento de Ações	
Educativas e de Comunicação e de Riscos _____	157
ANEXO I - Plano de Ação da GGALI _____	158

LISTA DE FIGURAS

Figura 1. Distribuição das sugestões recebidas quanto à deliberação final

Figura 2. Percentual de amostras de alimentos monitorados com resultados satisfatórios e insatisfatórios - Ano 2006

Figura 3. Percentual de amostras de alimentos monitorados com resultados insatisfatórios quanto aos aspectos sanitários, rotulagem e ambos - Ano 2006

Figura 4 – Percentual de amostras de alimentos para lactentes e crianças com resultados insatisfatórios e insatisfatórios em relação à rotulagem de alimentos - Ano 2006

Figura 5 – Percentual de amostras com resultados insatisfatórios por categoria de alimentos - Ano 2006

Figura 6 – Quantitativo de amostras com resultados satisfatórios e insatisfatórios por categoria de alimentos - Ano 2006

Figura 7 – Quantitativo de amostras com resultados satisfatórios e insatisfatórios por Estado- Ano 2006

Figura 8 – Percentual de amostras com resultados satisfatórios e insatisfatórios em relação à Resolução RDC Anvisa nº 222/02 - Ano 2006

Figura 9 - Quantidade de amostras de Fórmulas Infantis para Lactentes com resultados insatisfatórios em relação à Resolução RDC Anvisa nº 222/02 - Ano 2006

Figura 10. Quantidade de amostras de Formulas Infantis de Seguimento para Lactentes e Crianças de Primeira Infância, com resultados insatisfatórios em relação à Resolução RDC Anvisa nº 222/02 - Ano 2006

Figura 11. Quantidade de amostras de Alimentos de Transição para Lactentes e Crianças de Primeira Infância, com resultados insatisfatórios em relação à Resolução RDC Anvisa nº 222/02 - Ano 2006

Figura 12. Quantidade de amostras de Alimentos à Base de Cereais para Alimentação Infantil com resultados insatisfatórios em relação à Resolução RDC Anvisa nº 222/02 - Ano 2006

Figura 13. Quantidade de amostras de Outros Alimentos ou Bebidas à Base de Leite ou Não, com resultados insatisfatórios em relação à Resolução RDC Anvisa nº 222/02 - Ano 2006

Figura 14. Quantidade de amostras de Leites de Diversas Espécies Animais e Produtos de Origem Vegetal de mesma Finalidade com resultados insatisfatórios em relação à Resolução RDC Anvisa nº 222/02 - Ano 2006

Figura 15. Relação das Intervenções realizadas pelos serviços de vigilância sanitária estaduais e distrital decorrentes das irregularidades encontradas nos Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância - Ano 2006

Figura 16. Distribuição das notificações abertas, arquivadas procedentes, não procedentes e sem procedência – Ano 2006

Figura 17. Distribuição das notificações por irregularidades – Ano 2006

Figura 18. Número de notificações por categoria de produtos alimentícios – Ano 2006

Figura 19. Distribuição das empresas notificadas no ano de 2006 pelas regiões geográficas do país

Figura 20. Relação dos atos publicados referentes às ações de apreensão, proibição, interdição cautelar e liberação de produtos alimentícios no ano de 2006

Figura 21. Percentual de atos enviados à Anvisa por órgão de vigilância sanitária estadual – Ano 2006

Figura 22. Distribuição dos atos recebidos pela Anvisa por tipo de ação fiscal desenvolvida – Ano 2006

- Figura 23.** Percentual de ocorrência das categorias de alimentos envolvidas nas ações fiscais – Ano 2006
- Figura 24.** Distribuição das denúncias para apuração entre os órgãos de vigilância sanitária das unidades federadas - Ano 2006
- Figura 25.** Relação entre o número de denúncias enviadas aos órgãos de vigilância sanitária e o número de respostas recebidas pela Gicra – Ano 2006
- Figura 26.** Distribuição dos produtos alimentícios envolvidos nas denúncias encaminhadas para os serviços de vigilância sanitária das unidades federadas – Ano 2006
- Figura 27.** Distribuição das mensagens eletrônicas recebidas pela ANVISA em 2006
- Figura 28.** Fluxograma simplificado da tramitação de processos e outras petições relacionadas ao registro de alimentos
- Figura 29.** Relação entre processos e petições recebidos e publicados em 2006
- Figura 30.** Processos e petições publicados em 2006
- Figura 31.** Distribuição dos processos e petições recebidos dos estados (2006)
- Figura 32.** Situação dos processos e petições recebidos dos estados (2006)
- Figura 33.** Principais categorias relacionadas aos processos e petições recebidos sem análise (2006)
- Figura 34.** Número de processos e petições encaminhados sem análise em relação ao total de processos recebidos 2003 – 2006.
- Figura 35.** Relação entre processos e petições recebidos sem análise e categorias avaliadas pela equipe da GPESP
- Figura 36.** Número de processos avaliados na CTCAF em 2006.
- Figura 37.** Demanda relativa à GPESP via sistema ANVIS@TENDE em 2006
- Figura 38.** Tipos de documentos respondidos pela GPESP em 2006
- Figura 39.** Assuntos dos atendimentos no parlatório realizados pela GPESP em 2006
- Figura 40** Capa da Cartilha do Turista elaborada pela parceria Anvisa – Ministério do Turismo.
- Figura 41** . Primeira página do folder “O que você precisa fazer para produzir um caldo de cana saudável”.
- Figura 42** Cartaz para divulgação do Termo de Cooperação Técnica entre Anvisa e Caixa Econômica Federal.
- Figura 43** Filipeta para divulgação do Termo de Cooperação Técnica entre Anvisa e Caixa Econômica Federal (frente e verso).
- Figura 44** Folder da Campanha “Ta Tudo Limpo”
- Figura 45** Folder “Casa Protegida”

LISTA DE QUADROS

Quadro 1. Atividades do Grupo Técnico sobre Higiene dos Alimentos realizada em 2006

Quadro 2. Relação dos alimentos para praticantes de atividade física notificados pela Anvisa e exigências efetuadas

Quadro 3. Cronograma de reuniões das ações de prevenção e controle dos distúrbios por deficiência de iodo

Quadro 4. Resultado da inspeção sanitária realizada nas empresas fabricantes de molhos de tomates que obtiveram resultados insatisfatórios no teste comparativo da pro teste no ano 2006

Quadro 5. Relação dos alimentos para praticantes de atividade física notificados pela Anvisa, decorrente do programa de análise de produtos do Inmetro e exigências efetuadas

Quadro 6. Termo de Ajuste e Metas (TAM) – Repactuação/2006 - Produção e consumo de alimentos

Quadro 7. Relação de eventos com participação de representante da gerência de inspeção e controle de riscos de alimentos – ano 2006

Quadro 8. Participação da equipe técnica da GPESP em cursos e eventos científicos no ano de 2006

Quadro 9. Realização de palestras em eventos científicos durante o ano de 2006

Quadro 10. Entrevistas técnicas concedidas a meios de comunicação no ano de 2006

Quadro 11. Principais reuniões externas e internas onde a GPESP teve participação em 2006

Quadro 12. Pedidos de inclusão de aditivos para embalagens plásticas que foram recebidos e analisados, com vistas à atualização da Resolução Mercosul GMC 50/2001 e Resolução Anvisa 105/99. GACTA. 2006.

Quadro 13. Número de coleta de amostras de leite integral UHT e em pó programadas (P) e realizadas (R) por Estado. PAMVET. GACTA. Jul-dez, 2006.

Quadro 14. Projetos de Pesquisa viabilizados com o Convênio ANVISA/CNPq n. 05/2005 – Edital n. 046/2005.

Quadro 15. Tema, local e data das palestras proferidas pela GACTA em 2006.

Quadro 16 – Participação em Eventos

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Quantitativo e Percentual de Amostras Programadas e Realizadas por Unidade Federada – Ano 2006

Tabela 2 - Resultados Das Análises De Rotulagem De Frango Congelado – 2004/2005/2006

Tabela 3. Resultados das Notificações do Prebaf – 2004 a 2006

Tabela 4. Distribuição das Irregularidades por Categoria de Produtos por Tipo de Ato Publicado – Ano 2006

Tabela 5. Percentual de Ocorrência das Irregularidades Identificadas nas Ações Fiscais Recebidas dos Serviços de Vigilância Sanitária – Ano 2006

Tabela 6 - Percentual de Ocorrência das Irregularidades Identificadas nas Denúncias Encaminhadas aos Serviços de Vigilância Sanitária – Ano 2006

Tabela 7. Inspeções sanitárias realizadas no ano de 2006

Tabela 8. Resultados das análises do teor de iodo de sal no ano de 2006

Tabela 9. Distribuição dos quantitativos de inspeções sanitária realizadas por unidade federada e por categoria de estabelecimento alimentar, no ano de 2006

Tabela 10. Distribuição dos assuntos das consultas recebidas por mensagem eletrônica – ano 2006

Tabela 11. Quantitativo de mensagens respondidas pelo sistema anvis@tende

Tabela 12. Número de processos enviados analisados e sem análise por unidade federativa em 2006

Tabela 13. Cursos de Capacitação em Rotulagem de Alimentos para técnicos dos órgãos de Vigilância Sanitária estaduais e ou municipais realizados em 2006

Tabela 14. Número de marcas analisadas por estado. PREBAF. GACTA. 2006.

Tabela 15. Marcas analisadas produzidas no próprio estado. PREBAF. GACTA. 2006.

Tabela 16. Amostras de frango com selo de inspeção federal. PREBAF. GACTA. 2006.

Tabela 17. Número de amostras com rotulagem satisfatória e insatisfatória. PREBAF. GACTA. 2006.

Tabela 18. Dados de salmonelas. PREBAF. GACTA. 2006.

Tabela 19. Dados de Enterococos em presença de vancomicina. PREBAF. GACTA. 2006.

Tabela 20. Dados de Enterococos na ausência de vancomicina. PREBAF. GACTA. 2006.

Tabela 21 - Quantitativo de Profissionais Capacitados - MTur

Tabela 22 Consolidação dos Cursos de Capacitação das Vigilâncias Sanitárias Estaduais/ Municipais em Alimentos nos Estados - 2003 / 2006

1 – APRESENTAÇÃO

Na Gerência Geral de Alimentos (GGALI), o ano de 2006 foi marcado por um processo reflexivo e de mudanças. Todo esse processo decorre da busca incessante por uma organização que melhor atenda à missão precípua de proteção da saúde da população, sem desconhecer os desafios da atividade regulatória e os avanços da sociedade. Não diferente da história institucional desta Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), esse processo se deu de forma concomitante com o desenvolvimento das atividades inerentes à GGALI e outras impostas pelos novos contextos sanitários.

A estruturação deste relatório já reflete alguns resultados desse processo, pois as atividades desenvolvidas pelas áreas da GGALI estão apresentadas segundo macro-eixos prioritários. Esses eixos foram definidos a partir do planejamento estratégico, consideradas as disposições do Plano Diretor de Vigilância Sanitária – PDVISA, as prioridades institucionais e os resultados dos fóruns sobre o Controle Sanitário de Alimentos, promovidos pela GGALI.

São seis os macro-eixos definidos:

I - Ações de Regulamentação: compreende uma atribuição típica de um ente regulador, que no âmbito da área de alimentos é desenvolvida observando as diretrizes de fortalecimento dos instrumentos de participação, racionalização do arcabouço normativo e enfoque no risco sanitário.

II – Participação do Codex Alimentarius: fórum internacional de elaboração de normas e diretrizes de alimentos, com influência marcante no processo regulamentar do Brasil, quer seja como estratégia para promover a inserção dos produtos nacionais no mercado externo ou como decorrência do processo de harmonização acordado no âmbito do Mercosul, motivo que justifica a relevância dada a esse eixo.

III – Ações de Controle Sanitário de Alimentos: engloba as ações pré-mercado e pós-mercado vinculadas à vigilância sanitária de alimentos, que são exercidas em observância a algumas diretrizes, como desburocratização da ação de controle, foco da intervenção no processo produtivo, priorização segundo critérios de risco e reconhecimento do sistema de Análise de Risco.

IV – Relações Conveniais e Cooperações Técnicas: intitulada pelos instrumentos administrativos utilizados, esse eixo representa uma das formas como a GGALI tem enfrentado os desafios impostos pelos novos contextos sanitários ou por outras questões sanitárias recorrentes, privilegiando a fundamentação técnico-científica.

V – Ações de Aperfeiçoamento da Gestão e Apoio à Descentralização: é por este eixo que se afirma a integração da GGALI ao Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, desenvolvendo primordialmente funções de coordenação e apoio.

VI – Produção e Disseminação de Informações e Desenvolvimento de Ações Educativas e de Comunicação de Risco: reconhecendo a informação e educação como elementos fundamentais à construção da consciência sanitária, e a Comunicação de Risco como componente imprescindível da Análise de Risco, a GGALI tem tentado aprimorar as atividades vinculadas a esse eixo.

Após a apresentação dos relatórios por área da GGALI, foi inserido o Plano de Ação desta Gerência-Geral para o ano de 2007, outro importante marco desse processo de mudanças iniciado no ano de 2006.

GERÊNCIA DE INSPEÇÃO E CONTROLE DE RISCOS DE ALIMENTOS - GICRA

Em 2006, a Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos (Gicra) direcionou suas atividades nos macro-eixos prioritários, destacando entre as atividades principais: o acompanhamento das ações programáticas da área de alimentos pactuadas com órgãos de vigilância sanitária, 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, elaborou proposta de regulamento técnico para estabelecimentos industrializadores de água mineral natural e água natural, 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.

I. AÇÕES DE REGULAMENTAÇÃO

1.1. Resolução – RDC Anvisa nº 173, de 13 de setembro de 2006

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 dispendo 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.

Esta proposta resultou da necessidade de atualização da Resolução CNNPA/MS nº 26/76, que estabelecia normas de higiene para os estabelecimentos que exploram água mineral natural ou água natural de fonte, cuja demanda foi pautada nos resultados do monitoramento de água mineral natural na 2ª Etapa do Programa Nacional de Monitoramento da Qualidade Sanitária de Alimentos por solicitação do setor produtivo e dos órgãos de vigilância sanitária.

A proposta foi elaborada com base nas etapas do processo produtivo da água mineral natural e da água natural e harmonizada com as disposições constantes nos códigos do *Codex Alimentarius*.

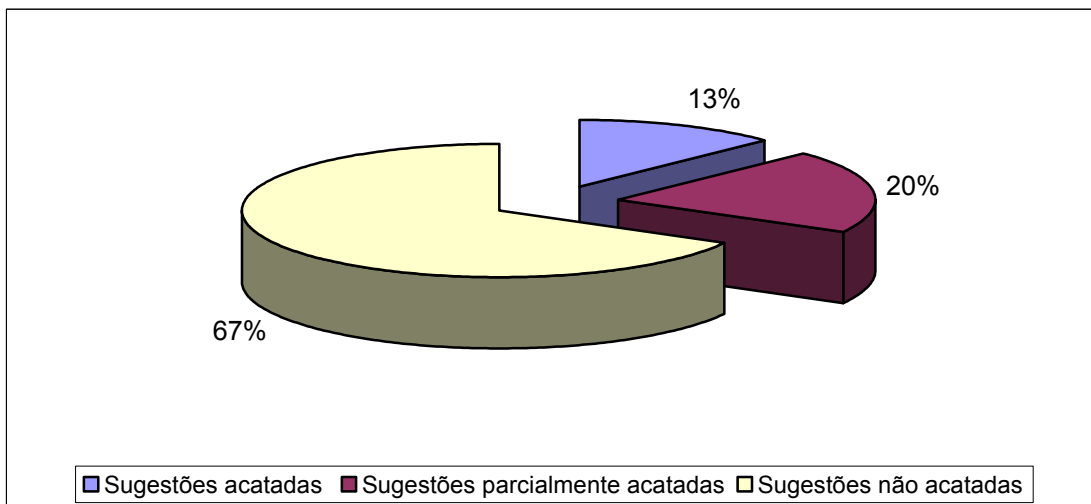
Nos noventa dias em que o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Industrializadores de Água Mineral Natural e Água Natural e a respectiva Lista de Verificação estiveram sob consulta pública foram recebidas aproximadamente 646 sugestões distribuídas por 66 proponentes. 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.

Durante a consolidação das sugestões, avaliadas de 2005 a maio de 2006, foram identificadas propostas discordantes quanto ao uso do aço inoxidável na canalização e distribuição da água mineral natural e água natural, uso de ozônio como agente desinfetante e a adoção de pressão positiva na sala de envase. Desta forma, foi agendada com o Serviço de Vigilância Sanitária do Estado do Rio Grande do Sul visitas técnicas em 5 indústrias de água mineral natural, visando avaliar a aplicabilidade da proposta de regulamento após a incorporação das sugestões e ainda foi realizada reunião com especialistas do Instituto de Pesquisas Tecnológicas do Estado de São Paulo e técnicos da Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos, para discutir sobre esses pontos polêmicos.

Conforme ilustrado na Figura 1, após a consolidação das sugestões, 13% foram acatadas em sua integridade, 20% foram parcialmente acatadas e 67% não foram acatadas. Foram analisadas ainda 45 sugestões que não continham propostas de alteração do texto da Consulta Pública.

Em 3/08/2006, a proposta consolidada da Consulta Pública nº 67/2004 foi apresentada e discutida por 44 proponentes, que incluíam pessoas físicas, órgãos públicos, instituições de pesquisa, universidades, associações representativas do setor produtivo e serviços de vigilância sanitária. Durante a reunião foi realizada apresentação por especialistas do Instituto de Tecnologia de Alimentos e do Instituto de Pesquisas Tecnológicas do Estado de São Paulo, que abordaram sobre os materiais que podem entrar em contato com alimentos, o aço inoxidável e o plástico, respectivamente.

Em 15/09/2006, foi publicada a Resolução – RDC Anvisa nº 173, de 13/09/2006, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Industrialização e Comercialização de Água Mineral Natural e de Água Natural e a Lista de Verificação das Boas Práticas para Industrialização e Comercialização de Água Mineral Natural e de Água Natural. Ficou estabelecido um prazo de cento e oitenta dias para adequação ao Regulamento Técnico e a Lista de Verificação.



Fonte: Anvisa

Figura 1. Distribuição das sugestões recebidas quanto à deliberação final.

1.2. Comitê Nacional de Controle Higiênico Sanitário de Moluscos Bivalves

A Coordenação-Geral de Maricultura da Diretoria de Desenvolvimento da Aqüicultura da Secretaria de Aqüicultura e Pesca da Secretaria Especial de Aqüicultura e Pesca (SEAP) coordena o Comitê Nacional de Controle Higiênico-Sanitário de Moluscos Bivalves (CNCMB), instituído pelo Decreto nº5.564/05, que conta com a participação da Anvisa e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Uma das principais atribuições desse Comitê é a elaboração do Programa Nacional de Controle Higiênico-Sanitário de Moluscos Bivalves (PNCMB), o qual contemplará todas as etapas da cadeia produtiva de moluscos bivalves.

O objetivo do PNCMB é regulamentar os requisitos mínimos necessários ao comércio de moluscos, de forma a promover a proteção da saúde dos consumidores e a distribuição e venda de moluscos bivalves seguros. Após a regulamentação deste programa, o comitê terá a responsabilidade de apoiar e avaliar sua implementação.

Com o objetivo de nivelamento técnico entre os membros do comitê e interação com o setor produtivo para subsidiar o desenvolvimento do Programa Nacional de Controle Higiênico-Sanitário de Moluscos Bivalves, a SEAP organizou uma missão aos estabelecimentos de cultivo e de processamento de moluscos em Santa Catarina.

A missão transcorreu nos dias 30/11 e 01/12/06 e foram visitados 06 estabelecimentos. Estavam presentes técnicos da SEAP, da GICRA e do MAPA. Esta missão técnica foi considerada de extrema importância para conhecimento da

realidade do sistema de cultivo, manejo e formas de comercialização de moluscos no Estado de Santa Catarina, bem como a troca de informações sobre o tema.

1.3. Transporte de Alimentos

A participação da Anvisa foi iniciada após o recebimento de uma denúncia sobre o transporte irregular de alimentos pelo sistema anvis@tende, a qual relatou que veículos partiam do Estado de São Paulo em direção às regiões Norte e Nordeste, transportando óleo combustível e retornavam com óleo vegetal.

Buscando solucionar o problema, a Gerência-Geral de Alimentos informou que em vista da gravidade do assunto seria constituído um Grupo de Trabalho Nacional, coordenado pela Anvisa, com o objetivo de regulamentar o transporte de alimentos a nível federal.

Em 12/12/06 foi realizada a primeira reunião do GT Nacional. Os principais encaminhamentos desta reunião foram:

- Publicação de uma Portaria instituindo o GT Nacional;
- Publicação de uma Portaria instituindo o GT Assessor de Vigilância Sanitária;
- Instituição de um GT Assessor em cada órgão participante, a fim de subsidiar o representante no GT Nacional;
- Agendamento de uma reunião em março de 2007 com o GT Assessor e o GT Nacional;
- Elaboração de uma legislação interministerial para regulamentação do Transporte de Alimentos definindo-se as competências de cada Órgão.

1.4. Grupo de Trabalho sobre Influenza

As ações do GT Influenza tiveram continuidade no ano de 2006, com a realização de quinze reuniões ao longo do ano, focando-se no objetivo de planejar, formular e implementar o controle sanitário relativo à prevenção do risco da Influenza.

As atividades, das quais a área de alimentos participou mais ativamente, foram as seguintes: auxílio na elaboração da Resolução RDC Anvisa nº. 37, de 22 de fevereiro de 2006, que restringe a importação, o ingresso e a comercialização de produtos derivados de aves procedentes de países com ocorrência de influenza aviária, e dá outras providências; elaboração do Informe Técnico nº. 18, de 2 de março de 2006, sobre o vírus da influenza aviária de alta patogenicidade associado aos alimentos, a qual está disponível no seguinte endereço: http://www.anvisa.gov.br/alimentos/informes/18_020306.htm; auxílio na elaboração e revisão do conteúdo técnico referente à área de alimentos, constante do Curso de Ensino À Distância “Fundamentos da Vigilância Sanitária para Enfrentamento de uma Pandemia de Influenza. O curso foi desenvolvido pela Universidade Federal de São Paulo (UNIFESP) com a colaboração técnica da Anvisa e terá início em 2007; elaboração de um conjunto de perguntas e respostas mais freqüentes - FAQ, que

será divulgado no sítio eletrônico da Anvisa, após aprovação do Grupo de Comunicação coordenado pela Casa Civil.

II. PARTICIPAÇÃO NO *CODEX ALIMENTARIUS*

A Gicra participa ativamente das atividades do *Codex Alimentarius* desde o ano de 2000, sendo a responsável pela coordenação dos trabalhos do Grupo Técnico sobre Higiene dos Alimentos – GTFH. Além disso, participa como membro do Grupo Técnico sobre Sistema de Inspeção e Certificação de Importações e Exportações de Alimentos – GTFICS, coordenado pelo Inmetro.

2.1. Grupo Técnico sobre Higiene dos Alimentos

O Grupo Técnico sobre Higiene dos Alimentos - GTFH tem como objetivo fornecer ao Comitê do Codex Alimentarius no Brasil – CCAB posicionamento técnico aos temas em discussão pelo Comitê Codex sobre Higiene dos Alimentos – CCFH.

O GT é coordenado pela Gerência-Geral de Alimentos e constituído de representantes da Gerência de Ações em Ciência e Tecnologia de Alimentos, da Gerência de Produtos Especiais, de membros do CCAB e da Câmara Técnica de Alimentos, além da participação de representantes do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento-MAPA, do Ministério da Ciência e Tecnologia (MCT), do Instituto Adolfo Lutz (IAL), do Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde (INCQS), do Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL), da Sociedade Brasileira de Microbiologia (SBM), da Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos (SBCTA), Serviços de Vigilância Sanitária dos Estados de Minas Gerais e Paraná, Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação (ABIA) e União Brasileira de Avicultura (UBA).

Em 2006 o GTFH elaborou comentários às matérias remetidas por outros Comitês e coordenou uma reunião do Grupo Técnico sobre Higiene dos Alimentos, conforme especificado no Quadro 1.

Quadro 1. Atividades do Grupo Técnico sobre Higiene dos Alimentos realizada em 2006

DATA	TEMA
31 de março	- CL 2005/55 – EXEC: Distribuição do Relatório da 57ª Reunião do Comitê Executivo do Codex Alimentarius.
4 de abril	- 23ª Reunião do Comitê Codex sobre Princípios Gerais: CX/GP 06/23/2 Parte II - Questões Apresentadas Durante a 22ª Reunião do CCGP sobre a Gestão dos Trabalhos do CCFH.
26 de maio	- 29ª Reunião da Comissão do Codex Alimentarius: Normas e textos afins a serem submetidos à CAC para adoção em trâmite 5 e Agenda Item 6 - Proposta de revisão do código internacional recomendado de práticas para processamento e manipulação de alimentos rapidamente congelados.
13 de setembro	- CL 2006/33 – LAC: Solicitação de comentários e informações sobre: Sistema Nacional de Controle de Alimentos e Participação de consumidores na elaboração de padrões de alimentos e uso de padrões Codex em nível nacional e regional (15ª Reunião da FAO/OMS Comitê da América Latina e Caribe). - CX/LAC 04/14/5: Relatórios em Controle de Alimento e Edições de Segurança de Alimento Incluindo Padrões de Codex Informação e Relatórios sobre controle de alimentos e segurança de alimentos incluindo padrões Codex.
6 a 8 de novembro	- Reunião preparatória para 38ª Reunião do Comitê Codex de Higiene de Alimentos – pauta: Questões Remetidas ao Comitê do Codex sobre Higiene dos Alimentos pela CAC e Outros Comitês do Codex; Informes sobre os Avanços do Grupo FAO/OMS de Expertos sobre Avaliação de Riscos Microbiológicos e Assuntos Relacionados; Revisão do Código de Práticas de Higiene para Ovos e Produtos de Ovos; Proposta de Diretrizes para a Aplicação de Princípios Gerais de Higiene de Alimentos para o Controle de <i>Listeria Monocytogenes</i> em Alimentos; Proposta de Princípios e Diretrizes Para a Condução do Gerenciamento de Risco Microbiológico; Anexo III: Exemplos de Uso dos Objetivos de Inocuidade de Alimentos, Objetivos de Rendimento e Critérios de Rendimento do Produto; Anexo: Aplicação de Métricas de Inocuidade de Alimentos na Decisão de Gerenciamento de Riscos – Ovos Inteiros Líquidos Pasteurizados; Proposta de Revisão do Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para os Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância; Proposta de Diretrizes para a Validação das Medidas de Controle de Inocuidade de Alimentos; Gerenciamento do Trabalho do Comitê do Codex Sobre Higiene de Alimentos; Elaboração de Normas Baseadas em Risco Referente aos Perigos Microbiológicos: Como Melhorar o Processo; Uso do Sistema Lactoperoxidase para Leite e Produtos de Leite no Comércio Internacional; e Informe do Ad Hoc Working Group para Estabelecimento de Prioridades no Trabalho do CCFH.

A
38ª
Reunião do Comitê Codex sobre Higiene dos Alimentos ocorreu em Houston – Estados Unidos, no período de

3 a 9/12/2006, sendo a delegação brasileira composta por representantes da GGALI e GICRA, MAPA e Ministério das Relações Exteriores (MRE). A pauta da reunião e as principais deliberações encontram-se descritas abaixo:

- Força Tarefa Grupo de Trabalho sobre Prioridades de Trabalhos do CCFH: foram apresentadas 4 propostas de novos trabalhos (agenda 38ª Reunião do CCFH, item 10c) e foi elaborada recomendação ao Comitê para dar prioridade aos documentos sobre *Campylobacter* e *Salmonella spp.* em carcaças de frango, que foram fundidos em um único documento.
- Questões Remetidas ao Comitê do Codex Sobre Higiene dos Alimentos pela CAC e Outros Comitês do Codex: Foram aprovados os comentários do Comitê Codex de Princípios Gerais sobre o documento Gerenciamento do Trabalho do Comitê do Codex sobre Higiene de Alimentos, informado sobre a elaboração do documento sobre políticas de análise de riscos aplicadas pelo Comitê Codex sobre Higiene de Alimentos e discutido as provisões de higiene da Proposta de Código de Práticas para Pescado e produtos de pesca.
- Informes sobre os avanços do Grupo FAO/OMS de Expertos sobre Avaliação de Riscos Microbiológicos e Assuntos Relacionados: foram apresentados os resultados do relatório sobre o uso do sistema lactoperoxidase para leite e produto de leite no comércio internacional e sobre a reunião para avaliar o uso dos resultados de avaliação de riscos microbiológicos na elaboração de estratégias práticas para a gestão de risco.
- Documentos aprovados em trâmite 8: Código de Práticas de Higiene para Ovos e Produtos de Ovos, Proposta de Princípios e Diretrizes para a Condução do Gerenciamento de Risco Microbiológico e Proposta de Diretrizes para a Aplicação de Princípios Gerais de Higiene de Alimentos para Controle de *Listeria monocytogenes* em Alimentos. Os anexos desses documentos que tratam da Aplicação das Métricas de Segurança de Alimentos para Tomada de Decisão de Gerenciamento de Risco e Critérios Microbiológicos para *Listeria monocytogenes* em alimentos prontos para consumo serão discutidos, para elaboração de nova proposta pelos “Working group”.
- Documentos retornados ao trâmite 2: Proposta de Revisão do Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para Alimentos para Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância e Proposta de Diretrizes para a Validação das Medidas de Controle de Inocuidade de Alimentos, que também serão tema de discussão pelos “Working group”.
- A delegação brasileira se comprometeu a participar de quatro “Working group”, que foram criados com intuito de: desenvolver critérios microbiológicos para *Listeria monocytogenes* em alimentos prontos para consumo; elaborar a proposta de novo documento sobre diretrizes para controle de *Campylobacter* e *Salmonella spp.* em carcaça de frango; revisar a proposta de Diretrizes para a Validação das Medidas de Controle de Inocuidade de Alimentos e revisar o Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para Alimentos para Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância.
- Os temas pescado e produtos pesqueiros revestidos congelados rapidamente e pescado salgado e a Proposta de Norma para Moluscos Bivalves Vivos e Crus, uso do sistema lactoperoxidase para leite e produtos lácteos que são objeto de comércio internacional e elaboração de termo de referência para o grupo de expertos FAO/OMS sobre o desenvolvimento de anexos específicos de produtos/patógenos para o Código Práticas de Higiene para as Frutas e

Hortaliças Frescas foram discutidos em reuniões extraordinárias nos intervalos ou após o encerramento da plenária.

A 39ª Reunião do CCFH está prevista para ocorrer na Índia, no período de 29/10/2007 a 03/11/2007.

2.2. Comitê do Codex Alimentarius sobre Sistema de Inspeção e Certificação de Importações e Exportações de Alimentos

A 15ª Sessão do Comitê do Codex sobre Sistemas de Certificação e Inspeção de Exportação e Importação de Alimentos - CCFICS ocorreu no período de 06/11/2006 a 10/11/2006, em Mar del Plata-Argentina. A delegação brasileira foi composta por membros do Ministério das Relações Exteriores (1), da Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos da Anvisa (2) e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (3). Estavam presentes à reunião representantes de 47 países e 1 organização membro (Organização Mundial da Saúde), além de observadores de 3 organizações internacionais.

Durante a reunião, circularam 11 Documentos de Sala (CRD). A agenda provisória foi composta pelos seguintes itens:

1. Adoção da Agenda - CX/FICS 06/15/1.
2. *Matters Referred to the Task Force by the Commission and Other Codex Committes-* CX/FICS 06/15/2.
3. *Proposed draft Standards and related Texts at Step 4-* CX/FICS 06/15/2
4. *Proposed Draft Revision of the Guidelines for Generic Official Certificate Formats and the Production and Issuance of Certificates-* CX/FICS 06/15/3 e CX/FICS 06/15/3 – Add. 1.
5. *Proposed Draft Appendices to the Guidelines on the Judgment of Equivalence of Sanitary Measures Associated with Food Inspection and Certification-* CX/FICS 06/15/4 e CX/FICS 06/15/4- Add. 1.
6. *Discussion Paper on the Questions related to the Codex Code of Ethics for International Trade of Foods-* CX/FICS 06/15/5.
7. Outros Assuntos e Trabalhos Futuros.

A próxima reunião do CCFICS está prevista para 26 a 30 de novembro de 2007, conforme convenha as Secretarias do Codex e o Secretariado australiano.

III. AÇÕES DE CONTROLE SANITÁRIO 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.

3.1. Programa Nacional de Monitoramento da Qualidade Sanitária de Alimentos

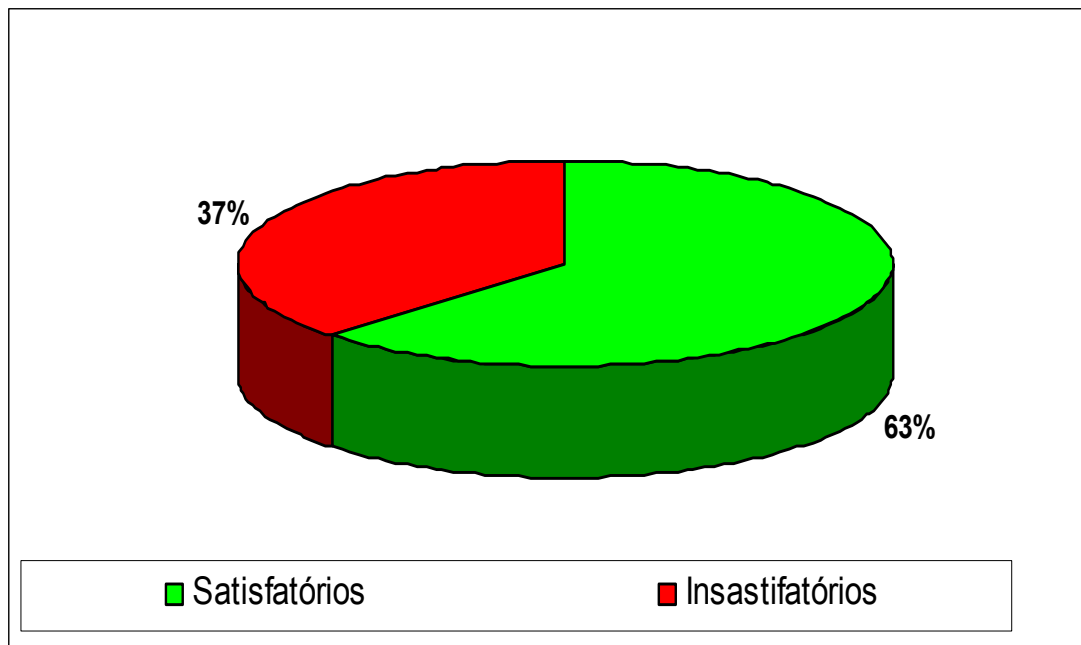
No ano de 2006, as Unidades Federadas do RJ, DF, ES, PA, PE, MS, MT, PR, SC, MG, CE, PB, RN, SE e RS enviaram dados diretamente para a GICRA referentes aos programas de monitoramento, desenvolvidos no âmbito estadual. Neste ano não houve planejamento do Programa Nacional de Monitoramento da Qualidade Sanitária de Alimentos (PNMQSA) e, conseqüentemente, não foram eleitas novas categorias de alimentos para serem monitoradas nacionalmente. O objetivo proposto foi fortalecer os programas de monitoramento regionais e à medida que os Estados fossem incorporando as ações de monitoramento nas suas rotinas, seria avaliada a necessidade da manutenção do Programa Nacional de Monitoramento da Qualidade Sanitária de Alimentos.

De acordo com os dados recebidos pela GICRA, foram monitoradas 735 amostras de alimentos, de diversas categorias. Dentre as categorias de alimentos monitoradas incluem-se: Xarope Artificial de Groselha; Feijão Preto, Palmito, Leite de Coco, Café Torrado e Moído, Balas, Lingüiça de Carne Suína Semi-Defumada, Fubá Mimoso Enriquecido com Ferro e Ácido Fólico, Paçoca de Amendoim, Champignon, Sal Refinado e Iodado, Quibe com Recheio de Carne Congelado, Bombons Sortidos, Picolé de Coco, Proteína de Soja Texturizada, Tempero Completo sem Pimenta, Iogurte com Polpa de Morango Colorífico, Pimenta, Pastel de Frango, Sorvete, Água Mineral, Chocolate com Recheio, Pão de Queijo, Aipim com Queijo, Gelo, Salsicha, Leite em Pó, Arroz, Carne Bovina, Molho de Tomate, Açúcar, Biscoito, Doce, Charque Bovino, Macarrão, Mingau de Aveia, Óleo de Soja, Peito de Frango Resfriado, Polpa Integral, entre outras. Observa-se que dessa listagem, vários alimentos fizeram parte do PNMQSA, nos anos anteriores.

Deste universo de amostras, 63% apresentaram resultados insatisfatórios, segundo demonstrado na Figura 2. Quanto aos resultados insatisfatórios 84% referem-se às irregularidades de rotulagem, 14% não obedecem aos padrões sanitários e 2% estão em desacordo com os aspectos sanitário e de rotulagem, conforme pode ser observado na Figura 3.

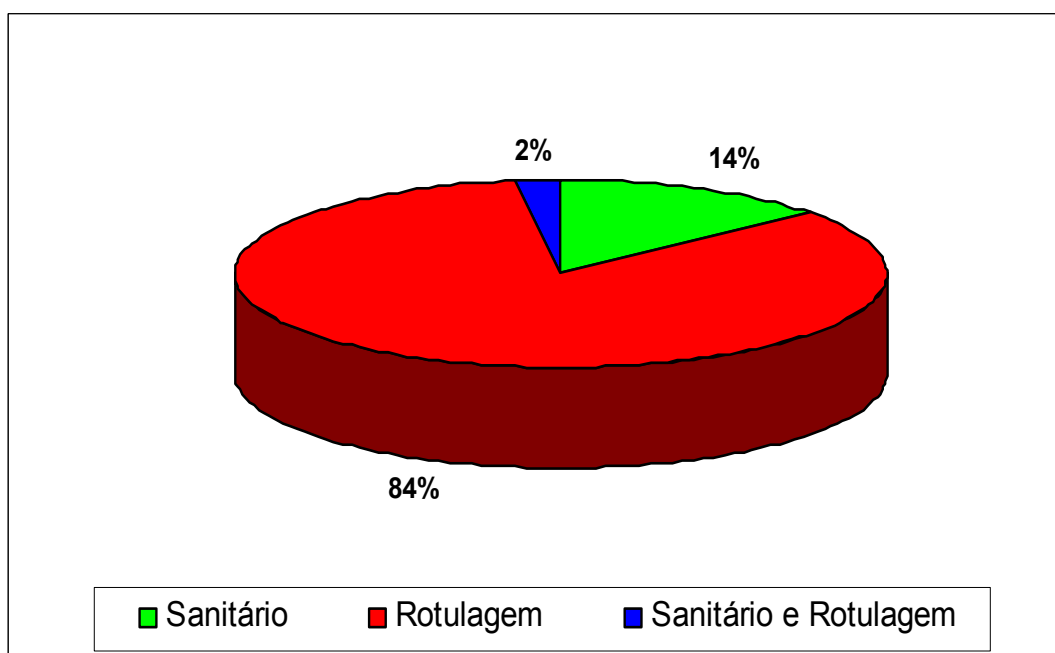
O Estado do Rio Grande do Norte monitorou 106 amostras de sal. Desse universo, 104 amostras apresentaram resultados satisfatórios e 2 obtiveram resultados insatisfatórios, uma quanto à rotulagem e a outra devido ao teor de iodo em desacordo com a legislação sanitária.

O Núcleo de Assessoramento na Descentralização das Ações de Vigilância Sanitária (NADAV) e de acordo com o disposto na Tabela 1 informou que foram monitoradas 3717 amostras no ano de 2006, representando 101% de atendimento do quantitativo acordado.



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

Figura 2. Percentual de amostras de alimentos monitorados com resultados satisfatórios e insatisfatórios - Ano 2006.



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

Figura 3. Percentual de amostras de alimentos monitorados com resultados insatisfatórios quanto aos aspectos sanitários, rotulagem e ambos - Ano 2006

Avaliando os resultados, verifica-se que 11 (onze) Estados cumpriram a meta acordada, foram eles: BA, GO, MG, MT, PA, PE, PR, RJ, RN, SE e TO. No entanto, os Estados de DF, MS, PB, RR e SP não acordaram ações de monitoramento.

Todavia, é sabido que o Estado de São Paulo realiza periodicamente o seu programa de monitoramento regional, conhecido como Programa Paulista. Embora nos dados informados pelo NADAV não tenha sido registrado o monitoramento realizado pelo Distrito Federal e Mato Grosso do Sul, esses Estados informaram diretamente à GICRA que executaram essa ação.

Tabela 1. Quantitativo e Percentual de Amostras Programadas e Realizadas por Unidade Federada – Ano 2006

UF	Programado	Realizado	% Realizado
AC	150	17	11
AL	150	24	16
AM	150	44	29
AP	150	62	41
BA	150	247	165
CE	150	69	46
DF	0	0	0
ES	150	61	41
GO	150	303	202
MA	150	130	87
MG	150	554	369
MS	150	0	0
MT	150	151	101
PA	150	504	336
PB	150	0	0
PE	150	311	207
PI	150	132	88
PR	150	275	183
RJ	150	210	140
RN	150	369	246
RO	150	17	11
RR	45	0	0
RS	150	1	1
SC	150	21	14
SE	50	52	104
SP	150	0	0
TO	150	163	109
Brasil	3695	3717	101

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

3.2. Programa Nacional de Monitoramento da Prevalência e da Resistência Bacteriana em Frangos

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.* isolados 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.

As atividades da GICRA, em 2006, transcorreram normalmente conforme os mesmos procedimentos descritos no Manual do PREBAF, concentrando-se na avaliação da rotulagem em relação Resolução RDC Anvisa nº 13/2001.

Do total de rótulos avaliados até 2006, somando 519, verificou-se que houve uma considerável adequação dos rótulos à legislação de referência. Comparativamente, dos laudos encaminhados à GICRA até 2005, 18,2% revelaram resultados de análise de rotulagem em desacordo com as legislações gerais. Este percentual diminuiu para 13,3% em 2006, conforme pode ser observado na Tabela 2. Além disso, das empresas que receberam notificação para adequação do rótulo, 48% haviam atendido às determinações da legislação em 2005, e em 2006, este número aumentou para 69%.

Na Tabela 3, está demonstrado o resultado geral desde o início do Programa, ou seja, 26 (59%) empresas atenderam às disposições estabelecidas. Os laudos com os resultados insatisfatórios das 18 (41%) empresas que não adequaram a rotulagem foram encaminhados ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA para providências cabíveis àquele órgão por não atenderem ao determinado ou por não responderem em tempo solicitado pela GICRA, bem como às Vigilâncias Sanitárias Estaduais conforme endereço do produtor.

Tabela 2. Resultados das Análises de Rotulagem de Frango Congelado – 2004/2005/2006

Parâmetros de avaliação de Rotulagem		Quantidade	Percentual
***Adequação da Rotulagem à RDC 13/01	Satisfatória	450	86,7%
	Insatisfatória	69	13,3%
Total de Rótulos Avaliados		519	100%

*** Por Laudos

Tabela 3. Resultados das Notificações do Prebaf – 2004 a 2006

UF (produtor)	Nº de Notificações	Adequaram as irregularidades	*Não adequaram
AL	1	0	1
CE	2	2	0
DF	2	2	0
ES	1	0	1
GO	5	2	3
MG	11	3	8
MT	1	1	0
PE	2	2	0
PR	7	5	2
RS	3	3	0
SC	3	2	1
SP-cap.	6	4	2
Total	44	26	18

*As Notificações não atendidas ou não respondidas foram encaminhadas às Visas Estaduais para providências cabíveis.

** Algumas Notificações foram encaminhadas às empresas com cópia de 2 ou mais laudos com resultados insatisfatórios.

3.3. Programa de Monitoramento Nacional da Norma Brasileira de Comercialização de Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância

O primeiro monitoramento oficial da Norma Brasileira de Comercialização de Alimentos para Lactentes e Crianças na Primeira Infância, Bicos, Mamadeiras, Chupetas e Protetores de Mamilo (NBCAL) foi instituído pela Portaria MS nº 1.449, de 25 de agosto de 2005, republicada em 10 de janeiro de 2006, pelo excelentíssimo Ministro da Saúde, Saraiva Felipe, a qual constituiu um grupo de trabalho para elaborar critérios visando à realização desta atividade.

O objetivo geral do monitoramento oficial foi avaliar a adequação da promoção comercial dos alimentos para lactentes e crianças de primeira infância, bicos, mamadeiras, chupetas e protetores de mamilo, nos estabelecimentos comerciais e nos serviços de saúde, no período de abril e maio de 2006 e envolveu os seguintes atores: Secretaria de Atenção à Saúde/MS; Gerência-Geral de Alimentos; Gerência de Monitoramento e Fiscalização de Propaganda, Publicidade, Promoção e Informação de Produtos sujeitos à Vigilância Sanitária/Anvisa/MS; Vigilâncias Sanitárias Estaduais e Distrital; Laboratórios Centrais de Saúde Pública e demais membros do Grupo de Trabalho instituído pela Portaria MS nº 1.449/05.

À GICRA coube articular com as vigilâncias sanitárias estaduais e distrital interessados na realização do monitoramento destes Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância e encaminhar os materiais necessários para realização da análise de rotulagem segundo disposições da Resolução RDC Anvisa nº 222, de 05 de agosto de 2002, que aprova o Regulamento Técnico para Promoção Comercial de Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância, assim como, apoiar tecnicamente as vigilâncias sanitárias estaduais e distrital, quanto às ações fiscais.

As categorias de alimentos monitoradas foram: Fórmula Infantil para Lactentes; Fórmula Infantil de Seguimento para Lactentes e Fórmula Infantil de Seguimento para Crianças de Primeira Infância; Fórmulas de Nutrientes para Recém-Nascido de Alto Risco; Leites Fluídos; Leites em Pó; Leites em Pó Modificados; Leites de Diversas Espécies Animais e Produtos de Origem Vegetal de mesma Finalidade; Alimentos de Transição para Lactentes e ou Crianças de Primeira Infância; Alimentos à Base de Cereais para Lactentes e ou Crianças de Primeira Infância e Outros Alimentos ou Bebidas à Base de Leite ou Não, quando comercializados ou de outra forma apresentados como apropriados para a alimentação de lactentes e crianças de primeira infância.

Segundo planejado, deveriam ser colhidas, para fins de análise fiscal, no mínimo, 2 amostras dos alimentos de cada categoria em todo o período do monitoramento, totalizando 20 amostras (com exceção da categoria Fórmula de Nutrientes para Recém-Nascidos de Alto Risco). Os alimentos deveriam ser colhidos nos estabelecimentos comerciais, industriais e hospitais, de preferência alimentos regionais, com marcas distintas.

Ainda, os resultados, satisfatórios e insatisfatórios, da análise do rótulo deveriam ser registrados pelos serviços de vigilância sanitária estaduais ou distrital ou Laboratórios Centrais de Saúde Pública no campo Resultado da lista de verificação da rotulagem do alimento pertinente. Para os resultados da análise de rotulagem insatisfatórios, seriam adotadas medidas de intervenção, a serem descritas no campo Medidas de Intervenção da lista de verificação da rotulagem do alimento pertinente.

Foram analisados 222 produtos, no conjunto das categorias dispostas na Resolução- RDC Anvisa nº 222/02, os quais são provenientes de 64 fabricantes e representam 117 marcas. Em relação à avaliação de rotulagem que incluiu rotulagem geral, rotulagem nutricional e aspectos de rotulagem constantes das legislações referentes aos Padrões de Identidade e Qualidade dos produtos monitorados, 72% das amostras apresentaram resultados insatisfatórios, conforme dispõe a Figura 4.

Estratificando esse resultado por categoria, verificamos que 100% das amostras dos alimentos pertencentes à categoria de “Outros Alimentos ou Bebidas à Base de Leite ou Não” estavam em desacordo com a legislação sanitária.



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

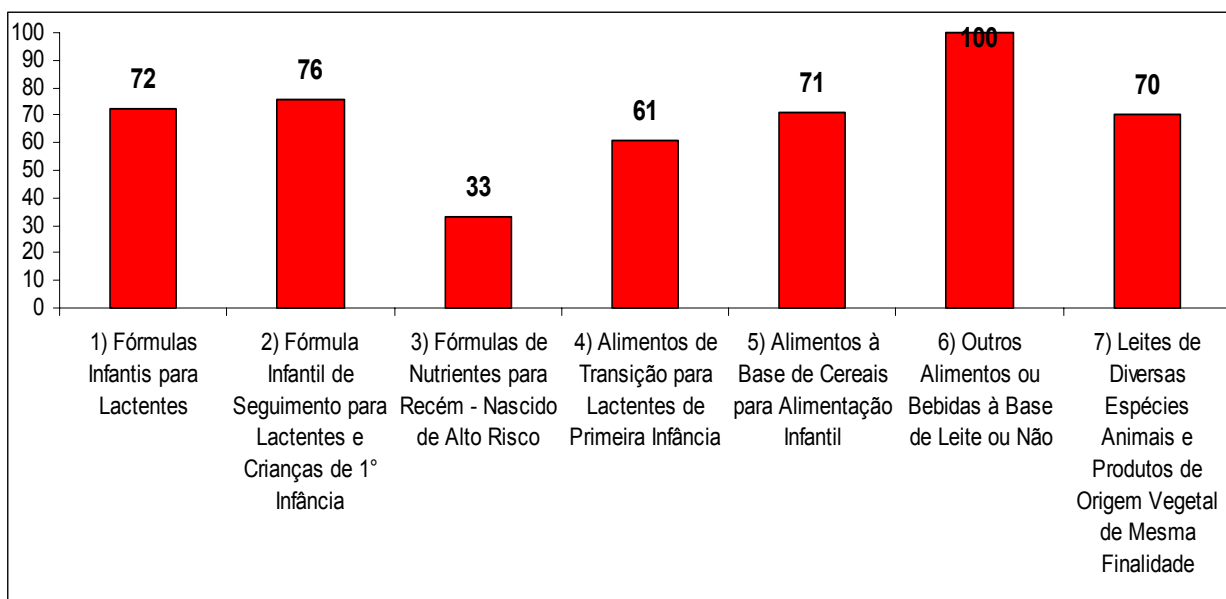
Figura 4. Percentual de amostras de alimentos para lactentes e crianças com resultados insatisfatórios e insatisfatórios em relação à rotulagem de alimentos - Ano 2006.

Cabe dizer que foram analisadas 15 amostras desta categoria de alimentos. É importante ressaltar que as demais categorias apresentaram um percentual de irregularidades em torno de 70%, com exceção da categoria de Fórmulas de Nutrientes para Recém-nascido de Alto Risco, cujo percentual foi de 33%.

Na Figura 5 estão indicados os percentuais dos produtos insatisfatórios de cada categoria e na Figura 6, constam as quantidades dos alimentos analisados e seus respectivos resultados.

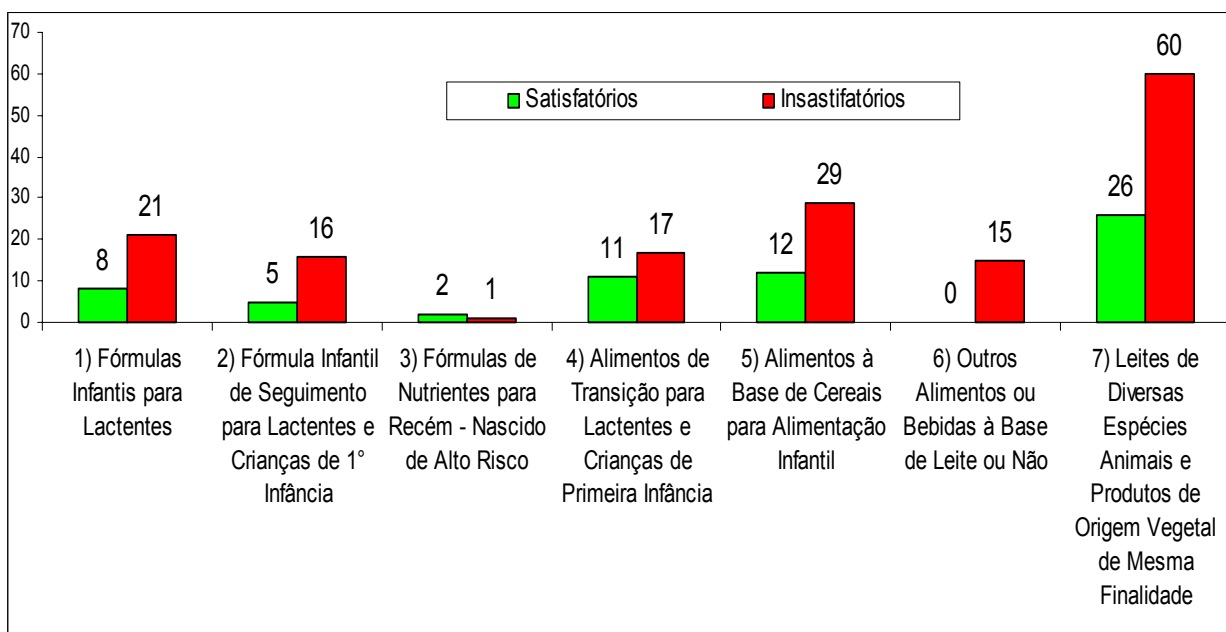
Ainda, de acordo com a Figura 7, o Estado de São Paulo apresentou o maior quantitativo de amostras monitoradas, equivalente a 59 amostras, seguido do Rio Grande do Norte com 31 e do Distrito Federal com 22 amostras. Porém, no Estado de Pernambuco, do total de 10 amostras analisadas, 100% dos produtos apresentaram resultados insatisfatórios.

Especificamente, em relação à Resolução RDC Anvisa nº 222/02, 53% das amostras analisadas não atendiam aos requisitos estabelecidos para a rotulagem dos Alimentos para Lactentes e Crianças na Primeira Infância, segundo apresentado na Figura 8.



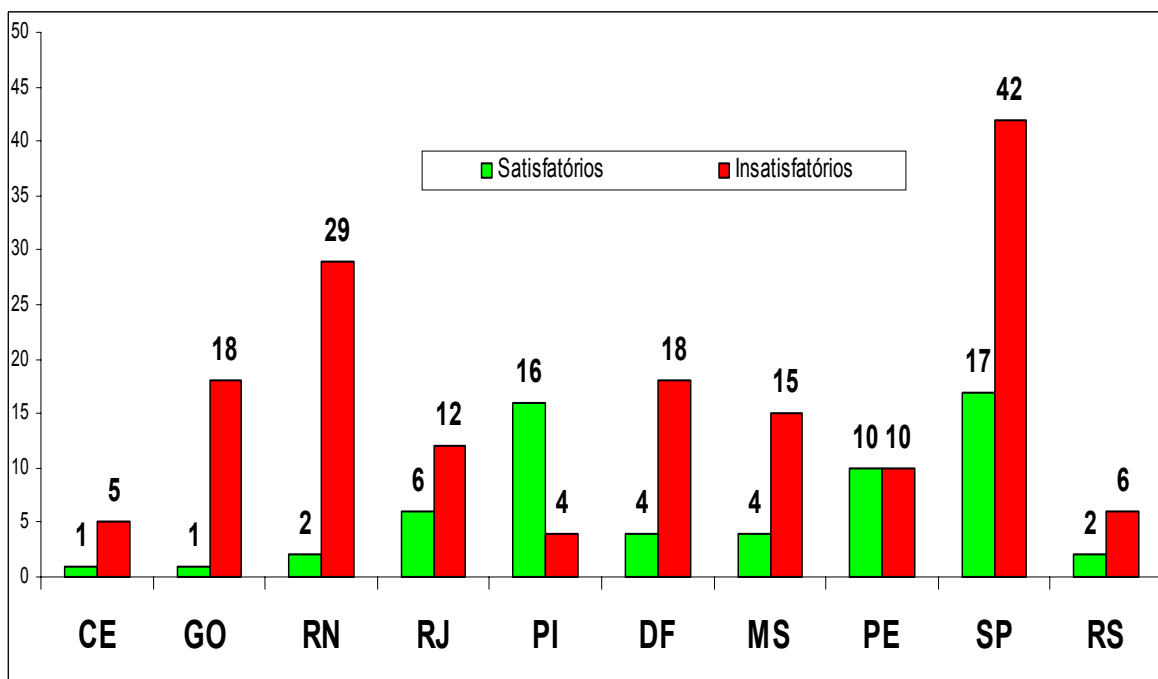
Fonte: ANVISA, Vigilâncias Sanitárias e Laboratórios de Saúde Pública dos Estados e do Distrito Federal.

Figura 5. Percentual de amostras com resultados insatisfatórios por categoria de alimentos - Ano 2006.



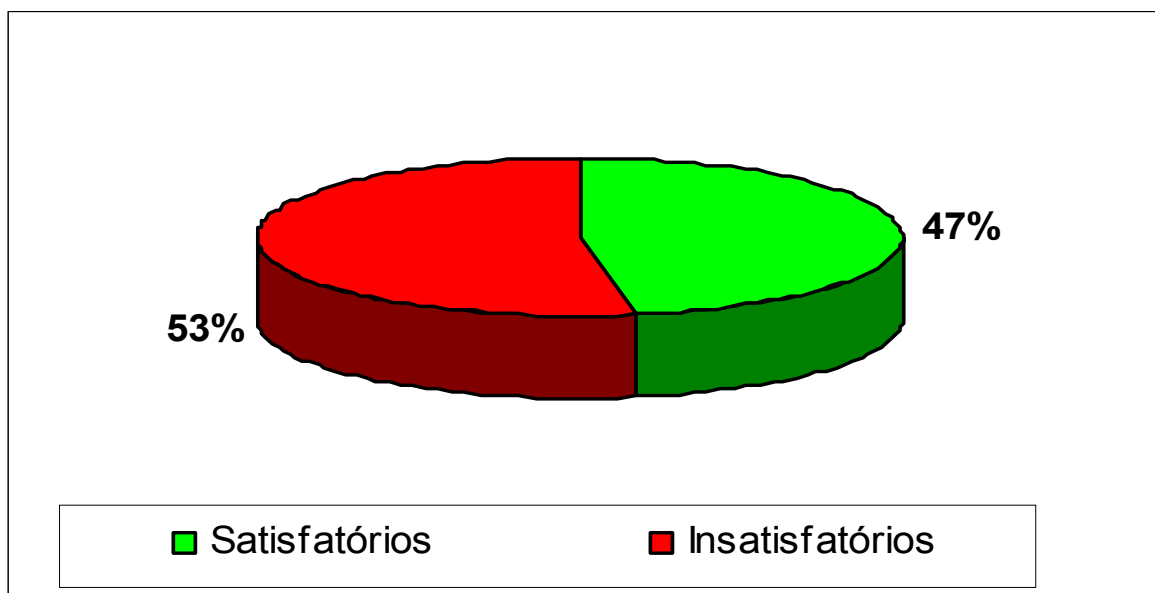
Fonte: ANVISA, Vigilâncias Sanitárias e Laboratórios de Saúde Pública dos Estados e do Distrito Federal.

Figura 6. Quantidade de amostras com resultados satisfatórios e insatisfatórios por categoria de alimentos - Ano 2006.



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

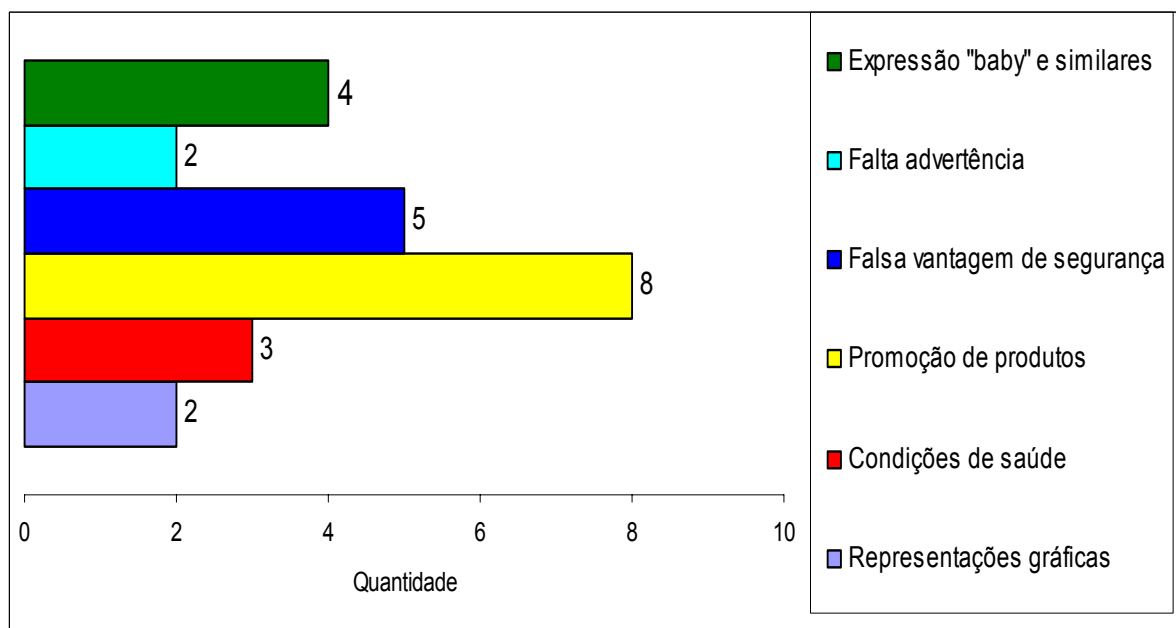
Figura 7. Quantitativo de amostras com resultados satisfatórios e insatisfatórios por Estado- Ano 2006.



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

Figura 8. Percentual de amostras com resultados satisfatórios e insatisfatórios em relação à Resolução RDC Anvisa nº 222/02 - Ano 2006.

Conforme Figura 9, as principais irregularidades relativas às Fórmulas Infantis para Lactentes, seguidas dos seus respectivos quantitativos, foram: uso de expressões que tentam identificar o produto como apropriado para alimentação infantil, tais como a expressão "baby" ou similares (4), ausência da advertência: "O Ministério da Saúde adverte: Este produto só deve ser usado na alimentação de crianças menores de um ano com indicação expressa de médico ou nutricionista. O aleitamento materno evita infecções e alergias e fortalece o vínculo mãe e filho." (2), uso de informações que possam induzir o uso dos produtos baseado em falso conceito de vantagem ou segurança (5), promoção do produto ou outros produtos da mesma e ou de outras empresas (8), uso de frases que indiquem condições de saúde para os quais o produto possa ser utilizado (3) uso de fotos ou outras representações gráficas, que não sejam aquelas necessárias para ilustrar métodos de preparação ou uso do produto, com exceção da marca do produto/ logomarca, desde que não utilize imagem de lactente, criança pequena, ou outras figuras humanizadas (2).



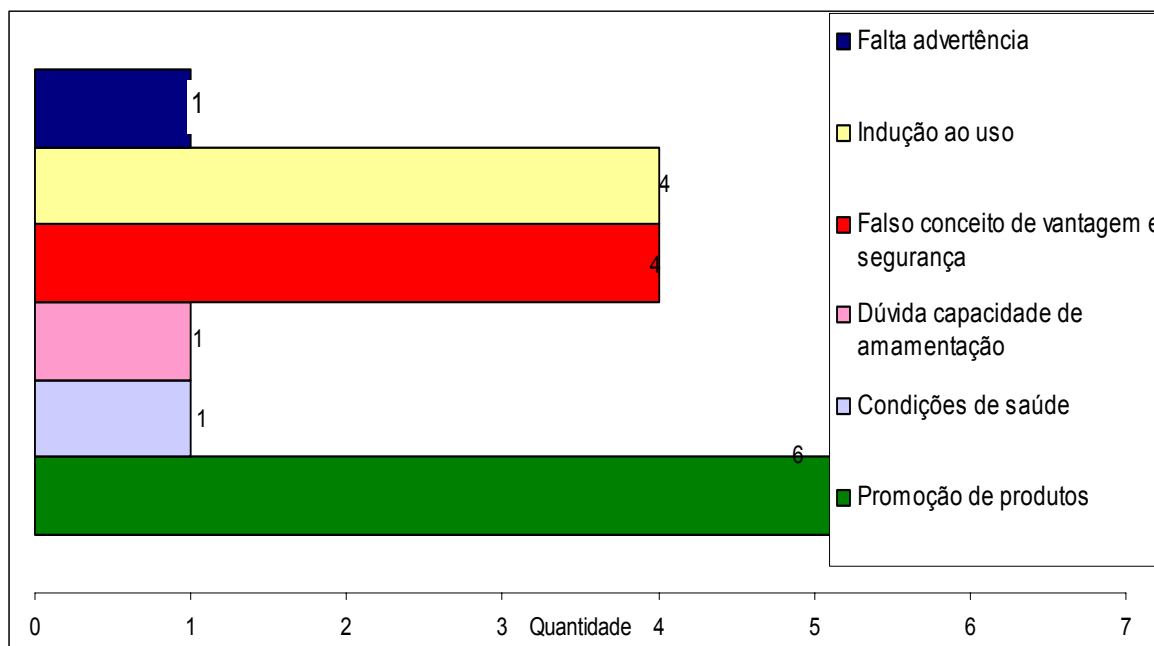
Fonte: ANVISA, Vigilâncias Sanitárias e Laboratórios de Saúde Pública dos Estados e do Distrito Federal.

Figura 9. Quantidade de amostras de Fórmulas Infantis para Lactentes com resultados insatisfatórios em relação à Resolução RDC Anvisa nº 222/02 - Ano 2006.

Com referência às Formulas Infantis de Seguimento para Lactentes e Crianças de Primeira Infância, os pontos em desacordo, dispostos na Figura 10, dizem respeito aos seguintes aspectos: ausência de advertência (1), indução do uso dos produtos (1) uso baseado em falso conceito de vantagem ou segurança (4), uso de frases que possam por em dúvida a capacidade das mães de amamentarem seus filho (4), uso de expressões que indiquem condições de saúde (1) e promoção do produto ou outros produtos da mesma e ou de outras empresas (1).

Dos 3 (três) produtos analisados da categoria de Fórmulas de Nutrientes para Recém-Nascido de Alto Risco Infantis, apenas um não apresentava a advertência

devida: "Esse produto só deve ser usado na alimentação do recém-nascido de alto risco mediante prescrição médica para uso exclusivo em unidades hospitalares".

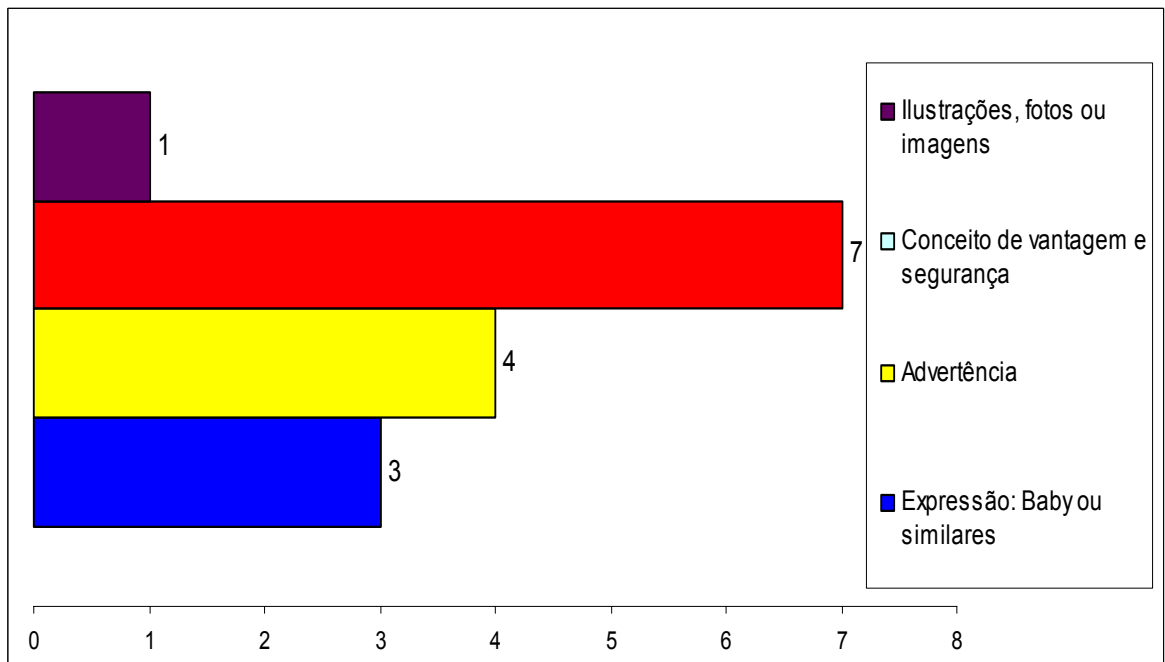


Fonte: ANVISA, Vigilâncias Sanitárias e Laboratórios de Saúde Pública dos Estados e do Distrito Federal.

Figura 10. Quantidade de amostras de Formulas Infantis de Seguimento para Lactentes e Crianças de Primeira Infância, com resultados insatisfatórios em relação à Resolução RDC Anvisa nº 222/02 - Ano 2006.

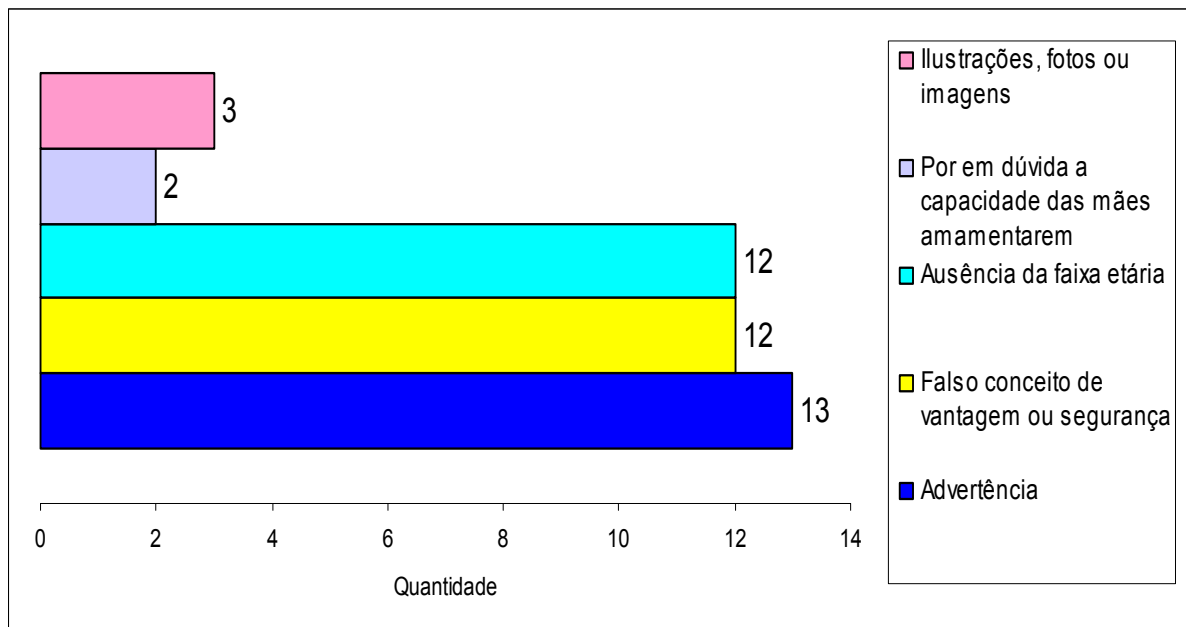
Os Alimentos de Transição para Lactentes e Crianças de Primeira Infância, de acordo com a Figura 11, estavam irregulares quanto às seguintes questões: utilizar ilustrações, fotos ou imagens de lactentes ou crianças de primeira infância (1); uso dos produtos baseado em falso conceito de vantagem ou segurança (7), ausência da advertência: O Ministério da Saúde adverte: - Este produto não deve ser usado para crianças menores de 6 meses, salvo sob indicação expressa de médico ou nutricionista. - O aleitamento materno evita infecções e alergias e é recomendado até os dois anos de idade ou mais. "(4) e utilizar expressões, tais como a expressão "baby" ou similares (3).

Segundo Figura 12, os itens irregulares identificados na categoria dos Alimentos à Base de Cereais para Alimentação Infantil, foram: uso de ilustrações, ou imagens de lactentes ou crianças de primeira infância (3); uso de frases que possam por em dúvida a capacidade das mães de amamentarem seus filhos (2),



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

Figura 11. Quantidade de amostras de Alimentos de Transição para Lactentes e Crianças de Primeira Infância, com resultados insatisfatórios em relação à Resolução RDC Anvisa nº 222/02 - Ano 2006.



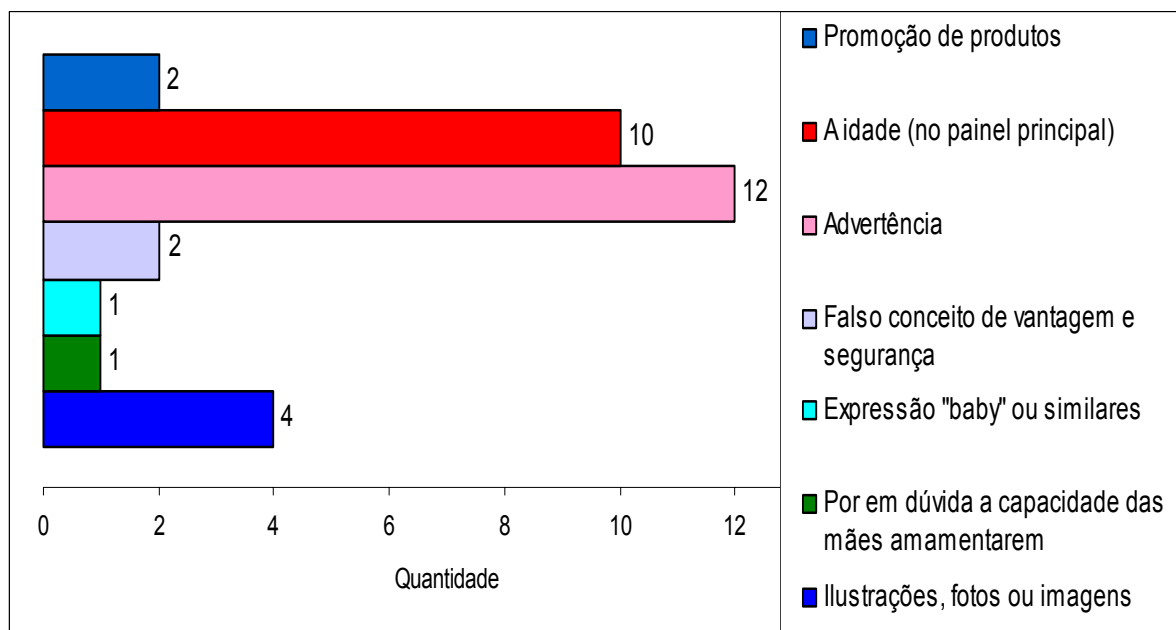
Fonte: ANVISA, Vigilâncias Sanitárias e Laboratórios de Saúde Pública dos Estados e do Distrito Federal.

Figura 12. Quantidade de amostras de Alimentos à Base de Cereais para Alimentação Infantil com resultados insatisfatórios em relação à Resolução RDC Anvisa nº 222/02 - Ano 2006

Ausência de informação sobre a idade a partir da qual poderá ser utilizado (12), uso dos produtos baseado em falso conceito de vantagem ou segurança (12), ausência da advertência: *O Ministério da Saúde adverte: - Este produto não deve ser usado para crianças menores de 6 meses, salvo sob indicação expressa de médico ou nutricionista. - O aleitamento materno evita infecções e alergias e é recomendado até os dois anos de idade ou mais.* "(3) e utilizar expressões, tais como a expressão "baby" ou similares (13).

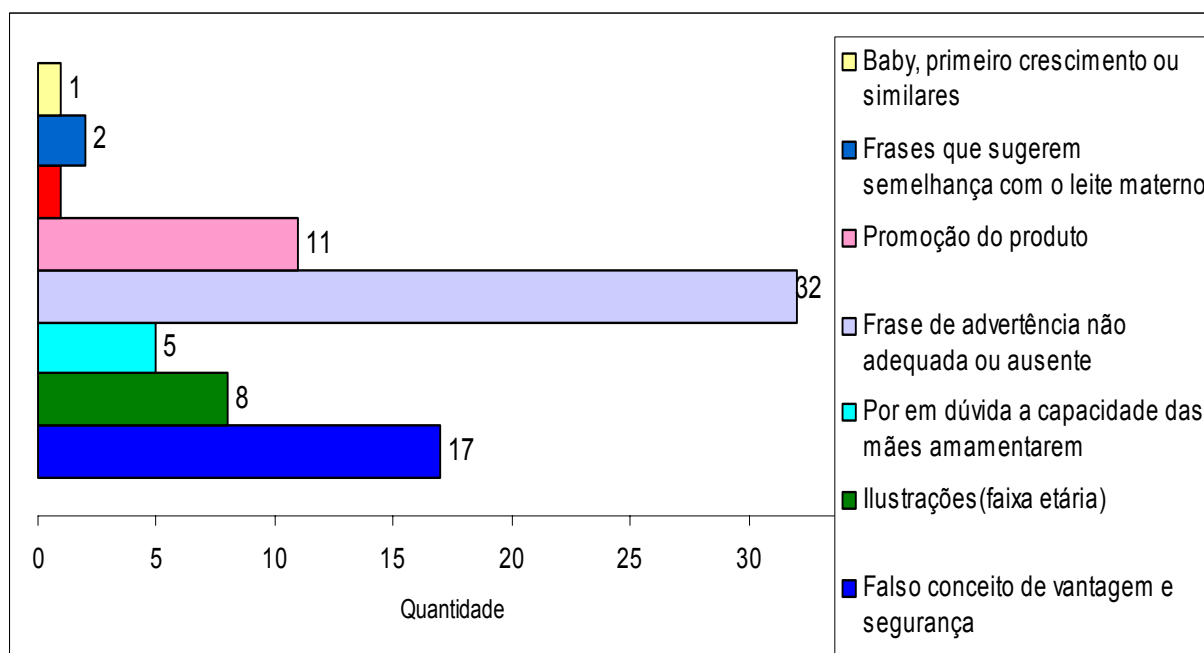
No tocante à categoria de Outros Alimentos ou Bebidas à Base de Leite ou Não, os aspectos da legislação que não foram atendidos, estão informados na Figura 13 e referem-se à: promoção de fórmulas infantis, leites, produtos com base em leite e os cereais que possam ser administrados por mamadeira (2), ausência de informação sobre a idade no painel principal (10) ausência da advertência: *O Ministério da Saúde adverte: - Este produto não deve ser usado para crianças menores de 6 meses, salvo sob indicação expressa de médico ou nutricionista. - O aleitamento materno evita infecções e alergias e é recomendado até os dois anos de idade ou mais* (12), uso baseado em falso conceito de vantagem ou segurança (2), uso de expressões, tais como "baby" ou similares (1), por em dúvida a capacidade das mães de amamentarem seus filhos (1) e uso de ilustrações, fotos ou imagens de lactentes ou crianças de primeira infância (4).

Como pode ser observado na Figura 14, os Leites de Diversas Espécies Animais e Produtos de Origem Vegetal de mesma Finalidade apresentaram itens em desacordo quanto aos seguintes pontos: uso de expressões ou denominações tais como as expressões "baby", "primeiro crescimento" ou similares (1), uso denominações ou frases como "leite humanizado", "leite maternizado", "substituto do leite materno" ou similares, com o intuito de sugerir forte semelhança do produto com o leite materno (2), promoção de produtos (11), uso de frase de advertência não adequada ou ausente (32), por em dúvida a capacidade das mães de amamentarem seus filhos (5), uso de ilustrações, fotos ou imagens de lactentes, crianças de primeira infância, personagens infantis ou quaisquer outras formas que se assemelhem a estas faixas etárias, humanos ou não, tais como frutas, legumes, animais e ou flores humanizados, entre outros, com a finalidade de induzir o uso do produto para estas faixas etárias (8) e uso baseado em falso conceito de vantagem ou segurança (17).



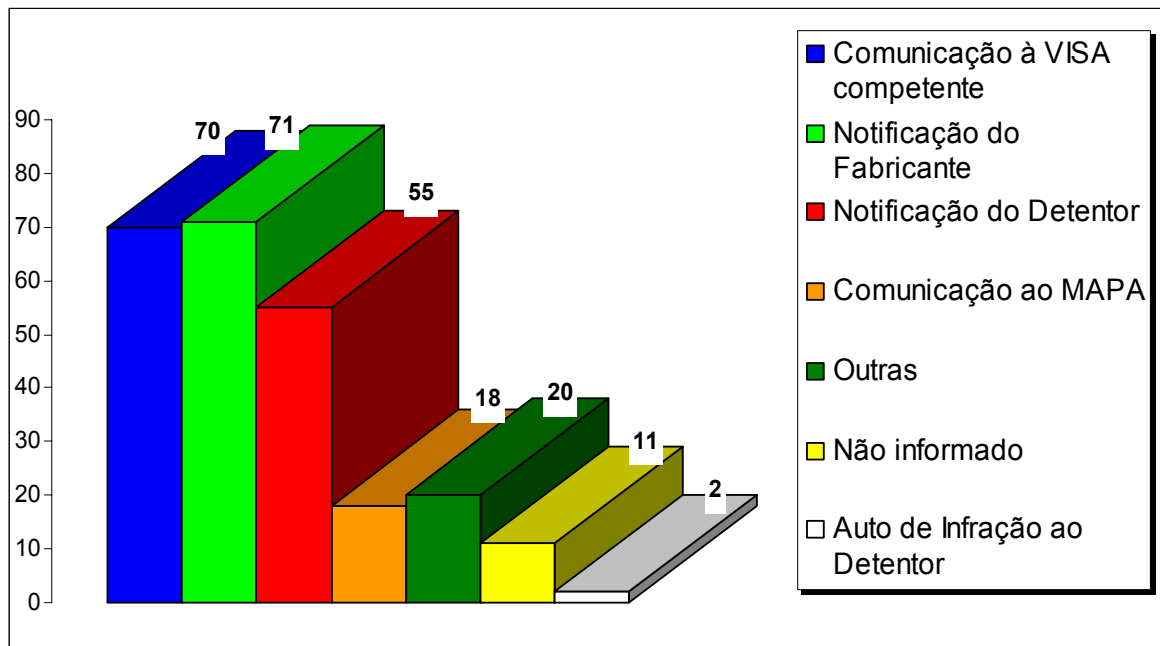
Fonte: ANVISA, Vigilâncias Sanitárias e Laboratórios de Saúde Pública dos Estados e do Distrito Federal.

Figura 13. Quantidade de amostras de Outros Alimentos ou Bebidas à Base de Leite ou Não, com resultados insatisfatórios em relação à Resolução RDC Anvisa nº 222/02 - Ano 2006



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

Figura 14. Quantidade de amostras de Leites de Diversas Espécies Animais e Produtos de Origem Vegetal de mesma Finalidade com resultados insatisfatórios em relação à Resolução RDC Anvisa nº 222/02 - Ano 2006



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

Figura 15. Relação das Intervenções realizadas pelos serviços de vigilância sanitária estaduais e distrital decorrentes das irregularidades encontradas nos Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância - Ano 2006

As intervenções efetuadas pelas de vigilâncias sanitárias estaduais e distrital, foram: comunicação à VISA competente (70), notificação do fabricante (71), notificação do detentor (55), comunicação ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (18), outras (20) e instauração de auto de infração ao detentor (2). Em 11 produtos, o órgão de vigilância sanitária não informou a medida de intervenção adotada. Esses dados constam da Figura 15.

As principais dificuldades encontradas referem-se ao: tempo exíguo para realização do monitoramento, não sendo possível contar com a adesão dos serviços de vigilância sanitária de todos os estados, preenchimento incompleto e ou incorreto da Lista de Verificação, erro na identificação do produto e erro na interpretação das normas.

3.4. Ações fiscais

3.4.1. Emissão de Notificações

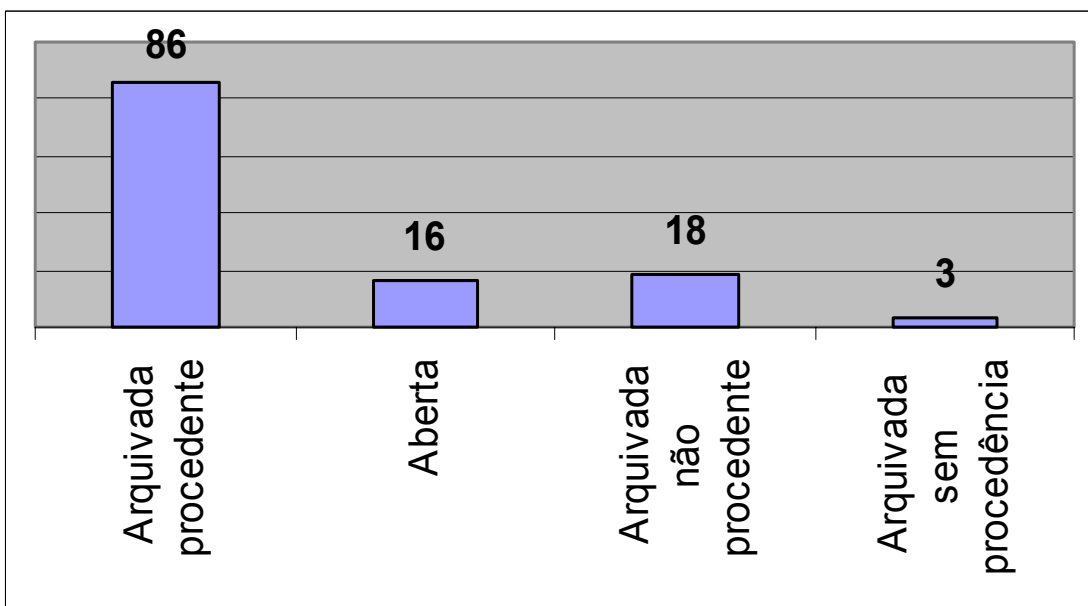
As notificações emitidas pela GICRA são instrumentos utilizados para promover a adequação dos alimentos à legislação sanitária vigente, e conseqüentemente, reduzir a comercialização de produtos que podem causar danos à saúde dos consumidores. A emissão de notificações origina-se da coleta de dados de programas nacionais coordenados pela Anvisa, como o Prebaf, e do recebimento de denúncias de usuários, de entidades de defesa do consumidor, do setor produtivo, de órgãos de saúde, dentre outros.

Em 2006 foram emitidas 124 notificações, sendo que 108 (87%) tiveram seus procedimentos finalizados, permanecendo o restante em andamento.

Foram classificadas como notificações procedentes aquelas em que as irregularidades motivadoras da ação foram confirmadas; como não procedentes foram classificadas aquelas em que as irregularidades motivadoras não existiam. No caso das notificações classificadas como sem procedência, não foi possível constatar a existência de irregularidades. A partir da Figura 16 pode-se observar que entre as notificações finalizadas, 86 (69%) são classificadas como procedentes, 18 (15%) como não procedentes e 3 (2%) como sem procedência.

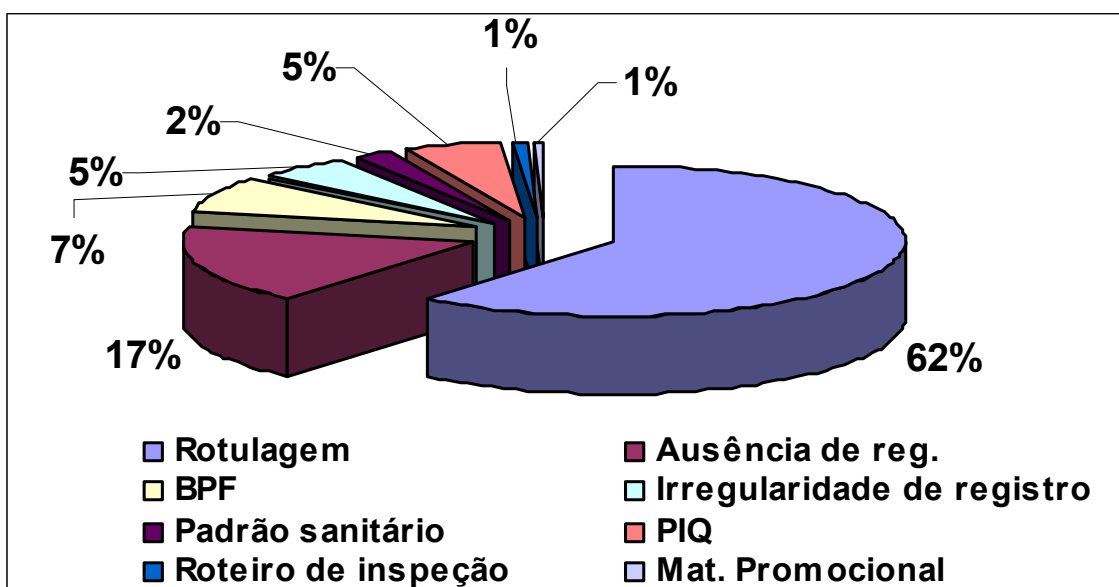
Das 124 notificações emitidas, 90 (62%) foram motivadas por irregularidades nos dizeres de rotulagem, sendo esta a irregularidade mais freqüente seguida da ausência de registro (17%), conforme ilustrado na Figura 17. As demais irregularidades em ordem decrescente do percentual de ocorrência são relativas à: boas práticas de fabricação (7%), registro e padrão de identidade e qualidade (5% respectivamente), padrão sanitário (2%) e roteiro de inspeção e material promocional (1% respectivamente).

As categorias de produtos mais frequentemente alvos de notificação foram as carcaças de frango (22), os alimentos para atletas (19) e os novos alimentos (12). Estes dados podem ser consultados, em ordem decrescente de representatividade, na Figura 18. Para construção da Figura 18 foram agrupadas as seguintes categorias de alimentos: biscoitos, café, achocolatado, chocolates, balas, gelatinas, barras de cereais, massas alimentícias (18), molho de tomate e condimentos (12) e adoçantes dietéticos de mesa (9). A região Sudeste é a que concentra o maior número de empresas notificadas (63%), seguida pela região Sul (23%) e Centro-Oeste (6%) conforme ilustra a Figura 19. Não houveram notificações emitidas à empresas localizadas na região Norte. O quadro apresentado é compatível com o fato de que a maioria das indústrias alimentícias brasileiras localiza-se na região sudeste.



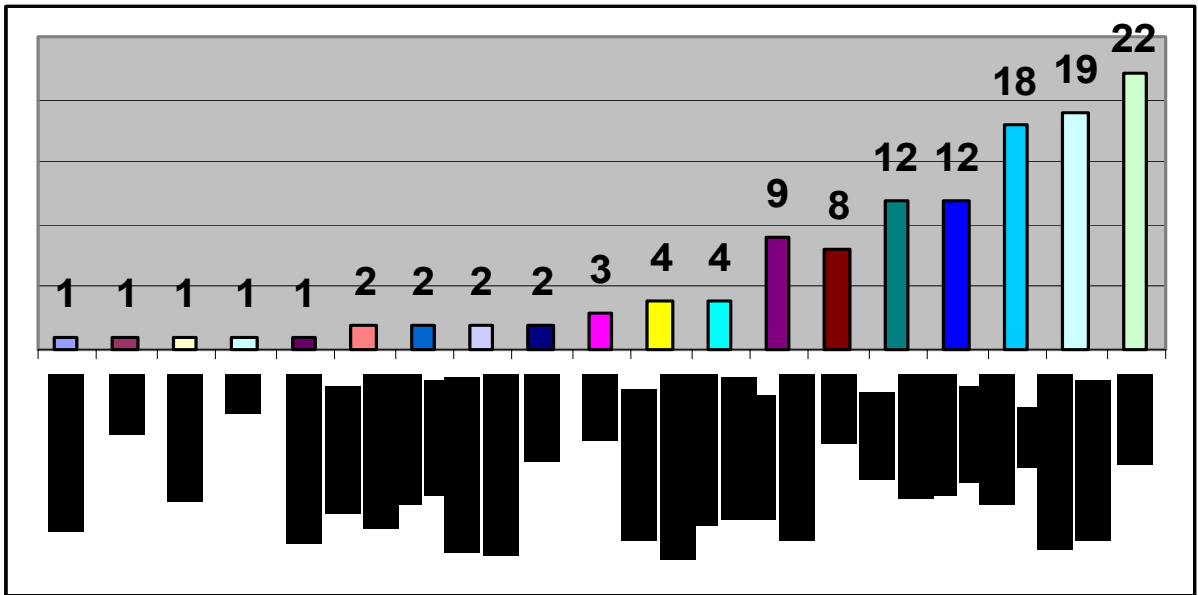
Fonte: Anvisa

Figura 16. Distribuição das notificações abertas, arquivadas precedentes, não precedentes e sem procedência – Ano 2006



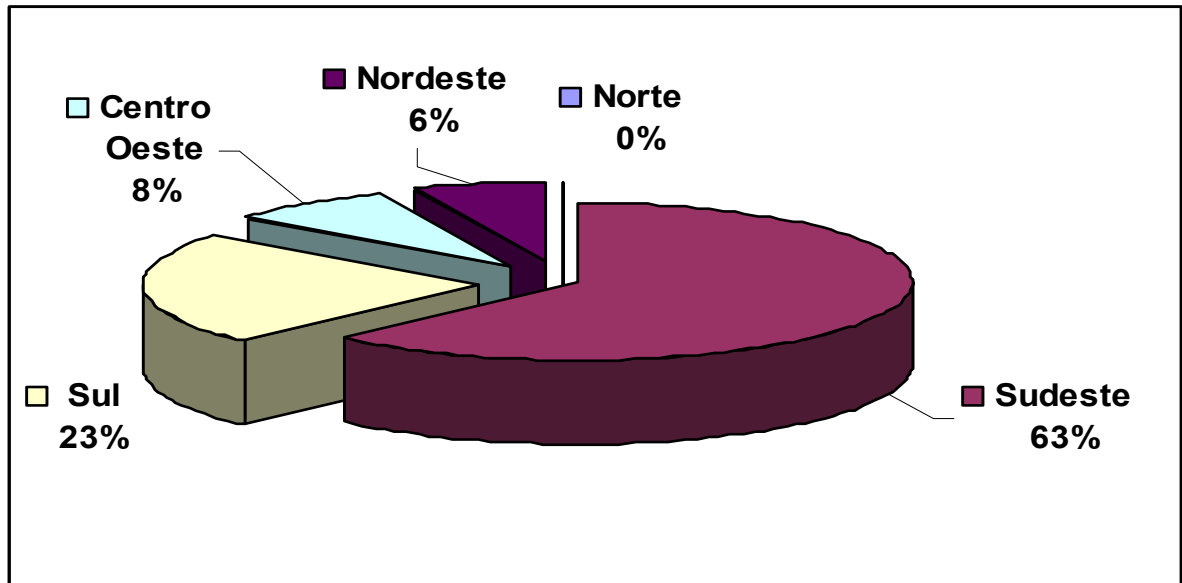
Fonte: Anvisa

Figura 17. Distribuição das notificações por irregularidades – Ano 2006



Fonte: Anvisa

Figura 18. Número de notificações por categoria de produtos alimentícios – Ano 2006



Fonte: Anvisa

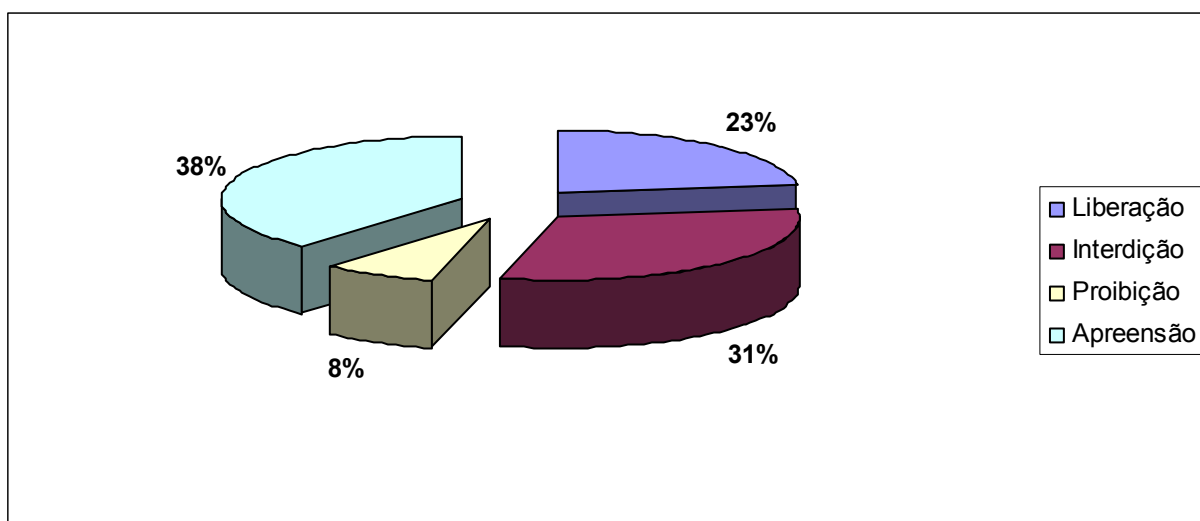
Figura 19. Distribuição das empresas notificadas no ano de 2006 pelas regiões geográficas do país

3.4.2. Interdições cautelares, apreensões, proibição e liberações de produtos

A Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos, em 2006, publicou 13 atos referentes às ações de apreensão, proibição, 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, conforme disposto na Figura 20.

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 13 atos publicados, 4 dispõem sobre interdição cautelar de amendoim e derivados por apresentarem teor de aflatoxina acima do limite permitido na legislação sanitária; 5 sobre apreensão de produtos por estarem em desacordo com a legislação sanitária; 3 sobre liberação de alimentos para praticantes de atividade física pela comprovação de que atendem aos dispositivos previstos na legislação, e 1 de proibição, que dispõe sobre a importação, ingresso e comercialização de produtos e subprodutos derivados de aves de países com registro da ocorrência de infecção animal provocada pelo vírus da influenza aviária de alta patogenicidade. As principais irregularidades detectadas estão relacionadas na Tabela 4.



Fonte: Anvisa

Figura 20. Relação dos atos publicados referentes às ações de apreensão, proibição, interdição cautelar e liberação de produtos alimentícios no ano de 2006.

Tabela 4. Distribuição das Irregularidades por Categoria de Produtos por Tipo de Ato Publicado – Ano 2006.

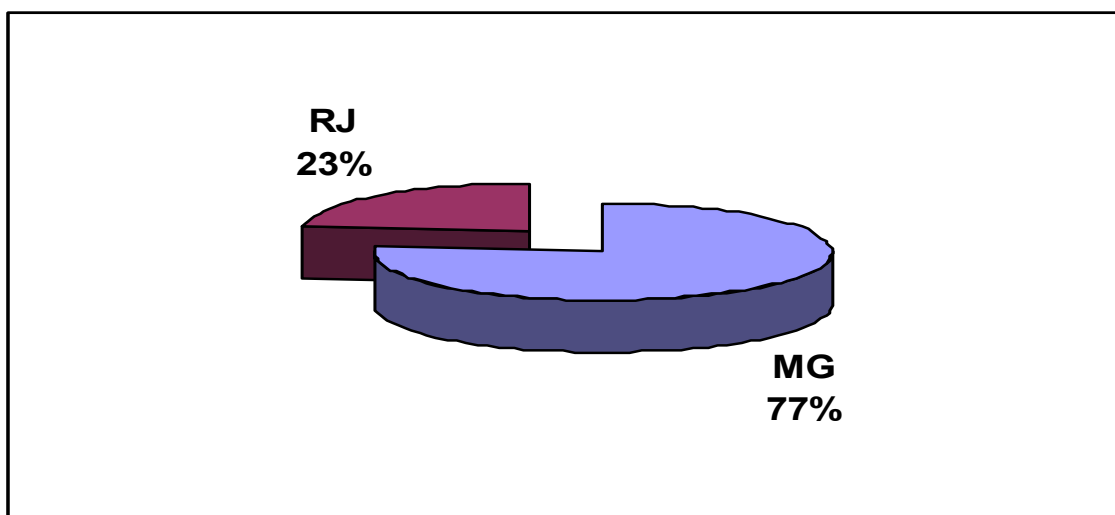
IRREGULARIDADES	CATEGORIA DE PRODUTOS	QUANTIDADE	ATO
-Produtos procedentes de países com registro da ocorrência de infecção animal provocada pelo vírus da influenza aviária alta patogenicidade	-Produtos e subprodutos derivados de aves	1	Proibição
-Produto falsificado - Ausência de registro ou não aprovação no MS - Ausência do alvará sanitário	-Palmito de Açaí em conserva	3	Apreensão
- Ausência de registro no MS	-sal	1	
- Ausência de registro ou não aprovação no MS	-Alimentos para praticante de atividade física	1	
-Teor de aflatoxina acima do limite máximo permitido na legislação sanitária.	-Amendoim e derivados	4	Interdição cautelar
-Atenderem aos dispositivos previstos na legislação	-Alimentos para praticante de atividade física	3	Liberação

Fonte: ANVISA/ Vigilâncias Sanitárias das Unidades Federadas.

3.4.3. Divulgação das ações fiscais

As ações fiscais efetuadas pelos órgãos de vigilância sanitária dos estados e do Distrito Federal frente às irregularidades constatadas em estabelecimentos e produtos alimentícios são disponibilizadas no sítio eletrônico da Anvisa. Esta ação tem o objetivo de divulgar a população parte do trabalho desenvolvido pelo Sistema Nacional de Vigilância Sanitária. Somente atos publicados em Diário Oficial, formalmente enviados à GICRA são divulgados. O compilado das ações pode ser consultado em <http://www.anvisa.gov.br/alimentos/acoes/index.htm>.

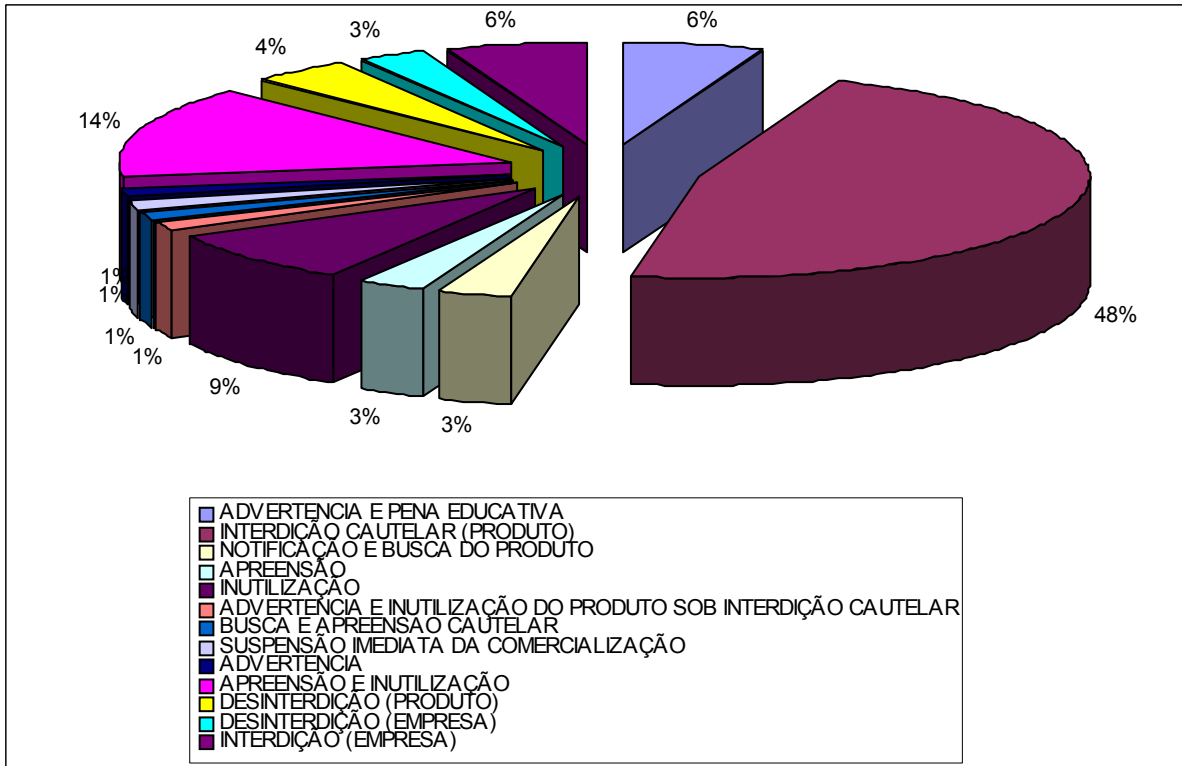
Em 2006, a GICRA recebeu formalmente a comunicação de 70 atos referentes à interdição cautelar, apreensão e inutilização de alimentos, interdição de estabelecimentos, dentre outros. Desse total, 54 foram encaminhados pelo Estado de Minas Gerais e 16 pelo Estado do Rio de Janeiro, conforme ilustrado na Figura 21.



Fonte: Anvisa/Vigilâncias Sanitárias das Unidades Federadas

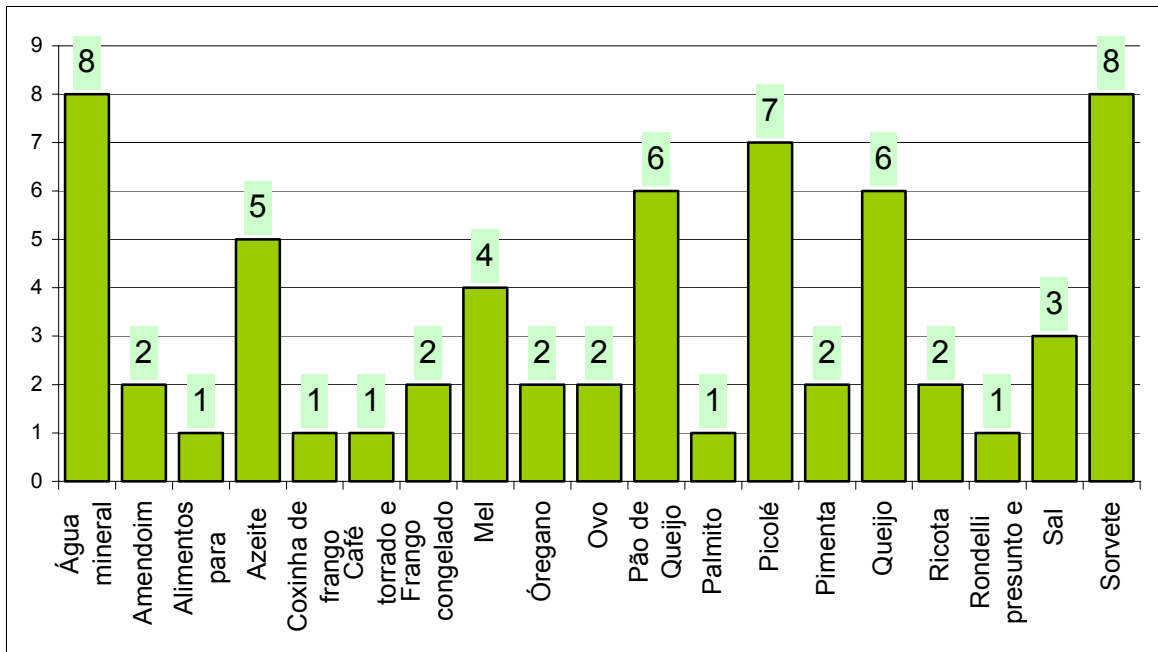
Figura 21. Percentual de atos enviados à Anvisa por órgão de vigilância sanitária estadual – Ano 2006.

A Figura 22 demonstra a distribuição dos atos por tipo de ação fiscal relacionada a produtos e estabelecimentos. Em expressão numérica, 33 referem-se à interdição de alimentos, 10 à apreensão e inutilização de alimentos, 6 à inutilização de alimentos, 4 à interdição de estabelecimento, 4 à advertência e pena educativa, 3 à desinterdição de alimento, 2 à desinterdição de empresa, 2 à notificação e busca do produto, 2 apreensão, 1 à advertência e inutilização do produto sob interdição cautelar, 1 à busca e apreensão cautelar, 1 à suspensão imediata da comercialização e 1 à advertência.



Fonte: Anvisa/ Vigilâncias Sanitárias das Unidades Federadas.

Figura 22. Distribuição dos atos recebidos pela Anvisa por tipo de ação fiscal desenvolvida – Ano 2006.



Fonte: Anvisa/ Vigilâncias Sanitárias das Unidades Federadas.

Figura 23. Percentual de ocorrência das categorias de alimentos envolvidas nas ações fiscais – Ano 2006.

As categorias de produtos que tiveram maior prevalência entre as ações fiscais recebidas pela GICRA foram: água mineral (8), sorvete (8), picolé (7) pão de queijo (6), queijo (6), azeite (5) e mel (4). As demais categorias de produtos estão representadas na Figura 23 (para construção do gráfico alguns produtos foram agrupados em apenas uma categoria denominada “Outros”, foram eles: amendoim, alimento para praticantes de atividade física, coxinha de frango, café torrado e moído, frango congelado, orégano, ovo, palmito, pimenta, ricota, rondelli e sal).

Entre os motivos de adoção das ações fiscais, verifica-se na Tabela 5 que 44% dos produtos não atenderam ao padrão microbiológico, 14% não atenderam às características sensoriais e organolépticas, 7% não tinham registro, 7% apresentaram problemas na rotulagem, 6% não atendiam às características físico-químicas, 4% apresentaram irregularidades de Padrão de Identidade e Qualidade, 4% dos produtos eram falsificados, 3% possuíam matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, 3% não atendiam às demais legislações e 7% dos atos relacionavam-se a ausência de adoção de Boas Práticas de Fabricação nos estabelecimentos.

Tabela 5. Percentual de Ocorrência das Irregularidades Identificadas nas Ações Fiscais Recebidas dos Serviços de Vigilância Sanitária – Ano 2006.

IRREGULARIDADE EM PRODUTOS E ESTABELECIMENTOS	Nº DE OCORRÊNCIA	% DE OCORRÊNCIA
Padrão de Identidade e Qualidade	3	4
Ausência de registro	5	7
Características físico-químicas	4	6
Características sensoriais e organolépticas	10	14
Desacordo Legislação	2	3
Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde	2	3
Padrão microbiológico	31	44
Produto falsificado	3	4
Rotulagem	5	7
Boas Práticas de Fabricação	5	7

Fonte: Anvisa/ Vigilâncias Sanitárias das Unidades Federadas.

3.4.4. Envio de denúncias aos serviços de vigilância sanitária

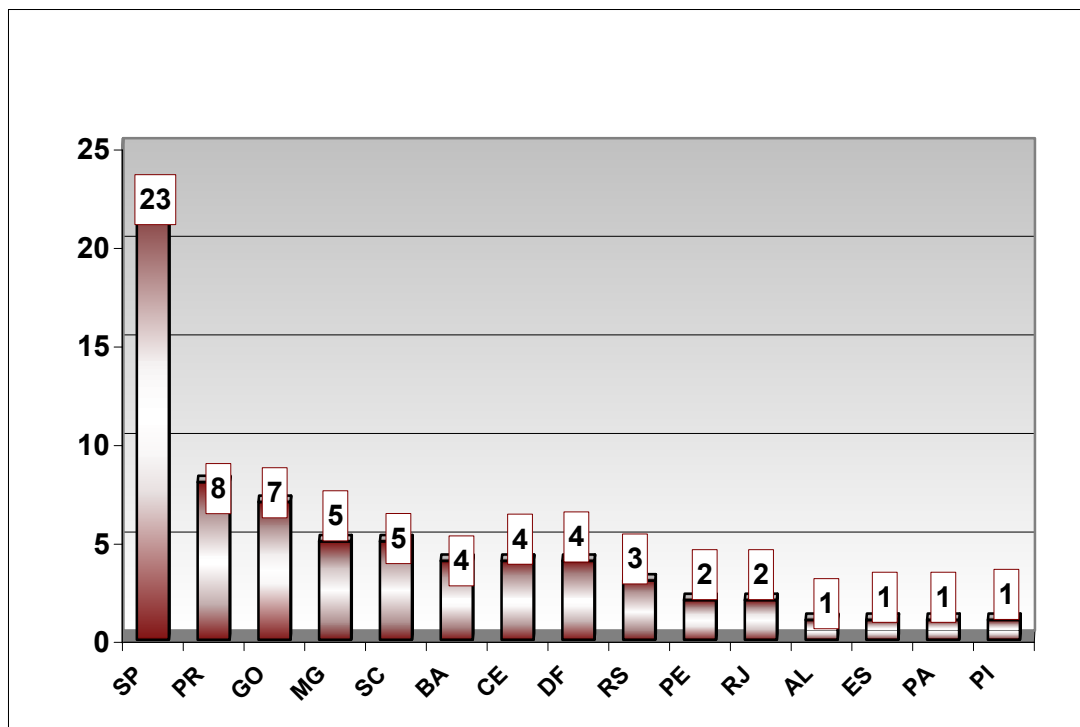
A apuração de irregularidades sanitárias de produtos alimentícios formalizadas por meio de denúncia é realizada por meio de dois procedimentos instituídos, a saber: ação direta por meio da emissão de notificação e ação conjunta por meio de envio das denúncias aos serviços de vigilância sanitária estaduais e distrital.

Avaliando a ação conjunta por meio de envio das denúncias aos serviços de vigilância sanitária observa-se que no ano de 2006, foram expedidos 71 documentos solicitando a colaboração dos órgãos de vigilância sanitária para apuração de irregularidades denunciadas a esta Gerência. Do total, aproximadamente 32% 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 do Paraná e de Goiás, com respectivamente 11 e 10% das denúncias. A distribuição dos documentos expedidos entre as vigilâncias sanitárias estaduais e distrital destinatários encontra-se ilustrada na Figura 24.

Das 71 denúncias encaminhadas as vigilâncias sanitárias estaduais e distrital, a Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos obteve retorno sobre as medidas adotadas em aproximadamente 41% dos casos. A Figura 25 estabelece uma relação entre o número de denúncias enviadas aos órgãos de vigilância sanitária e o número de respostas recebidas pela GICRA. Os órgãos de vigilância sanitária das unidades federadas de Alagoas, Ceará, Espírito Santo, Minas Gerais, Pará e Piauí não enviaram retorno sobre as medidas adotadas no âmbito de sua competência.

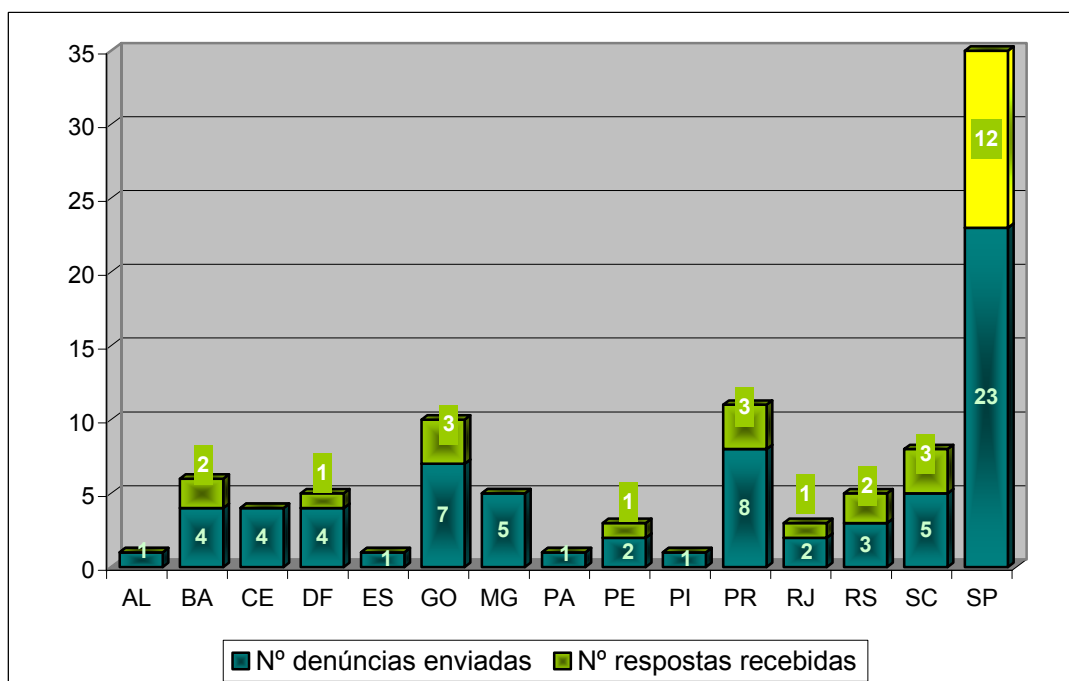
Quando analisadas as denúncias enviadas aos serviços de vigilância sanitária, pôde-se observar que entre os produtos alimentícios que apresentaram maior ocorrência foram: novos alimentos, alimentos para praticantes de atividade física e alimentos com alegações de propriedade funcional e ou de saúde. A representatividade dos demais produtos envolvidos nas denúncias do ano de 2006, bem como a distribuição dos produtos alimentícios envolvidos nas denúncias podem ser visualizada na Figura 25 e 26 respectivamente.

Do total de documentos enviados às vigilâncias sanitárias, 32% corresponde a irregularidades associadas à ausência de registro nos produtos alvos de denúncia, conforme demonstrado na Tabela 6. Em segundo lugar, quanto ao percentual de ocorrência, observam-se as irregularidades associadas ao não atendimento do padrão de identidade e qualidade. Os demais casos mais expressivos envolvem, em ordem decrescente do percentual de ocorrência, os seguintes tipos de irregularidades: padrão sanitário, não atendimento às Boas Práticas, comércio irregular de alimentos e problemas nos dizeres de rotulagem.



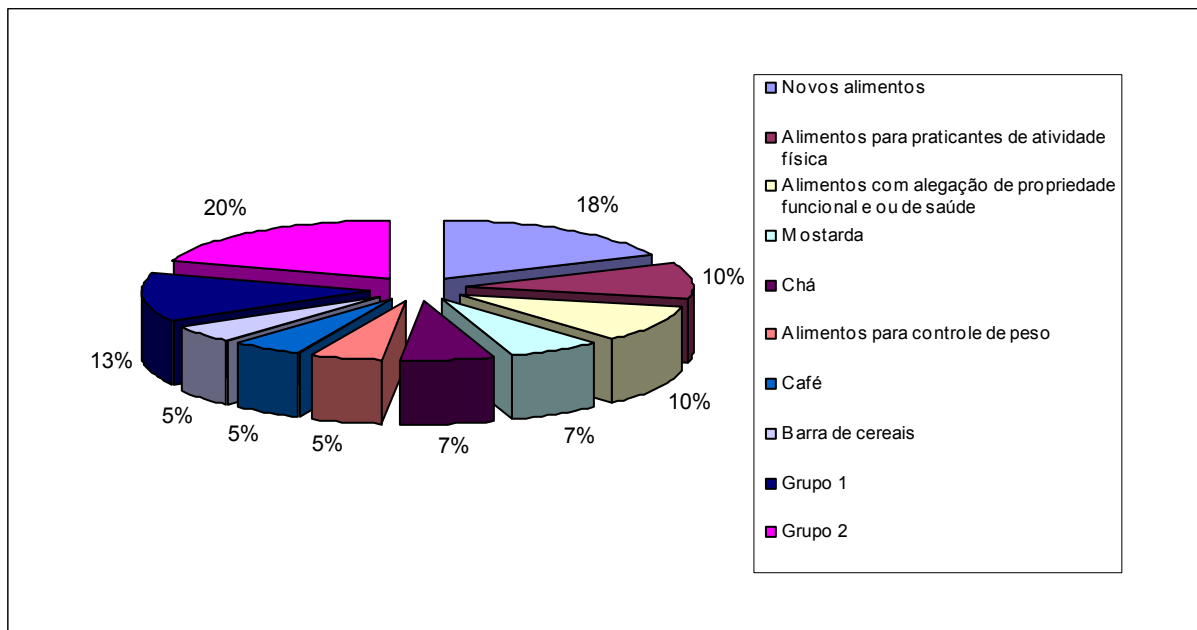
Fonte: ANVISA/ Vigilâncias Sanitárias das Unidades Federadas.

Figura 24. Distribuição das denúncias para apuração entre os órgãos de vigilância sanitária das unidades federadas - Ano 2006.



Fonte: ANVISA/ Vigilâncias Sanitárias das Unidades Federadas

Figura 25. Relação entre o número de denúncias enviadas aos órgãos de vigilância sanitária e o número de respostas recebidas pela Gicra – Ano 2006.



Fonte: ANVISA/ Vigilâncias Sanitárias das Unidades Federadas

Figura 26. Distribuição dos produtos alimentícios envolvidos nas denúncias encaminhadas para os serviços de vigilância sanitária das unidades federadas – Ano 2006.

Tabela 6 - Percentual de Ocorrência das Irregularidades Identificadas nas Denúncias Encaminhadas aos Serviços de Vigilância Sanitária – Ano 2006

IRREGULARIDADE	Nº DE OCORRÊNCIA	% DE OCORRÊNCIA
Ausência de registro	23	32
Padrão de identidade e qualidade	14	20
Padrão Sanitário	8	11
Boas Práticas	7	10
Comércio irregular de alimentos	6	8
Problemas nos dizeres de rotulagem	6	8
Utilização de indicação terapêutica e ou alegação de propriedade não aprovada	4	6
Presença de bromato	1	1
Teor de aflatoxina acima do permitido	1	1
Doença Transmitida por Alimentos	1	1
Total	71	100

Fonte: ANVISA/ Vigilâncias Sanitárias das Unidades Federadas

3.4.5. Alimentos para praticantes de atividade física

Em 2006 foram recebidas diversas denúncias relacionadas a produtos para praticantes de atividades físicas. A Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos procedeu à averiguação e posterior notificação das empresas, conforme disposto no Quadro 2.

As denúncias encaminhadas tiveram como base os rótulos e materiais de propaganda desses alimentos, distribuídos pelo país, em desacordo com a legislação sanitária. Neste período, foram notificadas 07 empresas fabricantes e ou importadoras de produtos para praticantes de atividade física, que apresentaram, no mínimo, uma das seguintes irregularidades:

- Indicações terapêuticas e enganosas na rotulagem e materiais de propaganda;
- Rotulagem em idioma não oficial;
- Categoria de alimento “alimentos sortidos para atletas” não prevista na legislação;
- 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;
- 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 aminoácidos isolados (L-carnitina, creatina, arginina, glutamina, ornitina, β -hidroxi β - metilbutirato) não permitidos como alimentos e enquadrado como medicamentos, devendo ter seu uso condicionado à prescrição médica.

Dando continuidade a esta ação, em 20 de novembro de 2006, a Anvisa promoveu uma reunião sobre os Alimentos para Praticantes de Atividade Física e contou com a participação dos Estados de Sergipe, Rio de Janeiro, Goiás, Pernambuco, Rio Grande do Sul e São Paulo para discutir a regulamentação de todo o setor pertinente a esse tipo de alimento.

Dois produtos - ANIMAL PAK e CLA - ÁCIDO LINOLÉICO CONJUGADO - estiveram relacionados às diversas denúncias recebidas pela ANVISA o que resultou numa apreensão desses produtos, nacionais e importados, presentes irregularmente no mercado.

Quadro 2. Relação dos alimentos para praticantes de atividade física notificados pela Anvisa e exigências efetuadas.

PRODUTO	EXIGÊNCIA
Alimento sortido para Atletas	Suspender a comercialização do produto em todo o território nacional.
Alimento Compensador para Praticantes de Atividade Física	Apresentar cópia autenticada do registro do produto Animal Pak. Em caso de não possuir registro, recolher todas as unidades do produto e suspender a comercialização.
Alimento Compensador para Praticantes de Atividades Físicas	Apresentar cópia autenticada da publicação em Diário Oficial da União do registro do produto e apresentar cópia do rótulo do produto.
Alimento Protéico para atletas	Apresentar rótulo do produto com as informações obrigatórias de rotulagem em português e esclarecer sobre a adição de glutamina, taurina, garcínia cambogia, xylitol e mistura de fosfato.
Alimento para Praticantes de Atividade Física	Prestar esclarecimentos por escrito, sobre a comercialização sem registro do produto.

Fonte: ANVISA/ Vigilâncias Sanitárias das Unidades Federadas

3.4.6. Amendoim

As ações da GICRA no ano de 2006 foram voltadas à averiguação de denúncias de produtos irregulares no mercado, decorrente da auto-regulação em que se encontra esse seguimento, e a conseqüente publicação de resoluções interditando cautelarmente produtos com teor de aflatoxinas superior ao estabelecido pela legislação brasileira. Foram publicadas cinco resoluções de interdição cautelar de produtos.

Em virtude das ações descentralizadas na área de alimentos a Gerência informou ao setor regulado e as VISAS que as denúncias de produtos de amendoim com o teor de aflatoxinas acima do permitido deveriam ser primeiramente encaminhadas aos órgãos de vigilância sanitária municipais, distritais e estaduais.

3.5. Programa Nacional de Prevenção e Controle dos Distúrbios por Deficiência de Iodo - Pró-Iodo

As ações de Prevenção e Controle dos Distúrbios por Deficiência de Iodo (DDI) no Brasil são coordenadas pela Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição do Ministério da Saúde (CGPAN), em atendimento à política de alimentação e nutrição do Ministério da Saúde. Estas ações são discutidas e avaliadas em um fórum interinstitucional - a Comissão Interinstitucional para Prevenção e Controle dos Distúrbios por Deficiência de Iodo (CIPCDDI), legalmente instituída pela Portaria nº 520/GM, de 06/04/2005. Esta Comissão foi responsável pela elaboração do Programa Nacional de Prevenção e Controle dos Distúrbios por Deficiência de Iodo – Pró-Iodo, estabelecido pela Portaria nº2.362, de 1/12/05. Com o objetivo de detalhar as atividades operacionais das entidades envolvidas na prevenção e controle dos DDI no Brasil, foi elaborado um Manual Técnico-Operacional do Programa, que, apesar de não ter sido publicado no DOU, é parte integrante do Pró-Iodo.

Este ano a CGPAN criou uma página na Internet que congrega e disponibiliza o acesso às informações relativas ao controle dos DDI no Brasil. Esta página, hospedada no link http://dtr2004.saude.gov.br/nutricao/iodo_index.php possui as atas das reuniões da Comissão Interinstitucional para Prevenção e Controle dos Distúrbios por Deficiência de Iodo, desde sua primeira reunião no ano de 1999; as legislações que regulamentam as ações do governo federal, além do Manual Técnico e Operacional do Programa, que será brevemente publicado para distribuição entre as partes integrantes do Pró-Iodo.

A Anvisa tem o papel de coordenar juntamente com o Ministério da Saúde o Pró-Iodo. Com este respaldo, a GICRA executou as seguintes ações:

- Análise e compilação dos dados de inspeção sanitária e de monitoramento oficial do teor de Iodo em amostras de sal, encaminhados à GICRA pelos órgãos de vigilância sanitária estaduais e distrital;
- Recebimento e análise de denúncias de irregularidades em estabelecimentos e produtos e adoção de medidas de intervenção nacionais para os casos em que estas ações foram julgadas como essenciais para garantir a oferta de sal devidamente iodado à população;
- Promover a inserção dos serviços de análise bromatológica dos laboratórios oficiais em programas de controle de qualidade analítica.

A compilação das atividades de inspeção sanitária nos estabelecimentos beneficiadores de sal para consumo humano estão disponíveis na Tabela 7. Os resultados das análises oficiais do teor de Iodo em sal destinado ao consumo humano realizadas pelos órgãos de vigilância sanitária estaduais e distrital estão dispostos na Tabela 8.

Tabela 7. Inspeções sanitárias realizadas no ano de 2006

Estado	RN	RJ	CE	RS	SC	Total
Nº de empresas inspecionadas	40	03	01	01	01	46
Nº de inspeções	137	03	01	04	01	146

Tabela 8. Resultados das análises do teor de iodo de sal no ano de 2006

* Foram consideradas satisfatórias as amostras que possuíam teor de iodo entre 20 e 60ppm, sendo desconsiderados os dados de rotulagem.

Resultados das análises do teor de iodo de Sal no ano de 2006										
Estado	RN	AM	DF	GO	PA	PE	PI	RJ	SC	Total
Total de análises	361	30	02	14	38	27	06	17	12	507
Resultados Satisfatórios*	345	27	02	14	35	15	00	16	12	466
Resultados Insatisfatórios	16	03	00	00	03	12	06	01	NI	41
Observações	Ausência: 1 Falta:10 Excesso: 5	NI	--	--	NI	NI	NI	NI	NI	
Percentual de satisfatórios	96%	90%	100%	100%	90%	56%	0%	94%	NI	92%

3.5.1. Pesquisa Nacional da Avaliação de Impacto da Iodação do Sal - PNAISAL

A adição de iodo no sal foi determinada no Brasil a partir da década de 50. Desde então o Ministério da Saúde realizou quatro pesquisas para avaliar o impacto e a eficácia das conseqüências desta intervenção no Brasil, sendo a última em 1994-95. Apesar do notável avanço do controle dos DDI no Brasil, o monitoramento sistemático é fundamental para evitar o retrocesso deste problema em regiões onde o controle já foi alcançado. Além disso, a Organização Mundial da Saúde aprovou na 58ª Assembléia Mundial de Saúde a resolução WHA 58.60 que recomenda aos países o monitoramento da situação nutricional referente ao iodo, a cada três anos.

Nesse sentido, o Ministério da Saúde propôs a realização de um inquérito nacional, denominado Pesquisa Nacional da Avaliação de Impacto da Iodação do Sal – PNAISAL, para avaliar a excreção urinária de iodo (iodúria) de aproximadamente 40.000 escolares de 6 a 14 anos e o teor de iodo do sal consumido nos domicílios destes escolares. O principal objetivo da PNAISAL é avaliar o impacto da iodação do sal no Brasil, de modo a proporcionar a segurança no processo de fortificação, tanto no que diz respeito à eliminação dos DDI - quanto no que diz respeito à prevenção do surgimento de doenças relacionadas ao consumo excessivo de iodo.

Em 09/11/2006 foi publicada a Chamada Pública MCY/MS/FINEP – Impacto da Iodação do Sal - 01/2006 e a instituição que conduzirá a PNAISAL é a Universidade Federal de Pelotas/ RS. O cronograma de reuniões decorrentes das ações de prevenção e controle dos DDI no ano de 2006 está disposto no Quadro 3.

Quadro 3. Cronograma de reuniões das ações de prevenção e controle dos distúrbios por deficiência de iodo.

Evento	Data	Local
Reunião de Planejamento da PNAISAL	08/02	Sede da CGPAN em Brasília
Reunião do grupo de especialistas sobre módulo de micronutrientes da PNDS	29 e 30/03	Sede da CGPAN em Brasília
Reunião do GT Assessor da PNAISAL	13/07	Sede da CGPAN em Brasília
1ª Reunião do GT Laboratório da Pnaisal	01/08	Sede da CGPAN em Brasília
Curso de capacitação dos técnicos dos LACENs MG e AM para análise do teor de iodo na urina	25 a 29/10	Instituto Adolfo Lutz em São Paulo
2ª Reunião do GT Laboratório da Pnaisal	31/10	Sede da CGPAN em Brasília

3.6. Ações adotadas frente ao surto de Doença de Chagas Aguda

Em 4 e 5 de maio, a GICRA foi convidada pelo Grupo Técnico Especializado em Inocuidade de Alimentos, da Unidade Regional de Prevenção e Controle de Doenças Transmissíveis, da Organização Pan-Americana de Saúde - OPAS para participar da Consulta Técnica em Epidemiologia, Prevenção e Manejo da Transmissão da Doença de Chagas Transmitida por Alimentos, cujos objetivos principais foram revisar as informações disponíveis sobre surtos de intoxicação alimentar por *Trypanossoma cruzi*; desenvolver princípios de vigilância, prevenção, manejo e controle dessas situações; e elaborar posicionamento sobre a natureza e a prevenção desta variável da transmissão de Chagas de alta morbidade e mortalidade.

O evento contou com a participação de especialistas na doença, representantes de organizações internacionais e não-governamentais, da Secretaria de Vigilância em Saúde/MS e dos serviços de vigilância sanitária dos estados do Amapá, Pará e Santa Catarina.

Nesse evento, foi discutido sobre os estudos conduzidos no Pará, o surto de Catolé do Rocha/PB e o surto de Santa Catarina, por revolver a questão da transmissão oral de Doença de Chagas Aguda.

As recomendações e conclusões obtidas foram consolidadas no Informe Técnico do Grupo Técnico Especializado em Inocuidade de Alimentos/OPAS, tendo como pontos principais: comprovação da transmissão oral da Doença de Chagas ao ser humano e outros mamíferos; necessidade de envolvimento dos órgãos governamentais na prevenção e controle da Doença de Chagas como Doenças Transmitidas por Alimentos; definição para caso suspeito, provável e comprovado da Doença de Chagas por transmissão oral; implementação das Boas Práticas de Higiene e do sistema APPCC como medida de controle da Doença de Chagas por transmissão oral; e desenvolvimento de pesquisa sobre a interação dos fatores intrínsecos do alimento, fatores ambientais e a multiplicação do *T. cruzi*, formas de contaminação do alimento considerando toda a cadeia produtiva e a efetividade das medidas de controle, como tratamento físicos e químicos e seleção da matéria-prima.

Dando seqüência às atividades a GICRA, em 20 e 24 de novembro, foi convidada pela Secretaria de Vigilância em Saúde/MS para participar de reunião visando discutir sobre ações a serem implementadas para prevenção e controle de Doença de Chagas Aguda, que contou com a participação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Os encontros foram motivados pelo aumento da notificação de surtos no Amapá e Pará, cuja investigação epidemiológica sugeriu que a maior parte dos casos estavam implicados com o consumo de açaí e de bacaba contaminados. No ano de 2006, foi confirmado um total de aproximadamente 80 casos.

Como resultado dessas reuniões foi levantado ainda a necessidade de elaborar um informe técnico interministerial, que apresentasse recomendações a população quanto ao consumo de alimentos e bebidas preparados com vegetais, enquanto fossem estudadas medidas de controle para toda a cadeia produtiva.

3.7. Ações demandas por entidades civis organizadas

3.7.1. Associação Brasileira de Defesa do Consumidor

Para a realização dos testes comparativos pela Associação Brasileira de Defesa do Consumidor, 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.

3.7.1.a. Teste Comparativo – Molho de Tomate

Na edição de outubro de 2006, a referida revista apresentou teste comparativo realizado em 30 marcas distintas do produto Molho de Tomate que concluiu pela eliminação de 7 marcas, sendo que 5 delas foram reprovadas na prova de esterilidade comercial e 2 na análise microscópica pela presença de pêlos de roedores. Diante desse resultado, levado ao conhecimento da Gerência por meio eletrônico em 07/07/06, foram expedidos ofícios aos órgãos de vigilância sanitária onde se localizam as empresas responsáveis pelas marcas reprovadas solicitando a inspeção sanitária e coleta de amostras para fins de análise fiscal, conforme especificado no Quadro 4.

Quadro 4. Resultado da inspeção sanitária realizada nas empresas fabricantes de molhos de tomates que obtiveram resultados insatisfatórios no teste comparativo da pro teste no ano 2006

VISA	Resultado da inspeção sanitária
GO	Durante a inspeção, foi solicitada ênfase no Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas, tendo em vista o motivo de reprovação dos produtos.
	Durante a inspeção, foi solicitada ênfase no processo de esterilização, tendo em vista o motivo de reprovação dos produtos.
SP	Durante a inspeção, foi solicitada ênfase no processo de esterilização, tendo em vista o motivo de reprovação dos produtos.

3.7.1.b. Teste Comparativo – Margarina e Creme Vegetal

Na edição de agosto de 2006, essa Associação divulgou em sua revista o teste comparativo realizado em 39 produtos, sendo 33 margarinas e 6 cremes vegetais.

Além da realização de teste de degustação e de comparativos dos preços, foram avaliados os seguintes critérios: rotulagem, quantidade de gordura e teor de sal.

Compete à ANVISA a regulamentação do Padrão de Identidade e Qualidade dos cremes vegetais, todavia, a legislação vigente, a Resolução RDC Anvisa nº 270, de 22 de setembro de 2005, não estabelece quantidades mínimas ou máximas de gordura, bem como teores máximos de sódio. Portanto, não há subsídio legal para os resultados considerados insatisfatórios, tendo a posição institucional se limitado aos questionamentos relativos à legislação.

No que tange à rotulagem, foram identificadas irregularidades relativas à denominação de venda, à informação nutricional complementar e às orientações sobre a conservação. Todavia, a exceção de um produto, as informações apresentadas pela Associação não foram suficientes para desencadear a ação fiscal.

3.7.2. Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor

A fim de atingir esses objetivos, a entidade iniciou, em 1989, um programa contínuo de testes comparativos de alimentos. Durante os meses de julho e agosto de 2005, o Idec realizou uma pesquisa com doze marcas de pescado comercializadas na Grande São Paulo com o objetivo de avaliar a quantidade de glacê e de água perdida após descongelamento e a rotulagem.

A quantificação do glacê indicou que 50% das amostras possuem quantidade de gelo acima do que é permitido pela legislação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA. A quantificação de água perdida após o descongelamento demonstrou que onze amostras (91,7%) possuem mais água do que o esperado. Essas irregularidades foram comunicadas ao órgão competente, o MAPA, sendo solicitada a adoção das medidas cabíveis.

No que tange à análise de rotulagem dos pescados, cuja regulação se dá no âmbito da vigilância sanitária, oito marcas apresentaram resultados insatisfatórios. Os principais motivos de reprovação das marcas foram a ausência do prazo de validade após abertura da embalagem e das instruções para o descongelamento do produto. As oito empresas responsáveis pela marcas reprovadas foram notificadas por esta Gerência.

Das empresas notificadas, quatro atenderam os termos da notificação, regularizando seus produtos e apresentando novo modelo do rótulo. Uma empresa contestou o resultado do Idec, encaminhando para sua comprovação amostra do produto exposto à venda. Quatro empresas não se manifestaram dentro do prazo concedido

na notificação, sendo solicitado aos órgãos de vigilância sanitária estaduais colaboração na apuração dos fatos e adoção das medidas cabíveis.

3.7.3. Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial

No Programa de Análise de Produtos do Inmetro, após escolhido o produto a ser avaliado, é feita uma pesquisa para verificar quais as normas e regulamentos que o produto deve atender e quais laboratórios estão capacitados a realizar os ensaios previstos na regulamentação.

No caso do produto “Alimento para praticante de atividade física” a área de alimentos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária foi contatada para análise da rotulagem e dos laudos de análise do produto. As empresas que estavam com rotulagem e registro em desacordo com a legislação foram notificadas para proceder às adequações, conforme disposto no Quadro 5.

QUADRO 5. Relação dos alimentos para praticantes de atividade física notificados pela Anvisa, decorrente do programa de análise de produtos do Inmetro e exigências efetuadas

PRODUTO	EXIGÊNCIA
Pó para o preparo de bebidas e Alimento Compensador para Praticantes de Atividade Física	Adequação da rotulagem.
Alimento Protéico para Atletas	Adequação da rotulagem.
Alimento Protéico para Atletas e Repositor Energético para Atletas	Adequação da rotulagem e do registro.
Alimento Protéico para Atletas	Adequação da rotulagem e do registro.
Alimento protéico para atletas	Adequação da rotulagem.
Fígado dessecado, proteinato de cálcio 65%, Triple whey protein, Proteinato de cálcio com isoflavonas, Repositor energético para atletas e Alimento compensador para praticantes de atividade física.	Prestar esclarecimentos por escrito, no endereço abaixo, sobre a comercialização sem registro dos produtos; Apresentar cópia autenticada da publicação em Diário Oficial da União do registro do produto; Apresentar o rótulo do produto.
Alimento Compensador para Praticantes de Atividades Físicas	Adequação da rotulagem e do registro.
Repositor Energético para Atletas	Adequação da rotulagem.
Sem designação	Adequação da rotulagem e manifestação sobre utilização de registro inexistente.
Pó para Preparo de Alimento Compensador para Praticantes de Atividades Físicas e Pó para Preparo de Repositor Energético para Atletas	Adequação da rotulagem e do registro.
Repositor energético para atletas	Adequação da rotulagem e do registro.
Alimento Protéico em Pó para Atletas e Alimento Protéico para Atletas	Adequação da rotulagem.

IV. RELAÇÕES CONVENIAIS E COOPERAÇÕES TÉCNICAS

4.1. Convênio - Comida de Rua

Em 15/08/2005, foi publicado o Extrato de Convênio entre Anvisa e Universidade Federal da Bahia nº4/2005, tendo como objeto: Diagnóstico das condições sociais, econômicas e sanitárias do segmento de comida de rua na cidade de Salvador. O projeto está sendo desenvolvido em parceria pela Universidade Federal da Bahia, Escola de Nutrição e Faculdade de Farmácia, e pelo Laboratório Central Prof. Gonçalo Moniz (LACEN-BA).

O projeto tem como objetivo principal contribuir para a proposição e o desenvolvimento de programas de segurança alimentar, junto à administração pública, com vistas à melhoria da qualidade do segmento de comida de rua, em Salvador-BA, a partir da sua caracterização. Esta caracterização abrange: identificar e traçar o perfil do manipulador de alimentos, incluindo a qualificação para a atividade exercida, avaliar as condições sanitárias do local, do equipamento de venda e dos alimentos comercializados e de avaliar o impacto sócio-econômico que a atividade representa ao setor.

O montante de recursos financeiros destinados foi de R\$ 227.308,00 (sendo 204.800,00 reais da ANVISA e 22.528,00 reais como contrapartida), repassados no ano de 2005.

A vigência do convênio que era até 29/01/2007 foi prorrogada até dezembro de 2007, tendo em vista o atraso de oito meses na execução do Convênio em virtude da necessidade de aprovação do projeto pelo Comitê de ética em Pesquisa, face ao disposto na Resolução nº 196, de 10/10/1996, da Comissão Nacional de Ética em Pesquisa/Conselho Nacional de Saúde/MS.

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

Os resultados parciais foram apresentados durante a reunião, onde se verificou que as atividades de campo foram iniciadas em abril de 2006 e serão realizadas em cinco distritos sanitários, Barra – Rio Vermelho, Itapagipe, Boca do Rio, Pau da Lima e Liberdade, com a aplicação de formulário contendo questões sobre características sócio-demográficas; atendimento aos requisitos de higiene; e a coleta e análise de amostras de cachorro-quente, salgados (coxinha, esfirra e pastel), caldo-de-cana, acarajé e complementos, mingau e suco.

No ano de 2006, foram analisadas aproximadamente 250 amostras dos alimentos citados acima, dos distritos Barra – Rio Vermelho e Itapagipe, sendo que destas 30% (75 amostras) estavam em desacordo com a Resolução – RDC Anvisa nº 12/2001.

Foram entrevistados 78 vendedores e se constatou que há uma distribuição equitativa entre os sexos e a atividade se constitui a principal fonte de renda familiar; os alimentos mingau e salgados são adquiridos de fornecedor e posteriormente revendidos ao consumidor, enquanto 53,8% dos demais produtos são produzidos pelo próprio vendedor ou algum familiar; apenas 7% dos vendedores não manipulam dinheiro, já que 70% dos vendedores trabalham sozinhos; há uma baixa formação em higiene de alimentos; apenas 75,6% dos vendedores possuem água no local de venda e 62,5% das sobras são encaminhadas para doação, enquanto que 25% são utilizadas para venda no dia seguinte.

Do total de amostras analisadas, 45 foram coletadas de ambulantes que comercializam salgados próximos as unidades hospitalares, onde foi verificado alto índice de contaminação por *Staphylococcus aureus* e, deste total, apenas 7 estavam de acordo com os padrões legais vigentes.

Na medida em que o objeto de estudo configura parte relevante da cadeia de suprimento alimentar urbano e que o projeto tem as suas atividades em curso, revelando resultados de interesse para a Saúde Pública, espera-se que a sua continuidade possa desvendar questões que apóiem decisões técnicas na área de Vigilância Sanitária.

4.2. 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.

Os projetos submetidos à apreciação da Diretoria Colegiada foram aprovados na Reunião da DICOL de 30/01/2006 sendo eles:

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

4.2.1. Alimentação Saudável na Escola

No tocante ao Projeto “Alimentação Saudável na Escola”, a DIMCB propôs alterações na matriz lógica com o objetivo de redução e otimização do orçamento. Estas modificações foram solicitações da Diretoria para tornar projeto e orçamento viáveis. Em vista dessas modificações terem sido aprovadas somente no final do ano de 2006, não foram iniciadas as atividades previstas no cronograma do projeto.

O projeto 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.

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 face aos problemas 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.

No mês de janeiro de 2007 iniciaram-se as atividades programadas deste projeto bem como as articulações necessárias com a CGPAN/MS, OPAS, e a VISA/GO que já havia realizado um piloto similar a este projeto.

4.2.2. Implantação da Metodologia de Isolamento e Contagem de *Enterobacter sakazakii* em Laboratórios Oficiais de Saúde Pública

A execução do Projeto foi iniciada no 1º Semestre de 2006, sendo que não havia indicadores de acompanhamento e avaliação para as atividades realizadas até o 1º Semestre de 2006.

Algumas dificuldades foram encontradas pela coordenação do projeto, em vista da execução da atividade fim estar ao encargo de outra instituição (Lacen-MG). Em decorrência disto, atividades operacionais aparentemente simples tiveram que ser submetidas a todo o grupo para acordos. Esta comunicação entre as instituições

envolvidas foi uma dificuldade real, que retardou o andamento do projeto e a conclusão das atividades dentro dos prazos estimados.

No 2º Semestre de 2006 a execução do Projeto foi novamente prejudicada devido à alteração da metodologia de isolamento e contagem do microorganismo. A metodologia anteriormente selecionada foi substituída por estar sendo revisada pelo FDA em vista da baixa especificidade. Para a modificação da metodologia a equipe de coordenação e apoio do projeto realizou um levantamento bibliográfico sobre as metodologias analíticas utilizadas e concluiu que a metodologia publicada pela ISO seria a mais indicada pelo meio científico para esta pesquisa.

Em decorrência deste fato, as atividades operacionais sob responsabilidade da instituição executora do projeto previstas para o 2º Semestre de 2006 não foram concluídas totalmente. As atividades não realizadas foram inseridas no Planejamento do 1º semestre de 2007.

As atividades previstas para 2007 estão seguindo o cronograma do projeto e, se necessário, as coordenadoras do projeto solicitarão à APLAN (Assessoria de Planejamento) a prorrogação do prazo para conclusão do mesmo.

4.2.3. Tradução do Código de Práticas: Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos da Comissão do Codex Alimentarius

O Codex Alimentarius é um Programa Conjunto da Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação - FAO e da Organização Mundial da Saúde – OMS e trata-se de um fórum internacional de normalização sobre alimentos, criado em 1962. É responsável pela elaboração de normas para todas as categorias de alimentos que tem como finalidade proteger a saúde da população, assegurando práticas equitativas no comércio regional e internacional de alimentos, criando mecanismos internacionais dirigidos à remoção de barreiras tarifárias, fomentando e coordenando todos os trabalhos que se realizam em normalização.

Os documentos do Codex Alimentarius têm importância crescente para comércio internacional de alimentos, uma vez que constituem referência para a Organização Mundial do Comércio - OMC e balizam as disputas comerciais entre países. Em razão desta relevância, a Anvisa tem utilizado seus documentos como referência para a elaboração das legislações sobre o controle sanitário da produção e comercialização de alimentos. Além disso, cabe destacar a importância dos alimentos na pauta de exportação do País.

No ano de 2004, após a autorização da FAO/OMS, foi celebrado convênio com a Organização Pan-Americana de Saúde – OPAS, Termo de Cooperação nº 18 e 37, para viabilizar a tradução para o idioma português do Código Internacional

Recomendado de Práticas: Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos da Comissão do Codex Alimentarius (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003) e sua publicação.

O Código Internacional Recomendado de Práticas: Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos é uma publicação da Comissão do Codex Alimentarius, disponível nos idiomas inglês, francês e espanhol, que possui orientações que objetivam a produção de alimentos seguros e adequados para o consumo humano.

Em novembro de 2006, foi realizado o lançamento desse Código de Práticas traduzido durante o III Simpósio Brasileiro de Vigilância Sanitária, que foi distribuído aos participantes do evento. Os demais exemplares serão destinados aos órgãos federais envolvidos no controle sanitário de alimentos, aos órgãos estaduais de vigilância sanitária, às bibliotecas centrais das universidades federais com cursos relacionados à área de alimentos, aos centros de pesquisa de alimentos, aos serviços sociais – SEBRAE, SENAI e SESI, à Confederação Nacional da Agricultura e Pecuária do Brasil – CNA, à Confederação Nacional do Comércio - CNC, à Confederação Nacional da Indústria – CNI e às associações representativas do setor produtivo.

A publicação traduzida encontra-se disponível no endereço http://www.anvisa.gov.br/divulga/public/alimentos/codex_alimentarius.pdf.

V. AÇÕES DE APERFEIÇOAMENTO DA GESTÃO E APOIO À DESCENTRALIZAÇÃO

5.1. Ações Programáticas da Área de Alimentos

As metas estipuladas para negociação foram as descritas no Quadro 6.

Quadro 6. Termo de Ajuste e Metas (TAM) – Repactuação/2006 - 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

Em 2006, 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 pelo Núcleo de Assessoramento da Descentralização das Ações de Vigilância Sanitária - NADAV demonstram quais foram as unidades federadas que pactuaram as ações de inspeção sanitária em estabelecimentos alimentares, conforme a Tabela 9.

Foram realizadas 14967 inspeções sanitárias nas indústrias de alimentos, de modo geral, representando um percentual de 162,5% de cumprimento da meta acordada.

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.

Observa-se que os quantitativos de inspeções sanitárias realizadas em estabelecimentos alimentares foram maiores do que os quantitativos acordados, com exceção das Indústrias Processadoras de Frutas e ou Hortaliças em Conserva, cujo valor realizado foi menor do que o acordado.

Na avaliação individual de cada categoria de estabelecimento alimentar pactuada, os dados da Tabela 9 revelam que as cozinhas industriais foram os estabelecimentos mais inspecionados. No caso específico do alto índice de adesão das unidades federadas 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.

Sem dúvida, a pactuação das ações de inspeção 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.

Tabela 9. Distribuição dos quantitativos de inspeções sanitária realizadas por unidade federada e por categoria de estabelecimento alimentar, no ano de 2006

UF	Ind. de Proces. de Palmito em Conserva		Ind. Beneficiadora de sal para consumo humano		Ind. de Proces. de Gelados Comestíveis		Ind. de Amendoins Processados e Derivados		Ind. de Proces. de Frutas e/ou Hortaliças em conserva		Cozinha Industrial		Demais Indústrias de Alimentos		Total de Inspeção em Indústrias de Alimentos			% R / P
	Pactuado	Realiz.	Pactuado	Realiz.	Pactuado	Realiz.	Pactuado	Realiz.	Pactuado	Realiz.	Pactuado	Realiz.	Pactuado	Realiz.	Pactuado	Realiz.	Pactuado	
AC	2	3	0	0	50	32	0	0	0	0	20	19	280	324	502	395	78,7	
AL	0	0	1	1	3	8	1	1	2	1	1	1	13	45	171	81	47,4	
AM	2	0	0	0	36	0	0	0	0	0	100	74	32	40	320	158	49,4	
AP	9	8	0	0	13	9	0	0	0	0	6	4	5	4	183	87	47,5	
BA	7	7	0	0	4	5	0	0	3	1	2	729	9	134	175	1123	641,7	
CE	0	0	7	1	0	0	0	0	0	0	0	0	45	69	202	139	68,8	
DF	0	0	0	0	4	26	0	0	0	0	0	0	0	0	4	26	650,0	
ES	1	0	1	0	3	5	0	0	3	5	8	9	5	20	171	100	58,5	
GO	2	6	0	0	2	0	0	0	15	15	3	0	51	14	223	338	151,6	
MA	1	0	4	0	1	35	0	0	0	0	21	21	141	141	318	327	102,8	
MG	4	27	1	0	126	160	43	35	38	28	31	236	254	918	647	1958	302,6	
MS	2	2	0	0	38	106	0	0	2	0	5	80	56	535	253	723	285,8	
MT	25	13	0	0	4	2	0	0	2	0	11	18	34	32	226	216	95,6	
PA	76	79	0	0	33	66	0	0	10	16	63	43	35	48	367	756	206,0	
PB	0	0	0	0	17	17	0	0	18	6	15	16	0	0	200	39	19,5	
PE	5	5	1	1	11	16	1	1	10	12	1	1	53	258	232	605	260,8	
PI	0	0	0	0	2	3	0	0	0	0	8	28	16	31	176	194	110,2	
PR	16	16	5	2	233	418	64	87	102	153	117	393	773	2570	1460	3914	268,1	
RJ	3	3	3	3	13	35	1	1	5	8	9	40	35	207	219	507	231,5	
RN	0	0	40	103	15	23	0	0	5	3	15	17	55	128	280	643	229,6	
RO	10	4	0	4	3	1	0	0	1	1	13	13	81	17	258	57	22,1	
RR	0	0	0	0	4	4	0	0	0	0	3	5	21	21	73	30	41,1	
RS	2	3	1	4	48	61	67	78	80	52	40	75	307	612	695	886	127,5	
SC	60	24	3	0	33	60	10	3	65	41	43	188	150	176	514	513	99,8	
SE	0	0	0	0	23	13	1	0	11	10	17	27	54	52	156	154	98,7	
SP	0	0	1	0	202	236	0	0	0	0	131	476	487	5	971	717	73,8	
TO	1	4	0	0	2	14	0	0	1	3	0	0	61	97	215	281	130,7	
Brasil	228	204	68	119	923	1355	188	206	373	355	683	2513	3053	6498	9211	14967	162,5	

Fonte: NADAV/Anvisa 2006

VI. PRODUÇÃO E DISSEMINAÇÃO DE INFORMAÇÕES E DESENVOLVIMENTO DE AÇÕES EDUCATIVAS E DE COMUNICAÇÃO DE RISCOS

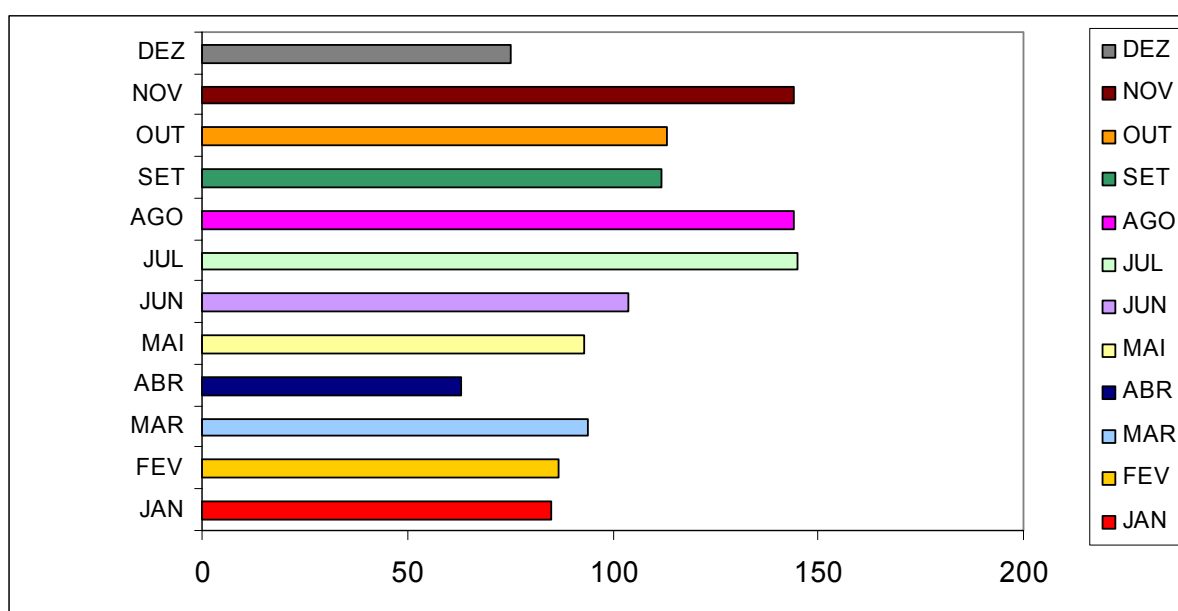
6.1. Interação com o público

6.1.1. Atendimento às mensagens eletrônicas

Uma das formas mais constantes e rotineiras de interação entre a GICRA e o público em geral, é por meio da resposta às mensagens eletrônicas recebidas pelo e-mail institucional da Gerência: gicra@anvisa.gov.br. As consultas são provenientes de usuários de diversos setores, tais como instituições de pesquisa, da área de saúde, do setor regulado, do setor acadêmico, dentre outros.

No ano de 2006, a GICRA respondeu 1259 mensagens eletrônicas, sendo 526 no 1º semestre e 733 no 2º semestre. Os meses de julho, agosto e novembro registraram o maior número de mensagens respondidas, conforme ilustrado na Figura 27.

A distribuição das mensagens eletrônicas recebidas e classificadas por tipo de assunto está disposta na Tabela 10. Observa-se que entre os assuntos mais abordados estão: a Resolução RDC Anvisa nº 216/04 (255 mensagens); assuntos pertinentes aos órgãos de vigilância sanitária dos estados e municípios (127 mensagens) e ao MAPA (67 mensagens).



Fonte: Anvisa/ Vigilâncias Sanitárias das Unidades Federadas.

Figura 27. Distribuição das mensagens eletrônicas recebidos pela ANVISA em 2006

Tabela 10. Distribuição dos assuntos das consultas recebidas por mensagem eletrônica – ano 2006

ASSUNTO	Nº	ASSUNTO	Nº
Boas Práticas para Serviços de Alimentação (RDC nº 216/04)	255	Resolução RDC nº 218/05	7
Orientações ao consumidor	180	Alvará sanitário	5
Procure a VISA	127	Controle de vetores e pragas urbanas	5
Procure o MAPA	67	Doação de alimentos	5
Transporte de alimentos	53	Higienização de ovos	5
Resolução RDC nº 12/01	49	Lei nº 6437/77	5
Portaria nº 326/97	46	Resolução RDC nº267/03	5
Boas Práticas de Fabricação	39	Sal para consumo humano	5
Manual de Boas Práticas de Fabricação	38	Ações Fiscais	4
Abertura de estabelecimentos	37	Aflatoxinas	4
Resolução RDC nº275/02	28	Resolução RDC nº 172/03	4
Conservação de alimentos	25	Resolução RDC nº 175/03	4
Água mineral	25	Análises de alimentos	3
Denúncia	24	Herbalife	3
Exame de saúde em manipuladores	22	Monitoramento de alimentos	3
Responsabilidade Técnica	17	Consulta Pública nº 67/04	2
Uso de Luvas, Máscaras e Touca	17	Consulta Pública nº 29/04	2
Procure instituições de pesquisa	15	Procure o Ministério do Trabalho e Emprego	2
Manual de Boas Práticas	14	Programa de Monitoramento	2
PRODIR	13	Resolução RDC nº 222	2
Procure o Ministério da Saúde	12	Resolução RDC nº 276	2
Certificação de produtos	11	Portaria SVS/MS nº 1428/93	1
Prazo de validade	11	Cartilha da RDC nº216/04	1
Surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos	9	Idec	1
Higienização de frutas e verduras	8	Lacres em latas	1
Portaria SVS/MS nº 518/04	8	Procure a Secretaria de Vig. em Saúde/MS	1
Sachês de condimentos em restaurantes	8	Reservatórios de água	1
Palmito em conserva (PIQ e rotulagem)	7	Venda de alimentos em farmácia	1
Procedimentos Operacionais Padronizados	7	Boas Práticas	1
Total		1259	

Fonte: Ouvidoria/Anvisa

6.2. Atendimento às mensagens do sistema Anvis@tende

No ano de 2006, foram recebidas 331 consultas do público externo via sistema anvis@tende. Neste canal de comunicação com a sociedade são endereçadas consultas provenientes do setor regulado, de estudantes, profissionais da área de alimentos, instituições de pesquisa, universidades, dentre outros.

Das 331 mensagens eletrônicas, todas foram respondidas dentro do prazo estipulado pela Ouvidoria conforme ilustrado na Tabela 11.

É importante ressaltar que muitas denúncias são recebidas por este sistema e todas são avaliadas pelos técnicos da gerência para encaminhamento.

Tabela 11. Quantitativo de mensagens respondidas pelo sistema anvis@tende.

GERENCIA DE INSPEÇÃO E CONTROLE DE RISCOS DE ALIMENTOS						
Natureza			Situação			
			Em Atraso	FINAL. DESDOBRAMENTO	FINALIZADA	SEM ANDAMENTO
DENÚNCIA	102	30,82%	0	0	102	0
Outros - Indefinido	1	0,30%	0	0	1	0
PEDIDO DE INFORMAÇÃO	169	51,06%	0	0	169	0
RECLAMAÇÃO	37	11,18%	0	0	37	0
SOLICITAÇÃO	17	5,14%	0	0	17	0
SUGESTÃO	5	1,51%	0	0	5	0
SUB TOTAL			0	0	331	0
			0,00%	0,00%	100,00%	0,00%
TOTAL DE PROCEDIMENTOS			331			

6.3. Mostra Cultural de Vigilância Sanitária e Cidadania: Aprendendo e Ensinando sobre Segurança dos Alimentos

A GICRA em parceria com a GQTSA ministrou o curso “Aprendendo e Ensinando sobre Segurança dos Alimentos”, para merendeiras da Rede Municipal de ensino do Rio de Janeiro/RJ, como parte das atividades da programação paralela da I Mostra Cultural de Vigilância Sanitária e Cidadania, realizada pela Escola Nacional de Saúde Pública – ENSP/FIOCRUZ em parceria com o Centro Cultural de Saúde – CCS do Ministério da Saúde – MS e com a Anvisa.

Os cursos contaram com a participação de merendeiras, nutricionistas, coordenadoras escolares e professores ligados ao programa de merenda escolar da rede municipal de ensino e objetivaram propiciar a aplicação dos conceitos de segurança e qualidade higiênico-sanitária dos alimentos de forma prática no dia-a-dia de suas atividades profissionais, ou seja: incentivar a adoção das boas práticas em todas as etapas da preparação de um alimento. Desta forma, foi fomentada a proteção e a promoção da saúde dos alunos através da obtenção de um alimento saudável e seguro.

Foram capacitados ao todo 140 alunos que se dividiram em 04 turmas, sendo que cada uma delas passou por um dia de formação (oito horas) nos dias 16 e 14 de maio e 27 e 28 de junho. O conteúdo apresentado foi baseado na Resolução RDC Anvisa nº 216/04, que exige que todo manipulador de alimentos seja comprovadamente capacitado em higiene pessoal, manipulação higiênica de alimentos e doenças transmitidas por alimentos. Foram entregues certificados para os que concluíram o curso.

As turmas demonstraram interesse e comprometimento no decorrer do curso, tendo sido travadas discussões ricas e produtivas. A impressão das responsáveis pela ministração do curso foi comprovada mediante a avaliação escrita, cujo resultado foi extremamente positivo.

Em decorrência deste trabalho, foram levantadas as seguintes ponderações:

- Apesar da política de governo de implementação da alimentação saudável nas escolas, os resultados da avaliação do curso demonstram a carência de informações e a necessidade de investimento em capacitação dos profissionais, tendo em vista o grande número de solicitações de novos treinamentos, com maior carga-horária e extensivos a toda comunidade escolar.
- Foi consenso entre os participantes do curso a necessidade de sensibilização dos gestores das escolas públicas, pois muitas práticas que foram recomendadas não são possíveis de serem adotadas pela falta de equipamentos e infra-estrutura das cantinas.

6.4. Lançamento da Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação

O III Simpósio Brasileiro de Vigilância Sanitária – Simbravisa foi o evento escolhido para o lançamento da Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Foram publicados 2.000 exemplares da primeira edição da cartilha, que foram distribuídos no evento. O lançamento da Cartilha ficou registrado na programação oficial do Simpósio.

A cartilha é um material educativo, com conteúdo acessível e atrativo, que objetiva facilitar a compreensão da legislação e agilizar o cumprimento da mesma. Tendo em vista que o setor de serviços de alimentação conta com mão-de-obra de diferentes graus de escolaridade e de capacitação profissional, foi utilizada uma abordagem adequada ao público alvo e foram utilizadas imagens ilustrativas, desenvolvidas por terceiro contratado pela ASCOM e avaliadas pela GICRA.

A cartilha pode ser acessada eletronicamente pelo site da Anvisa, no link http://www.anvisa.gov.br/divulga/public/alimentos/cartilha_gicra.pdf. (PDF).

6.5. Participação em eventos, fóruns e instâncias de negociação

No ano de 2006, os representantes da Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos participaram nos eventos discriminados no quadro abaixo.

Quadro 7. Relação de eventos com participação de representante da gerência de inspeção e controle de riscos de alimentos – ano 2006

INSTÂNCIA	VINCULAÇÃO/ COORDENAÇÃO	FUNÇÃO DA REPRESENTAÇÃO DA ANVISA	PERIODICIDADE DAS REUNIÕES
1. Comissão Permanente de Crenologia. Finalidade: Discussão de temas relativos à água mineral e termal e sua importância como fonte de alimento	Departamento Nacional de Produção Mineral Coordenação: DNPM Presidente Miguel Antonio Cedraz Nery	Membro	Bimensal
2. GT – Grupo Técnico sobre Higiene dos Alimentos Finalidade: Prestar suporte técnico-consultivo ao CCAB para as posições brasileiras junto ao Codex Alimentarius, no que tange ao tema.	INMETRO – Comitê do Codex Alimentarius do Brasil (CCAB). Coordenação: GGALI/ ANVISA Coordenadora: Denise de Oliveira Resende Marques	Coordenação e membro	Mensal
3. GT – Grupo Técnico sobre Sistemas de Certificação e Inspeção de Importação e Exportação de Alimentos – GTFICS Finalidade: Prestar suporte técnico-consultivo ao CCAB para as posições brasileiras junto ao Codex Alimentarius, no que tange ao tema Sistemas de Certificação e Inspeção de Importação e Exportação de Alimentos	INMETRO /CCAB Coordenação: INMETRO Coordenador: Maria Aparecida Martinelli.	Membro	Bimensal
4. GT – Grupo Técnico sobre Primeiro Monitoramento Oficial da NBCAL Finalidade: Estabelecer critérios para o monitoramento oficial dos produtos, objetos da	Ministério da Saúde Coordenação: SAS/MS	Membro	Não há

NBCAL.			
5. Codex Committee on Food Hygiene – CCFH Finalidade: Apresentar propostas de normas do Codex Alimentarius sobre Higiene dos Alimentos	Codex Alimentarius – FAO/WHO País que preside: Estados Unidos	Coordenação e Membro da Delegação Brasileira	Anual (reunião internacional).
6. Codex Committee on Food Import and Export Inspection and Certification Systems – CCFICS Finalidade: Apresentar propostas de normas do Codex Alimentarius sobre Sistemas de Certificação e Inspeção de Importação e Exportação de Alimentos.	Codex Alimentarius – FAO/WHO País que preside: Austrália	Membro da Delegação Brasileira	Anual (reunião internacional).
7. Comitê Nacional de Controle Higiênico Sanitário de Moluscos Bivalves. Finalidade: Elaboração de uma proposta para a implementação e avaliação do Programa Nacional de Controle Higiênico-Sanitário de Moluscos Bivalves.	Secretaria Especial de Aqüicultura e Pesca/PR	Membro titular e Membro suplente	Não há
8. Comissão Interinstitucional para Prevenção e Controle dos Distúrbios por Deficiência de Iodo – CIPCDDI. Finalidade: Avaliar as diretrizes e estratégias pertinentes ao Programa Pró-Iodo.	Secretaria de Atenção à Saúde / Ministério da Saúde	Componente	Ordinariamente (duas vezes ano) e extraordinariamente
9. GT – Grupo Técnico Assessor da Pesquisa Nacional da Avaliação de Impacto da Iodação do Sal – PNAISAL. Finalidade: Avaliar a iodação	Secretaria de Atenção à Saúde / Ministério da Saúde	Membro	Não há
10. GT – Grupo de Trabalho de Alimentação Adequada e Saudável Finalidade: Participar e colaborar nas discussões sobre os assuntos relacionados à Alimentação Adequada e Saudável no contexto sanitário e nutricional.	Conselho Nacional de Segurança Alimentar – CONSEA	Membro	Não há

11. GT – Grupo de Trabalho de Indicadores e Monitoramento Finalidade: Selecionar programas de impacto e políticas de governo para verificar e sugerir os sistemas de monitoramento, fiscalização e acompanhamento.	Conselho Nacional de Segurança Alimentar – CONSEA	Membro	Não há
12. Câmara Temática 1 - Produção e Abastecimento Finalidade: Elaborar propostas, monitorar, identificar e valorizar experiências que garantam Segurança Alimentar e Nutricional com a perspectiva de sustentabilidade ambiental e inclusão social.	Conselho Nacional de Segurança Alimentar – CONSEA	Membro	Não há
13 - Câmara Técnica 2: Nutrição e Saúde (Consea)	Conselho Nacional de Segurança Alimentar – CONSEA	Membro	Não há periodicidade pré-estabelecida.
14 - Comissão Interministerial para o Desenvolvimento do Setor de Serviços de Alimentação Fora do Lar	Ministério do Turismo	Membro	Não há periodicidade pré-estabelecida.
15 - Grupo Técnico do Codex de Contaminantes em Alimentos	INMETRO – Comitê do Codex Alimentarius do Brasil (CCAB). Coordenação: GACTA/Anvisa Coordenadora: Lígia L. Schreiner	Membro	Mensal
16 - Comitê de Gestão do Sistema de Informação em Vigilância Sanitária	Diretoria Maria Cecília Martins Brito - Anvisa	Membro	Mensal e extraordinária, por convocação.

GERÊNCIA DE PRODUTOS ESPECIAIS - GPESP

A Gerência de Produtos Especiais – GPESP tem como principais atividades o registro de alimentos e a dispensa de obrigatoriedade de registro; a elaboração e atualização de normas de identidade e qualidade de alimentos e de rotulagem, compreendendo as de caráter geral, nutricional, informação nutricional complementar; e diretrizes para avaliação de segurança de uso de novos alimentos/ingredientes e para análise e comprovação das alegações de propriedades funcionais e ou de saúde. Faz ainda parte das atividades desta gerência, o apoio às políticas de alimentação e nutrição e de saúde da criança do Ministério da Saúde.

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 informações que proporcionem escolhas de alimentos mais saudáveis pelos consumidores. No tocante ao registro de alimentos, as atividades desenvolvidas visam aperfeiçoar o processo de análise e a adoção de procedimentos 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.

I. AÇÕES DE REGULAMENTAÇÃO

1.1. Elaboração de Regulamentos Técnicos

No que se refere à elaboração de regulamentos técnicos, em 2006 a equipe da GPESP trabalhou com a publicação de duas resoluções relacionadas a chás. A Resolução RDC Anvisa nº181, de 03 de outubro de 2006, prorrogou o prazo para adequação dos chás à Resolução RDC Anvisa nº 267/2005, de 22 de setembro de 2005, até 31 de dezembro de 2006.

Já a Resolução RDC Anvisa nº 219, de 26 de dezembro de 2006 aprovou a inclusão de uso de mais espécies vegetais e parte(s) de espécies vegetais para o preparo de chás previstas na Resolução RDC Anvisa nº. 267/2005 e ainda retificou o nome comum ou nome científico de algumas das espécies vegetais.

1.2. Rotulagem Nutricional - Reunião Mercosul

A GPESP participou da XXV Reunião Ordinária do Subgrupo de Trabalho nº 3 - Regulamento Técnico e Avaliação da Conformidade para discutir a proposta da Delegação Argentina de dilatar o prazo de adequação da Rotulagem Nutricional de Embalagem Retornáveis para Bebidas Não-Alcoólicas.

Foi acordado o Projeto de Resolução estendendo o prazo estabelecido pela Resolução GMC nº 44/03 para adequação da rotulagem nutricional das bebidas não-alcoólicas comercializadas em embalagens retornáveis vidro e polietileno tereftalato (PET) até 1º de agosto de 2011. Até que se cumpra esse prazo, a informação nutricional, por não figurar no corpo da embalagem, deverá constar na tampa das mesmas. A ANVISA está providenciando a internalização desta decisão.

II. PARTICIPAÇÃO NO *CODEX ALIMENTARIUS*

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

- Águas Minerais Naturais – GTMNW (*)
 - Chocolate e Produtos de Cacau – GTCPC (*)
 - Rotulagem de Alimentos - GTFL
 - Nutrição e Alimentos para Fins Especiais – GTNFSDU
 - Óleos e Gorduras – GTFO
 - Métodos de Análise e Amostragem – GTMAS
- (*) Comitês inativos, sem previsão de retorno das atividades.

A equipe Técnica da GPESP também participa de grupos técnicos coordenados por outras gerências ou outros órgãos.

2.1. GTs coordenados pela GPESP

2.1.1. 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 do 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 proposta 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 do Ministério da Justiça (DPDC), 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 Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO/MDIC), Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (IDEC), Confederação Nacional da Indústria (CNI), Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação (ABIA) Associação Brasileira de Alimentos Dietéticos (ABIAD).

O GT realizou 04 reuniões preparatórias para elaboração de comentários das cartas circulares - CLs e da proposta da posição brasileira para a reunião do Comitê de Rotulagem de Alimentos - CCFL. Foram discutidos os seguintes assuntos nas reuniões preparatórias:

- Elaboração da proposta da posição brasileira para a 34ª reunião do CCFL, realizada no período de 01-05/05/06 em Ottawa, Canadá;
- Elaboração dos comentários da CL 2006/22-FL sobre Rotulagem de alimentos obtidos por certas técnicas de modificação genética/engenharia genética. Foram informadas as normas brasileiras sobre rotulagem de alimentos geneticamente modificados e as experiências do Brasil na implementação da legislação, bem como as estratégias de comunicação utilizada.
- CL 2006/12-FL sobre a Proposta de emenda a norma geral de alimentos pré-embalados: Declaração Quantitativa de Ingredientes (QUID), inclusão de nitrato de sódio como condicionador de solo na tabela 1 de substâncias permitidas das diretrizes de produção, processamento e comercialização de alimentos orgânicos;
- CL 2006/31-FL sobre a Proposta de definição de publicidade para alimentos com propriedades nutricionais e de saúde;
- CL 2006/48-FL inclusão do óxido de etileno para amadurecimento de kiwis e frutas tropicais nas diretrizes de produção, processamento e comercialização de alimentos orgânicos
- CL 2006/49-FL (Apêndice II da Alinorm 06/29/22) – Tabela de Aditivos para alimentos orgânicos, trâmite 8. Documento não aprovado na 29ª reunião da CAC, por não ter sido circulado para comentários, retornou ao GT em trâmite 7 para comentários dos governos; e
- CL 2006/12- FL (Apêndice III da Alinorm 06/29/22) – Tabela de Aditivos para alimentos orgânicos, trâmite 6.

Dois representantes da GPESP/GGALI participaram da 34ª reunião do CCFL em Ottawa, Canadá, realizada no período de 01 a 05 de maio de 2006, onde o tema rotulagem de alimentos obtidos por engenharia genética, como tem acontecido nos últimos anos, gerou muita discussão.

Tendo em vista a falta de consenso, foi proposto um GT presencial, co-coordenado pela Noruega, Argentina e Gana cuja reunião será realizada em Oslo em janeiro ou fevereiro/07. O objetivo do GT é ajudar o CCFL, por meio de orientações, para dar continuidade ao trabalho.

2.1.2. Grupo de Trabalho de Nutrição e Alimentos para Fins Especiais – GTNFSDU

As atribuições estabelecidas no 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.

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 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 Brasileiro de Defesa do Consumidor (IDEC), Rede Internacional em Defesa do Direito de Alimentar (IBFAN/Brasil), Sociedade Brasileira de Pediatria (SBP) e Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação (ABIA).

Em 2006, o GT realizou três reuniões para discutir os documentos da Alinorm 06/29/26 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 propriedades nutricionais (fibra alimentar);
- 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;
- 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;
- Aplicação da Estratégia Global da OMS sobre dieta, atividade física e saúde nos trabalhos do CCNFSDU.

Duas técnicas da GPESP fizeram parte da delegação Brasileira que participou da reunião do Comitê realizada em Chiang Mai/Tailândia, no período de 28 de outubro a 03 de novembro/06, onde foram discutidos os temas acima.

2.1.3. 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.

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 Abastecimento (MAPA) e Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação (ABIA), Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – EMBRAPA/RJ.

Em 2006 o GT realizou uma reunião para discutir os documentos disponibilizados pelo Comitê e ainda realizou discussões eletrônicas sobre os temas. Assuntos discutidos em 2006:

- Seção de aditivos alimentares da proposta de padrão de gorduras espalháveis e mesclas de gorduras espalháveis;
- Proposta de emenda para o padrão de óleos vegetais específicos – inclusão do óleo de farelo de arroz;
- Proposta de emenda para o padrão de óleos vegetais específicos - emenda para o total de carotenóides em óleo de palma não branqueado;
- Teor de ácido linolênico do padrão de azeite de oliva;
- Denominação de óleos modificados quanto ao teor de ácidos graxos;
- Elaboração da Posição Brasileira para a 20ª Reunião do *Codex Committee on Fats and Oils* – CCFO.

Um membro do GT participou da reunião organizada pela FAO/OMS para o desenvolvimento de critérios para avaliação de substâncias a serem incluídas na lista de cargas prévias (anteriores) aceitáveis antes de transporte de óleos a granel, realizada de 07 a 09 de novembro, em Bilthoven, Holanda. Este assunto está em

discussão desde 2001 por falta de consenso. O resultado desta reunião norteará a discussão da lista de cargas prévias na próxima reunião do Comitê.

2.1.4. 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, Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde (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), 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, 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.

No ano de 2006 foram realizadas seis reuniões de GT, além da realização do I Encontro do GT-MAS no âmbito do *Codex*. Os assuntos discutidos em 2006 foram:

- Minuta sobre conversão de métodos para elementos traços em critérios de desempenho analítico;
- Minuta sobre solução de situação de disputa em relação ao resultado analítico;
- Minuta sobre avaliação de métodos aceitáveis de análise;
- Minuta sobre Terminologia Analítica;
- Minuta sobre consideração de métodos de detecção e identificação de alimentos derivados de biotecnologia;
- Emenda no Manual de Procedimento;
- Protocolo IUPAC/ISO/AOAC para teste de proficiência.

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.

2.2. Participação da GPESP em outros GTs

A GPESP participa ainda de outros grupos técnicos do CCAB coordenados por outras gerências da ANVISA ou por outros órgãos.

2.2.1. 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 Sessão, 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. A força tarefa tem como principais objetivos:

- Elaborar padrões, manuais ou outros princípios, conforme o caso, para alimentos derivados de biotecnologia moderna levando em consideração, em particular, os Princípios para Análise de Risco de Alimentos derivados de Biotecnologia Moderna;
- Coordenar e colaborar, quando necessário, com os Comitês do Codex nos assuntos relacionados a alimentos derivados de biotecnologia moderna;
- Considerar o trabalho desenvolvido pelas autoridades nacionais, FAO, OMS e outras organizações internacionais relevantes.

No Brasil o grupo é composto por representantes da ANVISA, do Ministério da Ciência e Tecnologia (MCT), Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação (ABIA), da Confederação Nacional das Indústrias (CNI) do Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio (MDIC) e Departamento de Proteção e Defesa do Consumidor do Ministério da Justiça (DPDC).

Entre os dias 27 de novembro e 1º de dezembro de 2006 ocorreu na cidade de Chiba - Japão, a 6ª Sessão da Força Tarefa do *Codex Alimentarius* para Alimentos Derivados de Biotecnologia. Um representante da GPESP/GGALI integrou a delegação brasileira, cuja posição foi elaborada em reuniões preparatórias coordenadas pelo MCT e avaliada e aprovada pelo CCAB.

A Força Tarefa discutiu os documentos já em elaboração, definidos como prioritários, quais sejam: Proposta de Guias para a Condução de Avaliação de Segurança de Alimentos Derivados de Animais DNA Recombinantes (elaborada por um grupo de trabalho presencial coordenado por Austrália e Japão) e Proposta de Anexo à Guia para a Condução de Avaliação de Segurança de Alimentos Derivados de Plantas DNA – Recombinantes: Avaliação de Segurança de Alimentos Derivados de Plantas DNA – Recombinantes Modificadas para Benefícios Nutricionais ou de Saúde (documento escopo elaborado por um grupo de trabalho eletrônico

coordenado pelo Canadá). Para a elaboração da proposta de guias referente à segurança alimentar de animais, duas reuniões do grupo de trabalho foram realizadas no ano de 2006, previamente a sessão da Força Tarefa, entre 13 e 15 de fevereiro em Tóquio – Japão e de 29 de maio a 1º de junho em Bruxelas – Bélgica, ambas com representação da Gerência de Produtos Especiais da Anvisa na delegação brasileira.

Nesta 6ª sessão, também foi acordado o início de um novo trabalho pela Força Tarefa, para a elaboração de um anexo à Guia para a Condução de Avaliação de Segurança de Alimentos Derivados de Plantas DNA Recombinantes, em Presença Adventícia de Material Vegetal DNA Recombinante, a ser coordenado pelos Estados Unidos da América, juntamente com a Alemanha e Tailândia.

2.2.2. Grupo Técnico de Princípios Gerais – CCGP (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 assuntos de interesse regional, tratados pelos comitês regionais bem como procedimentos para melhorar a participação de países em desenvolvimento nas atividades do Codex, e assuntos relacionados à proposta orçamentária para o funcionamento da estrutura e das atividades do Codex.

No ano de 2006 foram realizadas **05** reuniões cujo tema de maior interesse para a ANVISA foi "Princípios de Análise de Risco voltado a Governos".

2.2.3. 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.

O Grupo é composto por representantes do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), da ANVISA, da Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação (ABIA), da Universidade Federal de Goiás (UFG), da Associação Brasileira das Indústrias de Queijo (ABIQ) e da Confederação nacional da Agricultura (CNA).

Em 22 e 23 de fevereiro de 2006 foi realizada uma reunião preparatória do GT para a 7ª Reunião do CCMP, com participação da GPESP na qual foram discutidos os assuntos:

- Projeto de Norma Revisada para os Queijos de Soro;
- Projeto de Emenda à seção 2 “Descrição” da Norma Geral do *Codex* para os Queijos;
- Anteprojeto sobre as disposições relativas às bebidas lácteas fermentadas;
- Lista de aditivos alimentares específicos para a Norma do *Codex* para Leites fermentados;
- Anteprojeto de modelo de certificado de exportação para leite e produtos lácteos.

O tema de maior interesse para a ANVISA foi a discussão relacionada às listas de aditivos para produtos lácteos cuja discussão está parada no Mercosul.

2.2.4. 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.

O Grupo é composto por representantes da Anvisa, da Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação (ABIA), Associação Brasileira da Indústria e Comércio de Ingredientes e Aditivos para Alimentos (ABIAM), Confederação nacional da Indústria (CNI), Laboratório de Saúde Pública do Distrito Federal (LACEN DF), Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP), Vigilância Sanitária de Minas Gerais (VISA MG), Universidade Federal de Viçosa (UFV), Universidade de São Paulo (USP), Centro de Vigilância Sanitária de São Paulo (CVS SP) e Universidade Federal da Bahia (UFBA).

Na 29ª reunião da Comissão do Codex, realizada em julho, foi aprovada a divisão do GTFAC em Comitê de Contaminantes - CCFC e Comitê de Aditivos - CCFA, visando dar maior agilidade às atividades, tendo em vista a extensa agenda do CCFAC para discutir os dois temas.

Em 2006 foram realizadas 09 reuniões do GT, das quais a GPESP participou em 5. Os assuntos discutidos nas reuniões em que houve participação da GPESP:

- CX/FAC 06/38/36 – Contaminação com Hidrocarbonetos Aromáticos Policíclicos.
- CX/FAC 06/38/20 – Proposta de apêndice ao código de práticas para prevenção e redução da contaminação por aflatoxina em castanhas
- CX/FAC 06/38/24 – Documento sobre contaminação por aflatoxina em Castanha do Brasil
- CL 2005/50 – Solicitação de informação sobre Luteína de *Tagetes erecta* L. (INS 161b), Zeaxantina (INS 161h) e sobre soluções antimicrobianas de peroxiácidos.
- CX/FAC 06/38/12 – Manual para aromas.
- CX/FAC 06/38/7 – Relatório do Grupo de Trabalho sobre os Princípios Gerais do General Standard for Food Additives (GSFA).
- CX/FAC 06/38/9 – Partes 1 and 2: Provisões de aditivos alimentares do General Standard for Food Additives do Codex.
- CX/FAC 06/38/13 – Levantamento de Coadjuvantes de Tecnologia, lista atualizada.
- CX/FAC 06/38/18 – Considerações sobre General Standard for Contaminants and Toxins in Foods (GSCTF) do Codex.
- CX/FAC 06/38/19 – General Standard for Contaminants and Toxins in Foods
- CX/FAC 06/38/21 – Proposta para plano de amostragem para contaminação de Amêndoas, Castanha do Brasil, Nozes e pistache.
- CX/FAC 06/38/25 – Discussão sobre Deoxynivalenol (DON)
- CX/FAC 06/38/32 – Proposta de nível máximo para 3-MCPD em Condimentos líquidos contendo HVPS
- CX/FAC 06/38/15 – Proposta para adição ou emenda do International Numbering System para aditivos alimentares
- Elaboração da resposta para a CL 2006/41-FA: “Request for Comments on the Priority list of Food Additives Proposed for Evaluation by JECFA”
- Avaliação do Apêndice III da Alinorm 06/29/22, referente à Tabela de aditivos permitidos sob condições específicas em certos alimentos/ categorias de alimentos orgânicos.

O principal assunto em discussão é a revisão das provisões de aditivos alimentares do *General Standard for Food Additives* do Codex.

III. AÇÕES DE CONTROLE SANITÁRIO

3.1. Registro de Alimentos

O registro de alimentos, e atividades relacionadas, representa o maior volume de trabalho da gerência embora estas atividades sejam compartilhadas entre as esferas de gestão federal, estadual e municipal.

As ações referentes a registro de alimentos têm início nos Estados e são desenvolvidas de acordo com o nível de descentralização das ações em cada Estado. A análise dos processos é efetuada prioritariamente pelas vigilâncias estaduais. São analisados exclusivamente pela equipe técnica da GPESP os produtos enquadrados nas categorias de “Novos Alimentos e Novos Ingredientes”, “Alimentos com Alegações de Propriedades Funcional e ou de Saúde” e “Substâncias Bioativas e Probióticos Isolados com Alegações de Propriedades Funcionais e ou de Saúde”. Para análise destes processos, a GPESP conta 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 Estados e ou municípios quanto os analisados pela equipe técnica da GPESP são cadastrados no Sistema de Produtos e Serviços sob Vigilância Sanitária – DATAVISA pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, uma vez que este sistema ainda não está disponível para as vigilâncias estaduais.

O fluxograma simplificado da tramitação do processo de registro de alimentos, desde o protocolo do processo no órgão de vigilância local até a publicação no Diário Oficial da União - DOU pela ANVISA está apresentado na Figura 28.

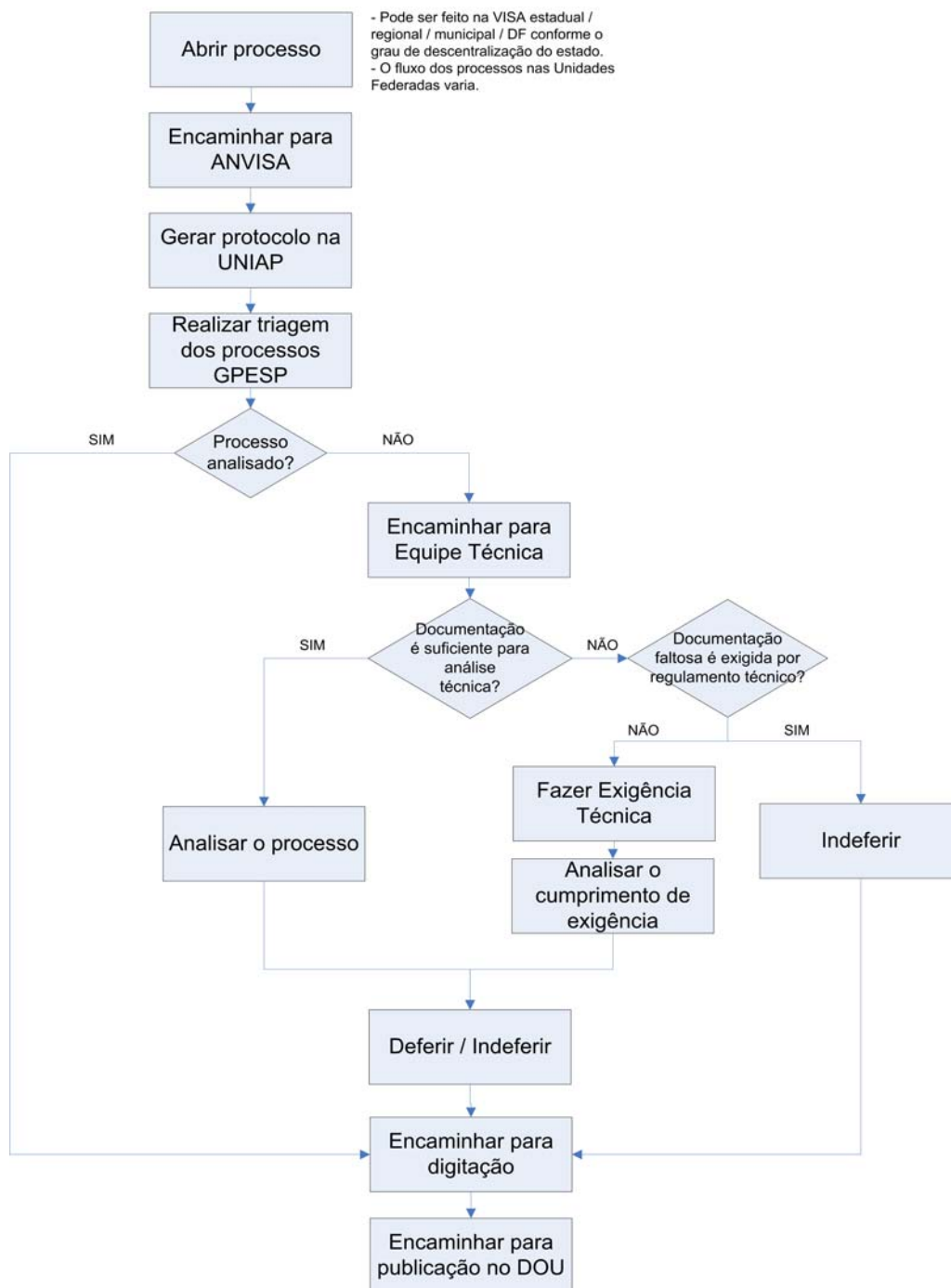
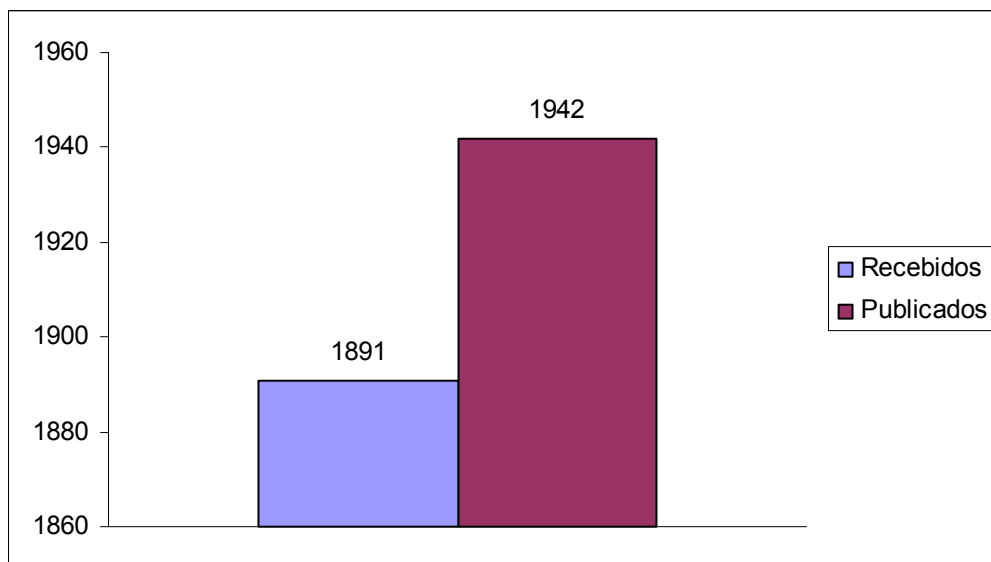


Figura 28. Fluxograma simplificado da tramitação de processos e outras petições relacionadas ao registro de alimentos.

A organização processual das solicitações iniciadas nos Estados deve 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 ANVISA.

No total são quarenta assuntos relacionados ao registro na área de alimentos, que podem ser consultados no endereço: <https://www.anvisa.gov.br/peticionamento/sat/Consultas/ConsultaAssuntoPersistir.asp>.

Durante o ano de 2006, foram recebidos 1891 e publicados 1942 processos e petições na área de alimentos, conforme apresentado na Figura 29.

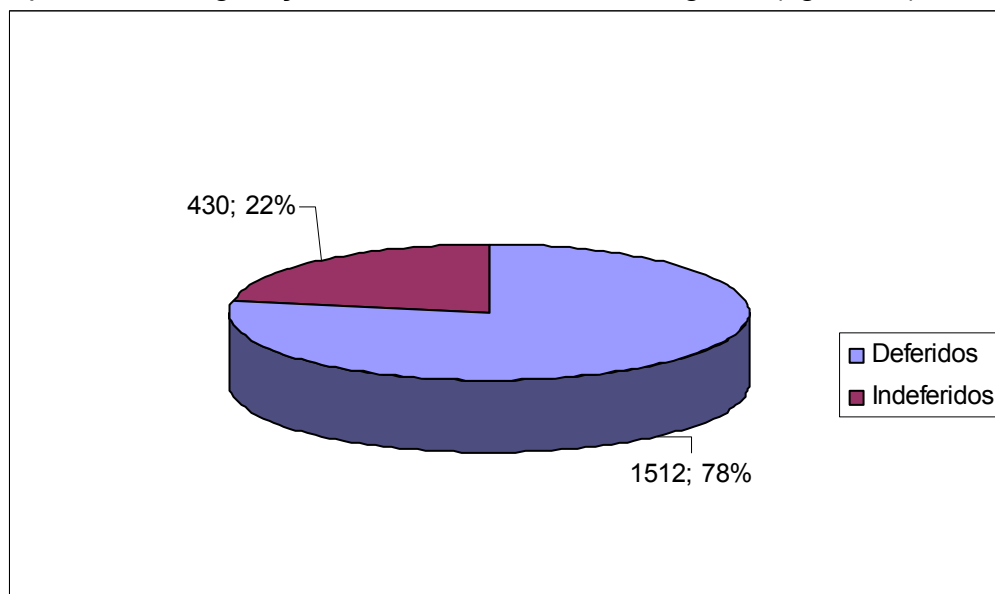


Fonte: Planilhas de controle da GPESP.

Figura 29. Relação entre processos e petições recebidos e publicados em 2006.

A diferença de 51 processos e petições entre recebidos e publicados, se justifica pelo saldo remanescente de processos recebidos em 2005 e publicados em 2006.

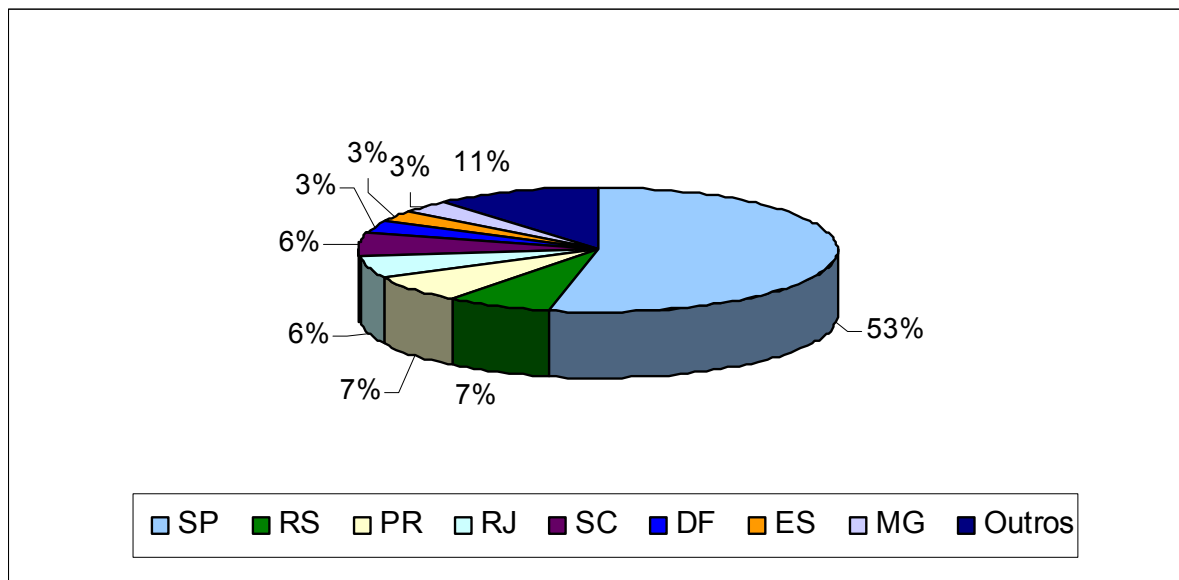
Dos 1942 processos e petições publicados em 2006, 1512 (78%) foram deferidos por estarem de acordo com a legislação em vigor, e 430 (22%) foram indeferidos por não cumprimento a legislação sanitária de alimentos vigente (figura 30).



Fonte: Planilhas de controle da GPESP.

Figura 30. Processos e petições publicados em 2006.

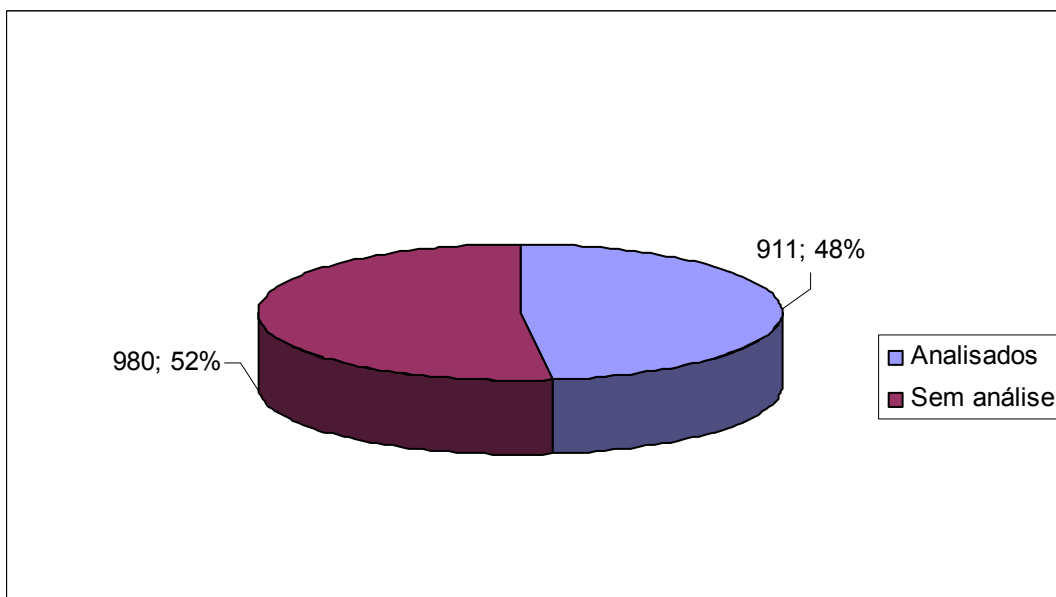
Quanto à origem dos processos e petições recebidos em 2006, 1007 (53%) são provenientes do Estado de São Paulo, 135 (7%) do Paraná, 134 (7%) do Rio Grande do Sul, 115 (6%) de Santa Catarina, 106 (6%) do Rio de Janeiro, 65 (3%) do Distrito Federal, 63 (3%) de Minas Gerais e 54 (3%) do Espírito Santo. Os 212 (3%) restantes estão divididos entre os estados do Ceará, Goiás, Pernambuco, Rio Grande do Norte, Pará e Paraíba (figura 31).



Fonte: Planilhas de controle da GPESP.

Figura 31. Distribuição dos processos e petições recebidos dos estados (2006).

Do total de 1891 processos e petições recebidos dos estados, 911 (48%) foram analisados pelos órgãos de Vigilância Sanitária locais, enquanto 980 (52%) foram encaminhados para análise pela equipe técnica da GPESP (figura 32).



Fonte: Planilhas de controle da GPESP.

Figura 32. Situação dos processos e petições recebidos dos estados (2006).

O número de processos enviados analisados e sem análise por unidade federativa estão relacionados na tabela 1 em ordem decrescente de número total de processos enviados.

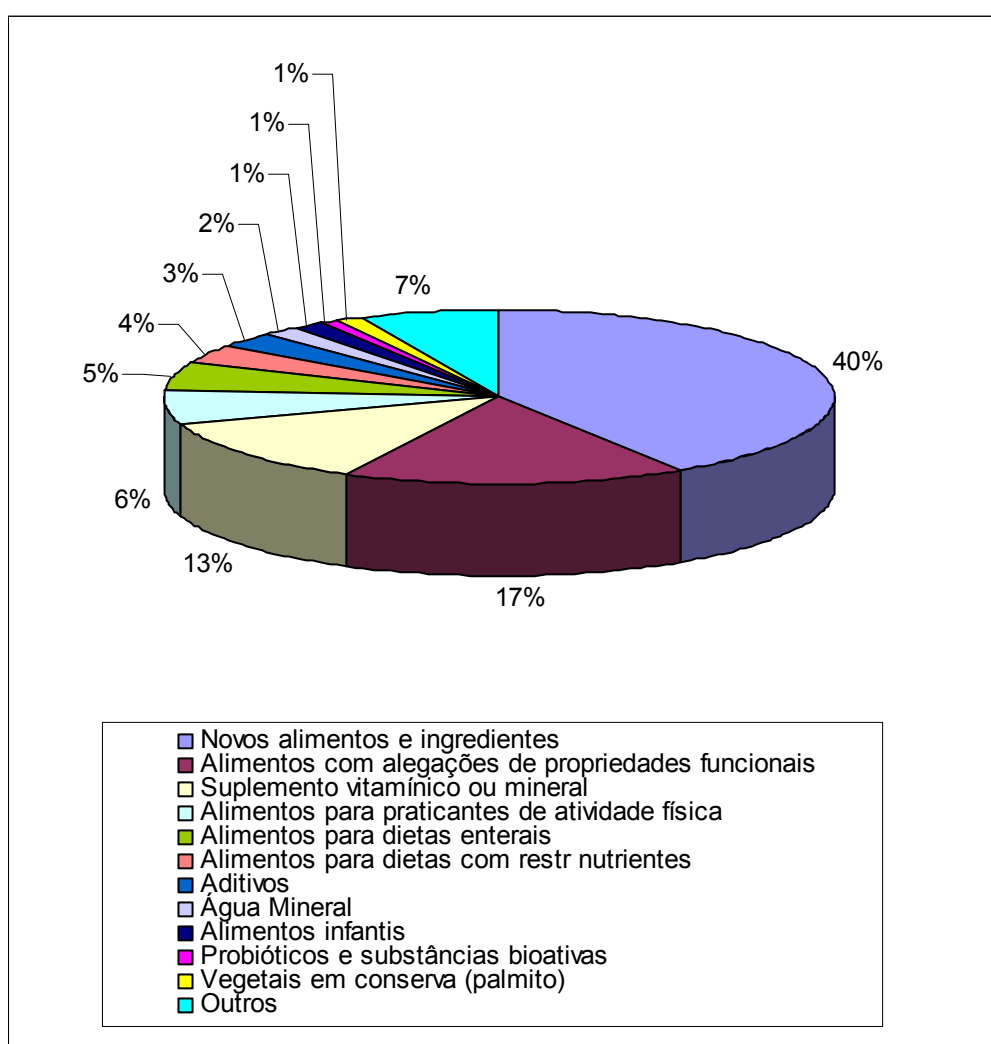
Tabela 12. Número de processos enviados analisados e sem análise por unidade federativa em 2006.

UF	ANALISADOS	%	S/ ANÁLISE	%	TOTAL
SP	560	56	447	44	1007
PR	26	19	109	81	135
RS	47	35	87	65	134
SC	19	17	96	83	115
RJ	38	36	68	64	106
DF	13	20	52	80	65
MG	44	70	19	30	63
ES	12	22	42	78	54
RN	32	80	8	20	40
GO	23	59	16	41	39
PE	29	85	5	15	34
CE	21	72	8	28	29
PA	23	92	2	8	25
PB	9	82	2	18	11
BA	1	13	7	88	8
AM	3	43	4	57	7
SE	2	29	5	71	7
MA	3	75	1	25	4
PI	1	33	2	67	3
AL	1	50	1	50	2
MT	2	100	0	-	2
MS	1	100	0	-	1
TO	1	100	0	-	1
AC	0	-	0	-	0
AP	0	-	0	-	0
RO	0	-	0	-	0
RR	0	-	0	-	0
TOTAL	911	-	980	-	1891

Fonte: Planilhas de controle da GPESP.

Dos 980 processos recebidos sem análise, 399 (41%) eram da categoria de “Novos Alimentos e ou Novos Ingredientes”, 165 (17%) “Alimentos com Alegações de Propriedades Funcionais e ou de Saúde”, 123 (13%) suplementos vitamínicos e ou minerais, 60 (6%) alimentos para praticantes de atividade física, 50 (5%) alimentos para nutrição enteral, 35 (4%) alimentos para dietas com restrição de nutrientes, 27 (3%) aditivos e coadjuvantes de tecnologia, 20 (2%) água mineral, 13 (1%) alimentos infantis, 13 (1%) conservas vegetais (exclusivamente palmito) e 10 (1%) eram “Probióticos e Substâncias Bioativas” (figura 33).

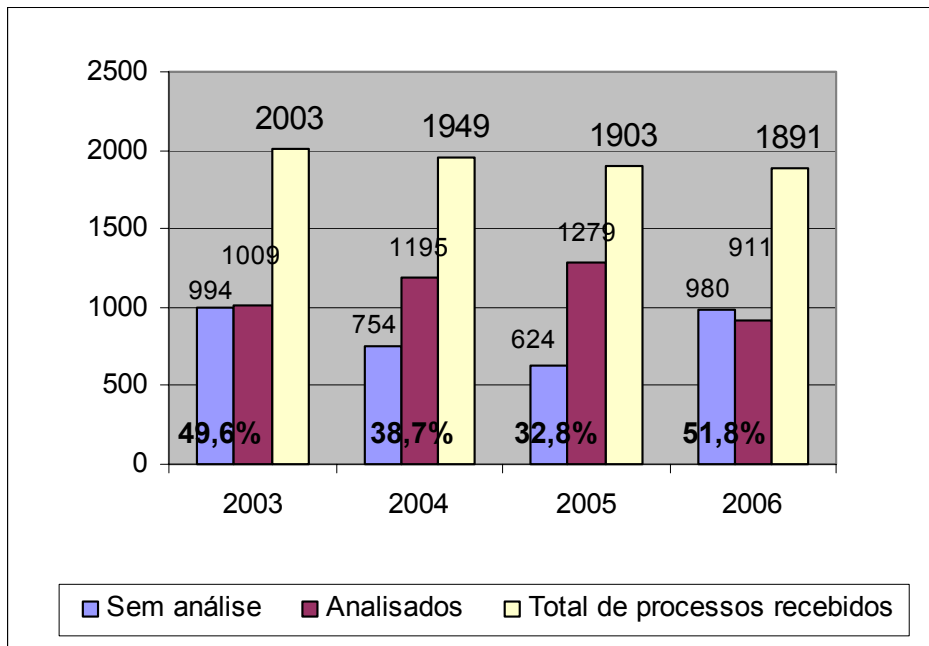
Do total de 980 processos recebidos sem análise, 574 (59%) representam as categorias cuja análise deve ser realizada pela ANVISA.



Fonte: Planilhas de controle da GPESP.

Figura 33. Principais categorias relacionadas aos processos e petições recebidos sem análise (2006)

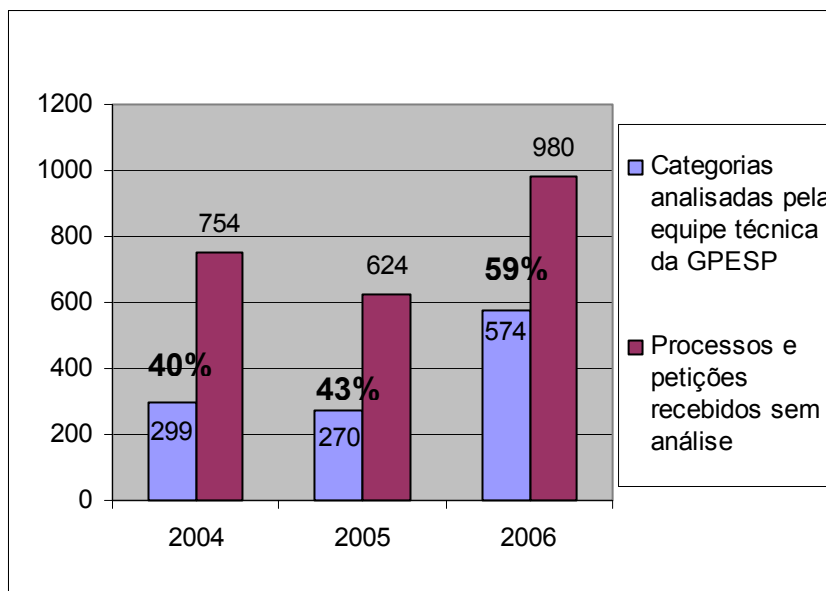
Em relação aos anos anteriores, observa-se um aumento no percentual de processos recebidos sem análise pelos estados em relação ao total de processos recebidos, conforme apresentado na figura 34.



Fonte: Planilhas de controle da GPESP.

Figura 34. Número de processos e petições encaminhados sem análise em relação ao total de processos recebidos 2003 – 2006.

No entanto vale ressaltar que o aumento do número de processos sem análise não está relacionado a retrocesso na descentralização da análise de registro, e sim ao aumento do número de processos relacionados às categorias de alimentos que devem ser analisadas pela GPESP conforme apresentado na figura 35.



Fonte: Planilhas de controle da GPESP.

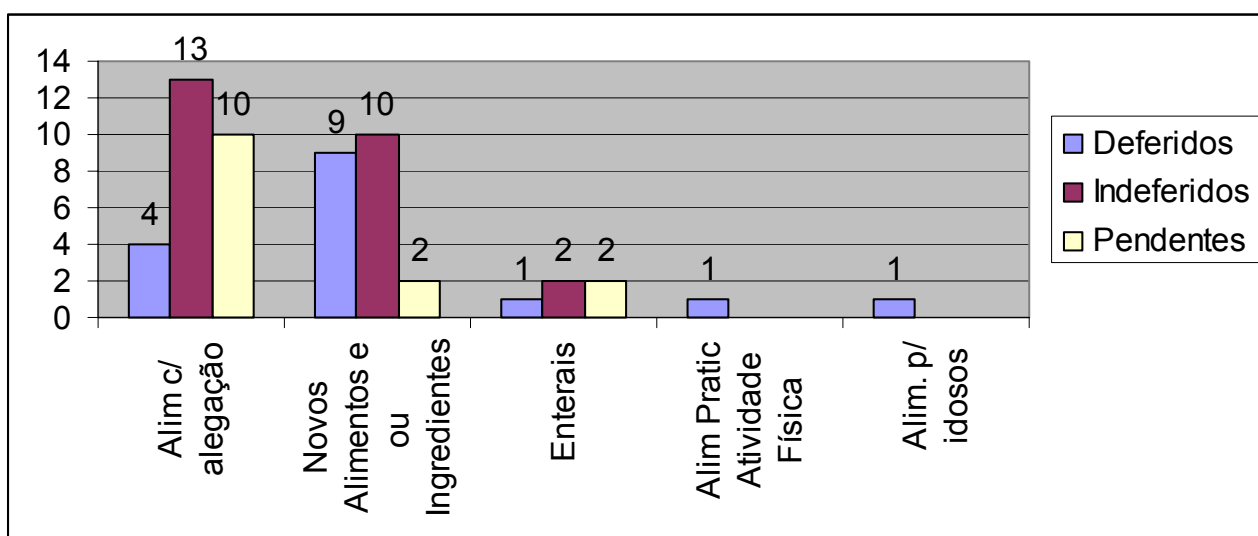
Figura 35. Relação entre processos e petições recebidos sem análise e categorias avaliadas pela equipe da GPESP

3.2. Comissão de Assessoramento Técnico em Alimentos com Alegação de Propriedade Funcional e ou de Saúde e Novos Alimentos – CTCAF

Durante o ano de 2006 foram realizadas oito reuniões da CTCAF (57ª a 64ª), nas quais foram avaliados 55 processos de produtos enquadrados nas categorias de Alimentos com Alegação de Propriedade Funcional, Novos Alimentos, Novos Ingredientes, e ainda alguns processos de Alimentos para Dietas Enterais, Alimentos para Praticantes de Atividade Física e Alimentos para Idosos sobre os quais houve dúvida quanto à segurança ou alegação proposta.

O número de processos por categoria e as decisões após avaliação até o final de 2006 estão indicados na figura 36.

Em relação ao ano anterior, o número de processos avaliados com a assessoria da Comissão teve um aumento de 37,5% (de 40 para 55 processos).



Fonte: Atas da CTCAF.

Figura 36. Número de processos avaliados na CTCAF em 2006.

Os processos pendentes são aqueles que foram submetidos a exigências técnicas e até o final de 2006 a interessada não havia apresentado resposta.

Como novos alimentos, foram reavaliados quanto à segurança de uso a Rosa Silvestre, o Boldo e a Carqueja cuja avaliação positiva resultou em inclusão na lista de espécies vegetais permitidas para o preparo de chás constante na Resolução – Anvisa nº 219, de 22 de dezembro de 2006. Contudo, foi verificada a necessidade de incluir as advertências “Portadores de enfermidades hepáticas ou renais devem consultar o médico antes de consumir o produto” e “Não consumir de forma contínua

por mais de quatro semanas” nos rótulos de chá de boldo tendo em vista a documentação científica avaliada.

Uma nova espécie de probiótico, o *Lactobacillus paracasei* foi avaliada e aprovada, com a alegação já aprovada para probióticos.

Dos processos que solicitaram alegações de propriedades funcionais, foram deferidas alegações para os seguintes alimentos: iogurte desnatado com polpa de frutas e fibras com *Lactobacillus acidophilus* e *Bifidobacterium lactis*; alimento com soja sabor iogurte contendo *Lactobacillus acidophilus* e *Bifidobacterium lactis*; néctar misto de laranja, maçã e pêra com fitoesteróis e néctar misto de laranja, pêra e pêssego com fitoesteróis. As alegações aprovadas para esses alimentos são as mesmas já aprovadas anteriormente para os probióticos ou substâncias em questão, que estão disponíveis no sítio da ANVISA.

3.2.1. Avaliação da Segurança de Espécies Vegetais para Uso em Bebidas

O MAPA submeteu à GPESP uma lista de espécies vegetais que são utilizadas em bebidas para avaliação de segurança. Contudo, a documentação apresentada pelas empresas foi insuficiente para comprovar a segurança de uso das espécies vegetais relacionadas.

3.2.2. Avaliação de Segurança de Ingredientes não Previstos no Regulamento Técnico de Alimentos para Dietas Enteraias

Diante da demanda dos fabricantes para utilização de ingredientes não previstos no regulamento técnico específico bem como vitaminas e minerais acima da IDR - Ingestão Diária Recomendada nas formulações de alimentos para nutrição enteral foi realizado um levantamento de todos os produtos registrados nesta categoria de alimentos a fim de reavaliar essas formulações quanto à segurança, pertinência do uso de ingredientes e finalidade de uso do produto.

Para isso foi criado um grupo *Ad-Hoc* que passou a se reunir a partir de outubro de 2006. A pauta de trabalho do grupo inclui discussões sobre glutamina, arginina, nucleotídeos, ácidos graxos ômega “3”; pré e probióticos, cisteína e derivados, taurina, carnitina, vitaminas e sais minerais. Até o final de 2006 foram realizadas duas reuniões e definidos critérios para utilização de L-glutamina em dietas enteraias. A finalização das discussões está prevista para 2007.

3.2.3. Atualização da lista de Novos Alimentos/Ingredientes e das Alegações Aprovadas

A equipe técnica da GPESP efetuou uma revisão em todas as atas da CTCAF (total de 64) a fim de atualizar a lista de Novos Alimentos / Ingredientes e alegações aprovadas desde 1999. A lista foi discutida com a equipe técnica e membros da CTCAF.

A partir da avaliação desta lista surgiram outras discussões tais como a possibilidade de dispensar de registro os alimentos que utilizem novos ingredientes aprovados, desde que o alimento pertença a uma categoria de alimentos dispensada da obrigatoriedade de registro e o novo ingrediente apresente estabilidade em qualquer matriz alimentar. A revisão da lista incluindo a discussão sobre a dispensa de registro para alguns produtos estão em fase de finalização e tão logo seja concluída, será disponibilizada no sítio eletrônico da ANVISA.

3.3. Grupo de Trabalho sobre Doença Celíaca

A GPESP participou do Grupo de Trabalho (GT) para elaboração de um protocolo da doença celíaca, coordenado pela Coordenação Geral de Média Complexidade Ambulatorial – CGMA do Ministério da Saúde – MS.

Este GT faz parte do Projeto de Fortalecimento da Participação Social em Doença Celíaca, sob a coordenação da Secretaria de Gestão Participativa do MS, que tem por diretrizes básicas: difundir o conhecimento sobre a doença celíaca; discutir a política de atendimento aos portadores de doença celíaca; realizar estudo multicêntrico sobre a doença celíaca; qualidade dos alimentos, no que diz respeito ao cumprimento da Lei nº 10.674/03, a qual obriga a que as indústrias informem sobre a presença de glúten em todos os produtos alimentícios comercializados com as inscrições “contém glúten” ou “não contém glúten” nos rótulos, conforme o caso; e a criação de indicadores epidemiológicos da doença.

O GT, constituído por representantes da Secretaria de Vigilância em Saúde (SVS/MS), da Secretaria de Atenção à Saúde (SAS/MS), da Secretaria de Gestão Participativa (SGP/MS), da Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição (CGPAN/MS), da ANVISA e por médicos especialistas no assunto, se reuniu quatro vezes durante o ano. Os principais assuntos discutidos durante as reuniões foram: estratégias para elaboração de um Manual para sensibilização dos Profissionais de Saúde quanto à doença celíaca e do protocolo clínico/fluxograma de atendimento de pacientes que apresentem patologias que se manifestem como diarreia crônica; processo de validação da metodologia da análise físico-química do glúten e garantia do cumprimento da Lei nº 10.674/03, sendo os dois últimos de competência da ANVISA.

Em relação ao processo de validação da metodologia da análise físico-química do glúten, o representante da Gerência de Laboratórios de Saúde Pública (GGLAS) da ANVISA informou sobre a realização de uma pesquisa setorial no país, na qual doze laboratórios se candidataram para realizar a análise de glúten: 7 (sete) LACENs (BA, DF, GO, PA, PI, RS, IAL – SP), 4 (quatro) laboratórios particulares e a UNIFESP. A definição de um plano de monitoramento para verificação quanto ao cumprimento da Lei nº 10.674/03 pelas indústrias de alimentos só será possível após definição e validação do método.

A última reunião foi realizada em 26/09, na qual ficou definido que a CGMA/MS elaboraria uma nota técnica contendo informações sobre a situação atual das ações voltadas para os portadores de doença celíaca, de acordo com as discussões ocorridas no GT, para posterior encaminhamento aos demais membros do grupo. Essa nota técnica ainda não foi disponibilizada.

3.4. 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 ANVISA e a Administração Nacional de Medicamentos, Alimentos e Tecnologia Médica - ANMAT/Argentina em 1999 visa simplificar os procedimentos de controle sanitário na fronteira dos dois países para os alimentos dispensados de registro por meio da emissão de Certificado de Reconhecimento Mútuo, emitido pelos dois países, por solicitação da indústria, a ser apresentado nos portos, aeroportos e postos de fronteira no momento do desembarque do produto.

Em 2006 foram emitidos 11 certificados de reconhecimento mútuo pela ANVISA e 9 pela ANMAT, contemplando 319 e 23 produtos, respectivamente.

IV. RELAÇÕES CONVENIAIS E COOPERAÇÕES TÉCNICAS

4.1. Termo de Cooperação 37 (TC 37) entre a Organização Panamericana de Saúde (OPAS/MS) e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)

No âmbito do TC 37 foi desenvolvido o Projeto de Fortalecimento da Regulação da Rotulagem e Propaganda de Alimentos. Este projeto envolveu a GPESP e a Gerência de Monitoramento e Fiscalização de Propaganda, de Publicidade, de Promoção e de Informação de Produtos Sujeitos à Vigilância Sanitária - GPROP.

O Projeto teve como principal atividade a realização do Seminário Internacional sobre Rotulagem e Propaganda de Alimentos. O seminário teve como objetivo o fortalecimento da regulação da rotulagem e propaganda por meio da discussão do papel da rotulagem e da propaganda nas escolhas alimentares e as diversas formas de monitoração, regulamentação, educação e informação na área, a fim de obter subsídios para as ações em vigilância sanitária.

De acordo com a OMS os consumidores obtêm informações sobre os alimentos de diversas fontes como conhecimento da família, educação, da mídia, propaganda e também dos rótulos.

As mensagens presentes na rotulagem e propaganda de alimentos podem influenciar significativamente a escolha destes por parte da população. Dependendo da forma que elas forem veiculadas, essa influência pode ser positiva, tornando-se uma fonte de informação confiável sobre o alimento consumido, ou negativa, constituindo-se em um meio que pode veicular informações enganosas e abusivas sobre o produto.

Atualmente, a ANVISA, por meio da Gerência-Geral de Alimentos, regulamenta a rotulagem de alimentos por meio das Resoluções RDC Anvisa nº 259/2002, nº 359/2003 e nº 360/2003. Na área de propaganda ainda não existem legislações específicas para alimentos. No entanto, os dados coletados pela Gerência de Monitoramento e Fiscalização de Propaganda, de Publicidade, de Promoção e de Informação de Produtos Sujeitos à Vigilância Sanitária - GPROP, por meio da monitoração realizada desde 2004, apontam para a urgência de regulamentação da área.

Considerando a rotulagem e a propaganda como fatores que influenciam as escolhas alimentares, o elevado crescimento da prevalência de doenças crônicas não-transmissíveis - DCNT e o reconhecimento mundial de que o desenvolvimento de ações nessas áreas pode auxiliar na redução do risco destas doenças, é de

grande importância que o Brasil esteja alinhado com as tendências mundiais sobre o tema.

O Seminário Internacional, realizado de 24 a 26 de outubro de 2006, em Brasília, representou uma estratégia de cooperação técnico-científica internacional nesta área. O evento contou com a participação de 16 palestrantes, reuniu 119 participantes e envolveu órgãos governamentais do Brasil e de outros países, da sociedade organizada e de universidades, tais como: Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição (CGPAN/MS), Área da Saúde da Criança/MS, Senado, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Universidade Federal do Maranhão (UFMA), Superior Tribunal de Justiça (STJ), Universidade Federal da Paraíba (UFPb), *Food and Drug Administration* (FDA), Associação Brasileira das Indústrias de Alimentos Dietéticos (ABIAD), Organização Mundial da Saúde (OMS), Procon, Universidade de Nova York, Associação Paulista de Supermercados (APAS), Universidade de Uberaba (Uniube), Sociedade Brasileira de Nutrologia, Conselho de Auto-Regulamentação Publicitária (CONAR), Organização Panamericana da Saúde (OPAS), Universidade Estadual de Londrina (UEL), Universidade Federal da Bahia (UFBA), Ministério Público de Minas Gerais, Universidade Federal de São Paulo (UNIFESP), Ação Brasileira pela Nutrição e Direitos Humanos (ABRANDH), Associação Brasileira de Refrigerantes (ABIR), Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ).

O Seminário incluiu palestras com os seguintes temas, proferidas pelos palestrantes listados em seguida:

- Panorama epidemiológico/ nutricional atual e a Estratégia Global para Alimentação, Atividade física e Saúde - Cristophe Roy (Organização Mundial de Saúde - OMS)
- Panorama epidemiológico/nutricional no Brasil e as políticas nacionais para a promoção e proteção da alimentação saudável - Ana Beatriz Vasconcellos (Ministério da Saúde)
- O papel do estado frente às mudanças do perfil epidemiológico e nutricional no Brasil - Antônio Herman de Vasconcellos e Benjamin (Superior Tribunal de Justiça - STJ)
- Panorama global das regulamentações de rotulagem e propaganda de alimentos - Corinna Hawkes (*International Food Policy Research Institute* - IFPRI dos Estados Unidos)
- Experiências Nacionais e Internacionais na Área de Rotulagem e Propaganda de Alimentos
 - Brasil: Rotulagem - Antonia Maria de Aquino (Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa)
 - Brasil: Propaganda - Maria José Delgado Fagundes (Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa)
 - Estados Unidos: Rotulagem - Camille E. Brewer (*Food and Drug Administration* – FDA dos Estados Unidos)
 - Reino Unido: Propaganda Lynsay Taffe (Advertising Standards Authority – ASA do Reino Unido)
 - Argentina: Propaganda - Sebastián Duarte (*Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica* - ANMAT da Argentina)
- Estratégias de marketing de alimentos para o público infantil Rosana De Divitiis – Brasil/ Rede Internacional pelo Direito de Alimentar (IBFAN) Durval Ribas -

Brasil/ Associação Brasileira de Nutrologia (Abran) José Augusto Taddei –
Brasil/ Escola Paulista de Medicina / Universidade Federal de São Paulo
(EPM/UNIFESP)

- O papel do estado, do setor produtivo e da sociedade organizada na defesa do consumidor em relação à rotulagem e propaganda de alimentos - Sílvia Vignola (Instituto de Defesa do Consumidor - IDEC), Fernando de Almeida Martins (Ministério Público Federal); Edmundo Klotz (Associação Brasileira da Indústria de Alimentos - ABIA); Edney G. Narch (Conselho Nacional de Auto-Regulamentação Publicitária – CONAR)

Ainda no âmbito do TC 37 foi traduzido e publicado o documento da FAO/OMS com título “Informação nutricional e alegações de saúde: o cenário global das regulamentações”, com tiragem de 2.000 exemplares. A publicação foi distribuída aos participantes do evento.

4.2. 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, teve 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 finalizado em maio deste ano, englobou, 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; 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.

Em 2006, foi realizada a impressão de 49.805 exemplares do Manual de Orientação ao Consumidor de acordo com as Resoluções RDC Anvisa nº 359/03 e 360/03. Os Manuais foram distribuídos para os órgãos de vigilância sanitária estaduais, Procons, conselhos de classe, Associação Brasileira de Supermercados (ABRAS), Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (IDEC), Movimentos de Donas de Casa, cursos de nutrição, órgãos públicos e entidades do setor produtivo, entre outros. Este manual também pode ser consultado no endereço: <http://www.anvisa.gov.br/alimentos/rotulos/index.htm>.

O convênio teve como resultado final a produção dos seguintes materiais e realização das seguintes ações: impressão de 15.000 exemplares do Guia de Bolso

“Você sabe o que está comendo?” – Manual de Orientação ao Consumidor – Rotulagem Nutricional; atualização do material educativo voltado aos professores e alunos do ensino fundamental e médio; compilação de experiências internacionais de educação para o consumo saudável no contexto da rotulagem nutricional; tradução para as línguas inglesa e espanhola das Resoluções RDC Anvisa nº 359/2003 e nº 360/2003; tradução para as línguas inglesa e espanhola dos Manuais de Orientação ao Consumidor e de Orientação à Indústria; elaboração de folder de divulgação sobre rotulagem nutricional obrigatória; elaboração de folder sobre gorduras *trans*, elaboração de material educativo voltado ao agente comunitário de saúde – álbum seriado.

Os principais benefícios alcançados foram facilitar o acesso e democratizar a informação sobre rotulagem nutricional, de forma que o consumidor esteja instrumentalizado a realizar escolhas alimentares mais saudáveis, em consonância com a Política da Alimentação e Nutrição do Ministério da Saúde e com a Estratégia Global da Organização Mundial da Saúde sobre Dieta, Atividade Física e Saúde. É importante considerar que as estratégias para o fortalecimento da rotulagem nutricional e educação do consumidor devem ser realizadas de forma permanente. É fundamental a diversidade de estratégias, pois estas favorecem que os vários objetivos da educação para o consumo saudável sejam atingidos junto aos diversos públicos-alvos.

V. AÇÕES DE APERFEIÇOAMENTO DA GESTÃO E APOIO À DESCENTRALIZAÇÃO

5.1. Manual para Análise de Registro

A proposta do Manual para Análise de Registro foi avaliada pela equipe técnica, que apresentou sugestões a partir das quais se chegou ao texto final do Manual.

Em abril de 2006, o manual foi impresso e distribuído aos órgãos de vigilância estaduais com o objetivo de uniformizar os procedimentos de análise e reforçar a descentralização das ações de registro de alimentos.

O Manual detalha os requisitos determinados pelos Regulamentos Técnicos específicos de Padrões de Identidade e Qualidade de produtos quanto à 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.

Este Manual reúne em um só documento os requisitos a serem observados na análise técnica dos processos, das categorias com obrigatoriedade de registro, visando harmonização de procedimentos, clareza e agilidade no desenvolvimento

desta atividade e foi entregue aos participantes dos cursos de capacitação em registro de alimentos ministrado pela gerência.

5.2. Atividades de capacitação dos agentes do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária

5.2.1. Capacitação em registro de alimentos para técnicos dos órgãos de vigilância sanitária estaduais

No período de 16 a 20 de outubro de 2006 foi realizada, na sede da ANVISA, capacitação para harmonização dos procedimentos de análise de registro de alimentos com as Vigilâncias Sanitárias do Distrito Federal, Espírito Santo, Ceará, Goiás e Minas Gerais, com participação de um técnico por estado. Esses órgãos foram selecionados levando-se em consideração o número de processos enviado pelo estado, as principais categorias para os estados selecionados e a não participação no treinamento do ano anterior. Participou da capacitação um representante da UNIAP que orientou sobre os procedimentos administrativos a serem adotados para a abertura dos processos.

Além de discussão sobre os regulamentos específicos, atividades práticas de análise de processos de cada uma das categorias contempladas no treinamento. O programa do treinamento incluiu os seguintes temas:

- Organização Processual
- Registro de Alimentos
- Rotulagem Geral
- Rotulagem Nutricional
- Porções para fins de rotulagem nutricional
- Uso de 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
- Novos Alimentos e Alimentos com alegações de propriedades funcionais

Por demanda do estado da Bahia, foi realizado em Salvador de 31 de julho a 03 de agosto, treinamento sobre registro de produtos para 70 técnicos da vigilância sanitária. Em ambos os casos, o treinamento foi elaborado e ministrado pela Equipe Técnica da GPESP.

5.2.2. Capacitação em rotulagem de alimentos para técnicos dos órgãos de vigilância sanitária estaduais e ou municipais

Durante o ano de 2006 foram ministrados 5 treinamentos de capacitação em rotulagem para um total de 393 técnicos e fiscais de vigilância sanitária dos estados de São Paulo, Minas Gerais, Rio de Janeiro, Bahia e Rio Grande do Sul. O objetivo do treinamento foi atualizar os conhecimentos dos técnicos e fiscais em rotulagem de alimentos.

O conteúdo do treinamento foi desenvolvido pela Equipe Técnica da GPESP e a coordenação foi compartilhada com os órgãos de VISA dos estados.

Os seguintes temas compuseram o conteúdo programático:

- Decreto-Lei nº 986/69 - Norma Básica de Alimentos;
- Resolução RDC Anvisa nº 259/2002 – Rotulagem Geral de Alimentos;
- Resolução RDC Anvisa 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 Anvisa nº 222/2002 – Promoção Comercial dos Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância;
- Resolução RDC Anvisa nº 360/2003 – Rotulagem Nutricional de alimentos Embalados;
- Resolução RDC nº Anvisa 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.

Em todas as oportunidades em que o treinamento foi ministrado, as discussões e troca de experiências entre os técnicos foi muito enriquecedora, o que reforça a importância da continuidade desta atividade nas demais unidades federadas.

O detalhamento dos eventos realizados encontra-se na tabela 13 a seguir.

Tabela 13. Cursos de Capacitação em Rotulagem de Alimentos para técnicos dos órgãos de Vigilância Sanitária estaduais e ou municipais realizados em 2006.

LOCAL	PERÍODO	Nº PARTICIPANTES
São Paulo	24 a 25 de abril	101 ¹
Minas Gerais	05 a 06 de junho	40
Rio de Janeiro	15 a 16 de agosto	99 ²
Bahia	02 e 03 de outubro	53
Rio Grande do Sul	09 e 10 de novembro	100
TOTAL	-	393

Dois órgãos de vigilância sanitária aplicaram questionário de avaliação do evento a fim de promover melhorias para os próximos treinamentos:

a) Minas Gerais:

- 78% das avaliações consideraram que os objetivos foram cumpridos quase na totalidade;
- 28% das avaliações consideraram que os objetivos foram cumpridos na totalidade;
- 9% das avaliações consideraram que os objetivos foram cumpridos parcialmente;
- 3% das avaliações consideraram que os objetivos foram pouco cumpridos.

b) Rio de Janeiro:

- 95,9% das avaliações consideraram a seqüência dos temas abordados entre bom e excelente;
- 96% das avaliações consideraram o conteúdo trabalhado entre bom e excelente;
- 95,8% das avaliações consideraram o aproveitamento do conteúdo em relação à prática de trabalho entre bom e excelente;
- 97,3% das avaliações consideraram a objetividade dos assuntos entre bom e excelente;
- 97,2% das avaliações consideraram a qualificação dos instrutores entre bom e excelente;
- 91,9% das avaliações consideraram a didática dos instrutores entre bom e excelente;
- 98,5% das avaliações consideraram a satisfação com o curso entre bom e excelente.

5.3. 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 descrito no quadro 8.

¹ 27 técnicos das regionais de saúde, 63 técnicos dos municípios e 7 técnicos do Instituto Adolfo Lutz

² 64 técnicos das VISAs de 37 municípios, 19 técnicos do CVS, 02 técnicos de PAF/ANVISA e 14 técnicos de outras instituições – INAD, EMATER, MAPA, SEAAPI, LCNN, SENAI, INCQS.

Quadro 8. Participação da equipe técnica da GPESP em cursos e eventos científicos no ano de 2006.

DATA	EVENTO	PROMOÇÃO/LOCAL
Março a Dezembro	Curso de Especialização em Saúde Internacional	Centro Colaborador em Vigilância Sanitária/Faculdade de Saúde Pública / USP / Brasília
17 a 20/04	Workshop – Avaliação da exposição humana a contaminantes em alimentos: dados e metodologia	Faculdade de Ciências da Saúde/UnB
24/04	1º Congresso Internacional sobre Alimentos Funcionais – Ciência, Inovação e Regulamentação	Federação das Indústrias do Estado de São Paulo - FIESP
Abril de maio	Curso de Desenvolvimento de Equipes	ANVISA/Brasília
22 a 24/05	Encontro Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional	Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - CONSEA / Brasília
31/07	Palestra sobre Alimentos Geneticamente Modificados - João Bosco Pesquero	GGALI/ANVISA
03 a 05/10	Curso de elaboração de pareceres	Brasília
03 a 05/10	Curso de redação oficial	Brasília
13 a 17/11	14º Congresso Latino Americano de Nutrição	Florianópolis
22, 23 e 30/11 e 1, 6, 8, 11 13 e 14/12	Curso de Gerência de Projetos de Sistemas de Informação(PMP)	Brasília

VI. PRODUÇÃO E DISSEMINAÇÃO DE INFORMAÇÕES E DESENVOLVIMENTO DE AÇÕES EDUCATIVAS E DE COMUNICAÇÃO DE RISCO

6.1. Elaboração de Informes Técnicos

No ano de 2006 a GPESP elaborou e disponibilizou dois Informes Técnicos, os de números 19 (29 de agosto de 2006) e 20 (29 de dezembro de 2006). O primeiro trata dos procedimentos para o enquadramento dos cogumelos comestíveis em cápsulas, comprimidos e tabletes na área de alimentos. O segundo trata da harmonização dos dispositivos conflitantes entre a Lei nº 11.265/2006 e a Resolução RDC Anvisa nº 222/2002 sobre a comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância. Estes informes estão disponíveis no endereço: <http://www.anvisa.gov.br/alimentos/informes/index.htm> .

6.2. 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. Em 2006, conforme listado no quadro abaixo, foram ministradas as seguintes palestras/aulas em 22 eventos/cursos:

Quadro 9. Realização de palestras em eventos científicos durante o ano de 2006.

DATA	EVENTO	TEMA	PROMOÇÃO/LOCAL
25/01	Workshop de alimentos Funcionais -	Alimentos funcionais	ABIAD /São Paulo
23/02	Aula no Curso de Graduação em Nutrição	Alimentos especiais, enriquecidos e com substâncias bioativas	UnB/Brasília
15/03	Dia do Consumidor – Promovido pela Associação Pró-Consumidor	Rotulagem Nutricional Obrigatória	Câmara Municipal do Rio de Janeiro
17/03	I Simpósio Internacional de Nutrologia Pediátrica	Rotulagem nutricional para alimentos Infantis	São Paulo
27/03	Encontro técnico para a consolidação da Rede de Pesquisas em Alimentos Funcionais - Embrapa	Alimentos Funcionais	Brasília
24/04	Reunião ILSI Brasil	Alimentos com alegações de propriedades funcionais	São Paulo
16 e 17/05	III Semana Acadêmica de Nutrição	Rotulagem de Alimentos	UFPR/Curitiba
31/05	Workshop Técnico – Rotulagem Nutricional – Atualidades	Rotulagem Nutricional	Associação Brasileira dos Engenheiros de Alimentos - ABEA/São Paulo
14/06	Palestra	Alimentos para fins especiais – VISA /GO	Goiânia
06 e 07/07	Fórum Técnico “Obesidade: desafios e perspectivas”	Obesidade na Fase Adulta	Belo Horizonte
25 e 26/07	Seminário sobre Rotulagem Nutricional	Rotulagem Nutricional	Associação Gaúcha de Supermercados - AGAS / Porto Alegre
08/08	Reunião anual GGALI /VISAs	Registro de Alimentos	ANVISA/Salvador
17/08	Capacitação para a VISA em Goiânia	Suplementos e alimentos para praticantes de atividade física: Registro e restrições – Rotulagem	Goiânia
17/08	I Simpósio Internacional sobre Alimentos Funcionais	Alimentos Funcionais	Belo Horizonte
26/08	III Congresso Nacional de Doença Celíaca	Controle de alimentos sem glúten	Belo Horizonte
30/08	Seminário de Legislação em Alimentos e Bebidas	Rotulagem Nutricional	Food Design / São Paulo
05/09	Seminário sobre Rotulagem Nutricional - ACATS	Rotulagem Nutricional	Santa Catarina

DATA	EVENTO	TEMA	PROMOÇÃO/LOCAL
06 a 08/09	15º Congresso Brasileiro da Indústria de Águas Minerais	Principais ações de saúde pública da ANVISA na área de controle de alimentos no Brasil e <i>Codex Alimentarius</i>	ABINAM/Porto Alegre
13/09	Fórum da FISA	Alimentos Funcionais – Aspectos Regulatórios	Associação Brasileira de Ingredientes – ABIAM / São Paulo
15/09	Workshop sobre Proteínas - ILSI	Alimentos Funcionais	São Paulo
19/09	I Simpósio Internacional sobre Nutrição Saudável	Rotulagem Nutricional Obrigatória	INCOR/São Paulo
27/09	Workshop sobre Alimentos Funcionais – I Congresso Internacional de Nutrição e Saúde Pública e VII Congresso - SENC	Alimentos Funcionais sob a Perspectiva Global, Legislação e Tendências	Sociedade Espanhola de Nutrição Comunitária – SENC/ Barcelona, Espanha
05/10	III Fórum de Discussões sobre Consumo Alimentar de Micronutrientes	Fortificação de Alimentos e sobre Consumo Alimentar de Micronutrientes	São Paulo
11/10	Workshop sobre Alimentos para Lactentes	Rotulagem de Alimentos e sobre a Norma Brasileira de Comercialização de Alimentos/NBCAL	São Paulo
12 a 16/11	Congresso da Sociedade Latino Americana de Alimentação e Nutrição - SLAN	Alimentos e Ingredientes com Propriedades Funcionais	Florianópolis

6.3. Entrevistas concedidas a meios de comunicação sobre assuntos de competência da gerência

Tendo em vista o término do prazo de adequação às Resoluções nº 359 e 360/03 em 31 de julho de 2006, surgiu grande demanda por entrevistas especialmente sobre rotulagem nutricional e gorduras trans, que estão listadas no quadro 10.

Quadro 10. Entrevistas técnicas concedidas a meios de comunicação no ano de 2006.

DATA	MEIO DE COMUNICAÇÃO	ASSUNTO
02/02	Jornal Agora	Alimentos Funcionais
09/02	Jornal Estado de São Paulo	Obrigatoriedade das gorduras trans nos rótulos dos alimentos
13/02	Revista Isto é	Rotulagem de gorduras trans
15/02	Revista O Tempo	Gorduras trans
20/02	Globo /MG	Gorduras trans
07/03	TV BAND	Gorduras trans
07/03	Estado de São Paulo	Gorduras trans
07/03	Revista Crescer	Rótulos de Alimentos Alergênicos
07/03	Assessoria Imprensa Hospital do Coração	Gorduras trans
09/05	Horizonte Geográfico – caderno de informação para crianças	Rótulos de Alimentos
16/05	Rádio Web	Gorduras trans
19/05	Jornal da Panificação	Regras para produtos DIET
19/05	Rádio Eldorado	Rotulagem de Alimentos
19/05	Rádio Band News	Rótulos de alimentos sem informação adequada
09/06	TV Record	Mudança nos rótulos dos alimentos
09/06	EPTV	Rótulos de alimentos
04/07	Programa Sem Censura	Rótulos de alimentos e gorduras trans
04/07	Rádio Jovem Pan	Rotulagem nutricional
07/07	TV Globo – Jornal Nacional	RDC de gorduras trans
11/07	Rádio Cultura	Rótulos de Alimentos
11/07	Rádio Itatiaia	Rótulos de alimentos
13/07	Rádio Web	Pesquisa da UnB sobre rótulos
13/07	Correio Brasiliense	Gorduras trans
17/07	Rádio Bandeirantes	Novas regras para os rótulos e variação de 20%
18/07	Rede TV	RDC 360/03
19/07	Jornal de Brasília	RDC 360/03
20/07	Bom Dia Brasil	Rótulos de Alimentos
20/07	Rede Integração	Informações sobre rotulagem nutricional
20/07	Revista Brasil/Rádio Nacional	Rótulos de alimentos
21/07	Rádio 2	Importância dos rótulos dos alimentos
24/07	Diário de Pernambuco	RDC 360/03
24/07	UOL	Rótulos de alimentos
27/07	Estado do Paraná	RDC 360/03
28/07	Globo online	Rótulos de Alimentos
28/07	Rádio Gaúcha	Rótulos de Alimentos
28/07	CBN Florianópolis	Rótulos de Alimentos
28/07	TV Globo/ SP	Gorduras trans e redução do valor energético
31/07	Estado do Paraná	Rótulos de Alimentos
31/07	TV Nacional	Rótulos de Alimentos
31/07	Rádio Educativa-UFMG	Rótulos e gorduras trans
31/07	Rádio Nacional	Rotulagem nutricional
31/07	Rádio Cultura Porto Alegre	Novidades RDC 360/03
31/07	Jornal a Tarde/BA	Gorduras trans – qual a diferença entre gorduras trans e hidrogenada.
31/07	Jornal do Brasil	Rótulos e gorduras trans

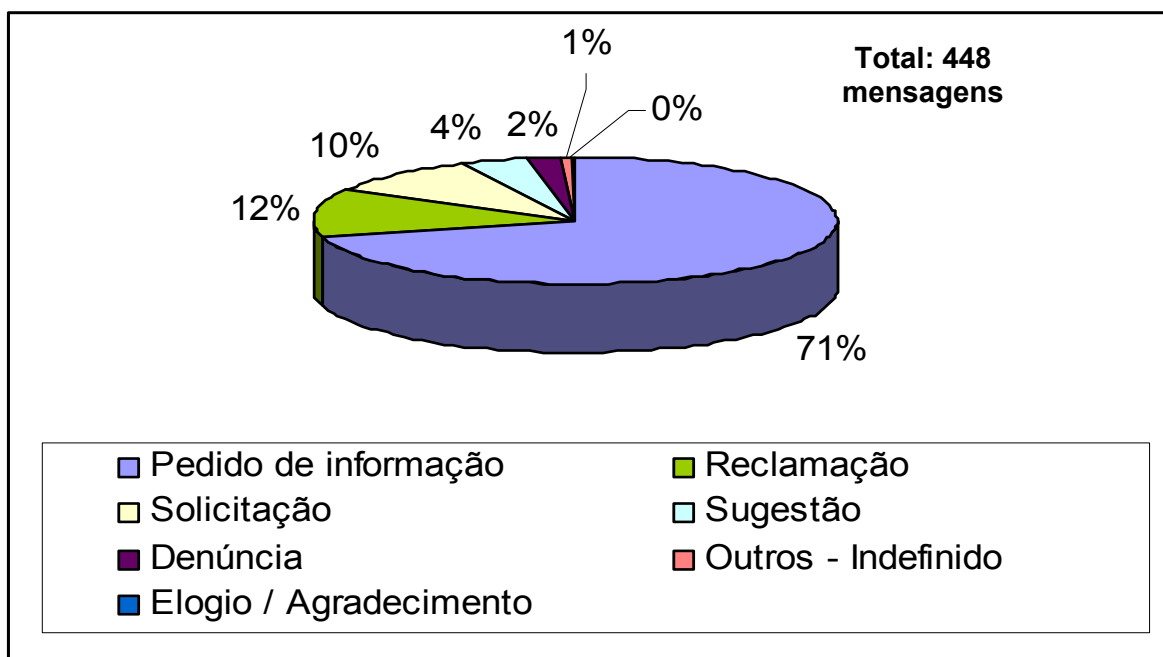
DATA	MEIO DE COMUNICAÇÃO	ASSUNTO
31/07	Jornal O Tempo/BH	Rótulos e gorduras trans
31/07	TV Globo-Bom Dia DF	Rótulos e gorduras trans
31/07	TV BSB	Rótulos e gorduras trans
31/07	TV Band	Rótulos e gorduras trans
31/07	Folha de São Paulo	Rótulos e gorduras trans
31/07	A Tribuna	Rótulos e gorduras trans
01/08	TV Distrital	Rótulos e gorduras trans
01/08	Rádio Band News	Rótulos e gorduras trans
01/08	TV Nacional	Rótulos e gorduras trans
01/08	TV Gazeta – Prá você	Rótulos e gorduras trans
01/08	Rádio Eldorado	Rótulos e gorduras trans
01/08	Rádio Eldorado	Rótulos e gorduras trans
02/08	TV Rede Amazônica	Rótulos e gorduras trans
07/08	Rádio MEC	Rótulos e gorduras trans

6.4. Respostas a documentos e atendimento ao setor regulado no parlatório

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 para projetos de lei, dentre outros, além de e-mails, petições e atendimento telefônico.

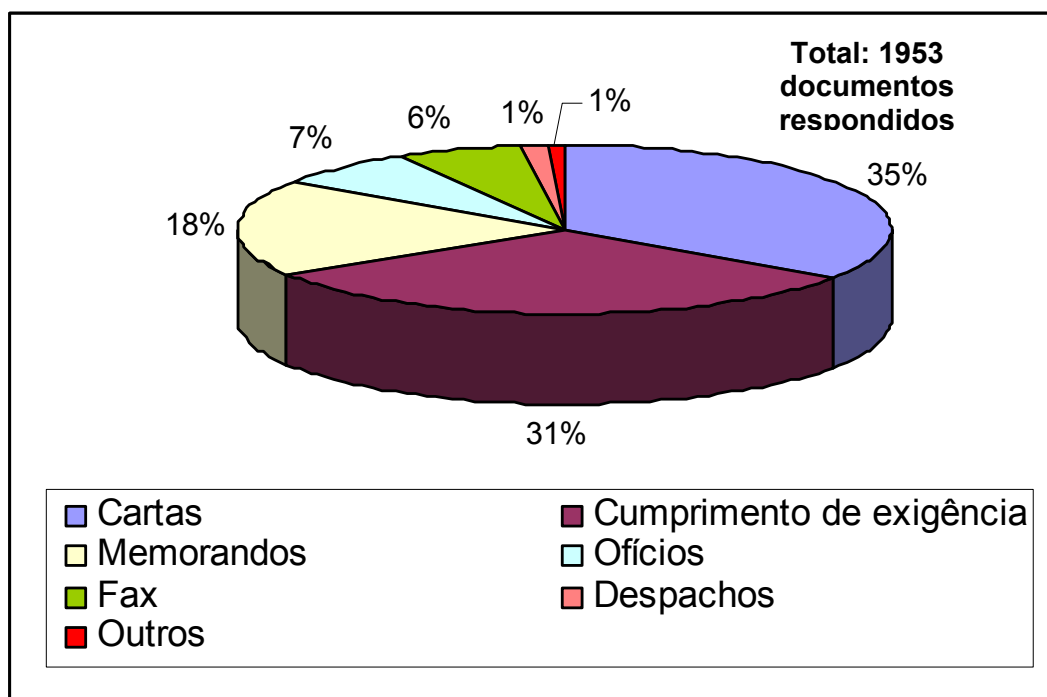
Em 2006 foram respondidos 1953 documentos diversos, cerca de 2.000 consultas técnicas via e-mail corporativo (gpesp@anvisa.gov.br) e 448 mensagens encaminhadas por meio do sistema de atendimento ANVIS@TENDE. Foram realizados ainda, 169 atendimentos a empresas no Parlatório a fim de esclarecer dúvidas sobre processos e petições e ainda sobre a legislação em vigor.

Maiores detalhes sobre a demanda via sistema ANVIS@TENDE, sobre os tipos de documentos respondidos e sobre os atendimentos no parlatório podem ser evidenciados por meio das figuras 37, 38 e 39, respectivamente.



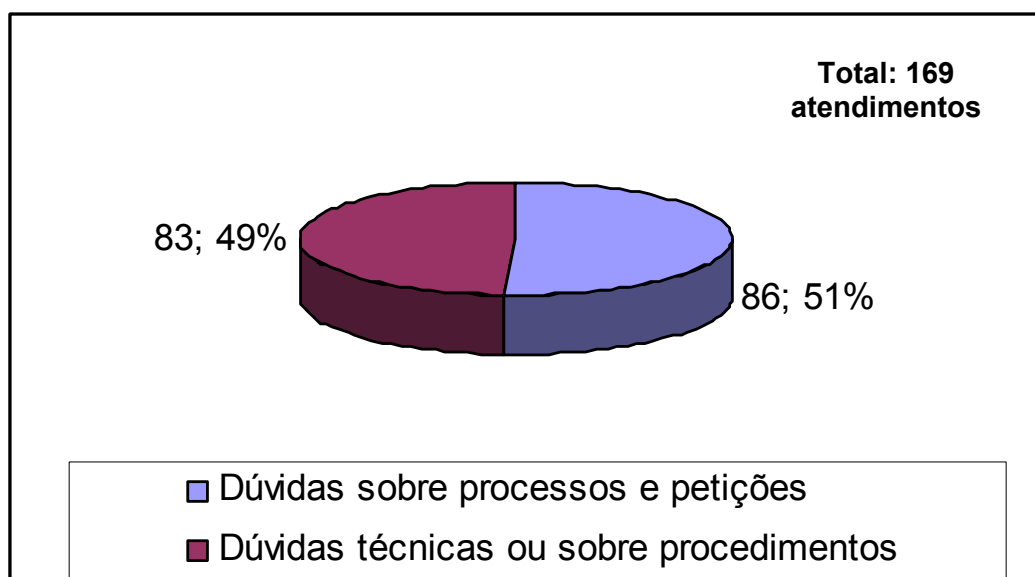
Fonte: Ouvidoria Anvisa.

Figura 37. Demanda relativa à GPESP via sistema ANVIS@TENDE em 2006.



Fonte: Sistema de controle de documentos da GPESP.

Figura 38. Tipos de documentos respondidos pela GPESP em 2006.



Fonte: Planilha de controle de atendimentos no parlatório da GPESP.

Figura 39. Assuntos dos atendimentos no parlatório realizados pela GPESP em 2006.

VII. OUTRAS ATIVIDADES

7.1. Reuniões internas e externas

A GPESP esteve representada em diversas reuniões realizadas em 2006, conforme indicado no quadro 11 a seguir.

Quadro 11. Principais reuniões externas e internas onde a GPESP teve participação em 2006.

DATA	EVENTO	TEMA	LOCAL
27 a 31/03	Reunião MAPA	Proposta de Padrão de Identidade para Produtos Lácteos	Brasília
31/03	Reunião Anvisa/CGPAN/ILSI BRASIL – Atividades 2006	Discussão sobre parceria Anvisa/CGPAN/ILSI Brasil	International Life Science Institute – ILSI / São Paulo
04/04	Workshop sobre a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – CGPAN/MS	Situação atual e perspectivas do Projeto da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos	OPAS / Brasília
10/04	Reunião sobre Estratégia Global	Preparar a participação do Brasil para reunião promovida pela OPAS a ser realizada na Costa Rica	Secretaria de Vigilância em Saúde - SVS/MS
25 e 26/04	Seminário do CCAB	Avaliação das atividades 2005	Brasília

26/04	Reunião Dep. Sandro Mabel	Discutir a Lei nº 11.265/2005	Gabinete da Diretoria / Brasília
26/04	Reunião MDS	Programa de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar - PAA	Brasília
17/05	Reunião do GT sobre Doença Celíaca	Discussão das diretrizes para atenção ao portador da doença celíaca	Ministério da Saúde / Brasília
29/05	Reunião com GGREL	Acordo com o Uruguai	Brasília
01 e 02/06	Seminário Técnico do CODEX	Vinculação das Normas Codex com as Regulamentações Nacionais – Perspectivas MERCOSUL	Rio de Janeiro
02/06	Reunião da Comissão de Monitoramento do Comércio Brasil – Uruguai	Monitoramento do Comércio Brasil – URUGUAI	São Paulo
14/06	Reunião IBGE/CGPAN	Metodologia de investigação do consumo de alimentos na infância e Adolescência	Rio de Janeiro
21/06	Reunião com Coordenação PNI/MS	Projeto de Lei 2616/00 - Determina a impressão do quadro de vacinas infantis obrigatórias nas embalagens de leite e dá outras providências	Brasília
26/06	Reunião MDS	GT PAA LEITE - Apresentação da chamada nutricional realizada pela SAGI/MDS	Brasília
28/06	Reunião COSIS	Sistema de informação em vigilância Sanitária	Brasília
03/08	Reunião na OPAS	Monitoramento NBCAL	Brasília
07 a 11/08	Reunião das VISAS	Apresentar diretrizes da GGALI e identificar demandas regionais, entre outros temas	Salvador
17 e 18/08	Reunião PDVISA Nacional	PDVISA	Brasília
15/09	Workshop sobre Proteínas - ILSI	Alimentos Funcionais	São Paulo
18 a 19/09	Inspeção Conjunta - ANVISA	Fabricantes de Suplementos Alimentares	Goiânia
14/11	Visita da Delegação Chinesa - ANVISA	Novos alimentos, alimentos com alegações e aditivos.	Brasília
07 e 08/12	Workshop sobre diretrizes para pesquisa em Vigilância Sanitária - ANVISA	Estabelecimento das diretrizes para pesquisa em Vigilância Sanitária	Brasília

12/12	Reunião sobre Transporte de Alimentos - ANVISA	Identificação de principais problemas e formação de Grupo Técnico sobre o assunto	Brasília
14/12	I Encontro da Diretoria Maria Cecília Martins Brito – DIMCB/ANVISA	Avaliação das atividades de 2006 e definição de prioridades para 2007	Brasília

VIII. AVALIAÇÃO DAS ATIVIDADES DESENVOLVIDAS EM 2006

De acordo com as atribuições regimentais e as metas propostas para 2006 os resultados obtidos foram positivos.

Dentre os compromissos assumidos ao final de 2005, foram plenamente cumpridos:

- A realização do Seminário Internacional sobre Rotulagem e Propaganda de Alimentos que reuniu 119 participantes e 16 palestrantes, incluindo a publicação da tradução do documento: “Informação nutricional e alegações de saúde: o cenário global das regulamentações”, com tiragem de 2000 exemplares;
- A implementação do manual de orientação para análise de registro utilizado na capacitação em registro de alimentos e na análise de processos pela equipe técnica da GPESP;
- A capacitação dos agentes do sistema Nacional de Vigilância Sanitária em registro e rotulagem de alimentos, totalizando 2 eventos de capacitação em registro e 5 eventos de capacitação em rotulagem de alimentos, computando 5 e 393 técnicos capacitados, respectivamente.

A revisão 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 – não foi realizada em função da prioridade dada às atividades de capacitação dos agentes do Sistema de Vigilância Sanitária em registro e rotulagem, a fim de incentivar a análise dos processos nos estados de origem.

GERÊNCIA DE AÇÕES DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - GACTA

A GACTA é a unidade da GGALI responsável por muitas das ações relacionadas com questões de avaliação de risco à saúde, com destaque para temas como: aditivos alimentares, coadjuvantes de tecnologia, embalagens e equipamentos em contato com alimentos, contaminantes, medicamentos veterinários (resíduos e resistência antimicrobiana), irradiação de alimentos, alimentos contendo ou consistindo de Organismos Geneticamente Modificados, convênios com instituições de pesquisa e instituições de ensino superior, publicação de informe sobre Alimentos & Alimentação, coordenação e ou participação em diversos grupos de discussão sobre temas relacionados ao Codex Alimentarius, ao Mercosul e à Câmara Técnica de Alimentos, entre outros assuntos que são demandados à gerência.

Com o propósito de contribuir para a consecução das atribuições da GGALI na coordenação do controle sanitário de alimentos, essa gerência desenvolveu um conjunto de atividades em 2006, a partir da definição prévia de responsabilidades entre os componentes de sua equipe técnica. Várias foram as linhas programáticas de atuação, destacando-se:

- análise de pedidos sobre autorização de uso de aditivos, coadjuvantes, embalagens e novas tecnologias;
- revisão e atualização da legislação em sua área de competência;
- programas de pesquisa e monitoramento;
- cooperação técnico-científica;
- capacitação;
- participação em fóruns internacionais (Codex Alimentarius, Mercosul, OMS – Organização Mundial de Saúde);
- assessoramento institucional e articulação interinstitucional.

I. AÇÕES DE REGULAMENTAÇÃO

1.1. Avaliação de risco de novos usos ou novos aditivos alimentares, coadjuvantes de tecnologia e aditivos para embalagens

Em 2006 foram recebidos 10 pedidos de inclusão e ou extensão de uso de aditivos em alimentos, tendo sido realizadas três reuniões do Grupo *ad hoc* para avaliação desses pedidos. Como resultado desse procedimento, publicaram-se duas Consultas Públicas e duas Resoluções RDC Anvisa, a saber:

- **Consulta Pública n. 27, de 24 de maio de 2006** – Proposta de Regulamento Técnico que dispõe sobre a atribuição de aditivos e seus limites máximos para a Categoria de Alimento 6 – Cereais e Produtos de ou a Base de Cereais;
- **Consulta Pública n. 24, de 12 de maio de 2006** – Proposta de Regulamento Técnico que aprova o uso de aditivos alimentares, estabelecendo suas funções

e seus limites máximos para a Categoria de Alimento Frutas e Hortaliças – Subcategoria Geléias de Frutas;

- **Resolução RDC Anvisa nº 205 de 14 de novembro de 2006** – Regulamento Técnico que aprova o uso de enzimas e preparações enzimáticas na fabricação de alimentos;
- **Resolução RDC Anvisa nº 25, de 10 de fevereiro de 2006** – Regulamento Técnico que aprova a extensão de uso do aditivo INS 414 Goma Acácia/Árabe na função de estabilizante para cervejas, com limite de uso *quantum satis*.

1.2. Avaliação de risco de novos usos ou novos aditivos para embalagens e equipamentos

Neste ano de 2006 foi realizada avaliação de risco de novos usos ou novos aditivos para embalagens e equipamentos em contato com alimentos:

- **Consulta Pública nº 50/2006** – Proposta de Regulamento Técnico que dispõe sobre Embalagens e Equipamentos Metálicos para contato com alimentos.
- Realizaram-se três reuniões do GT Embalagens;
- Receberam-se e analisaram-se 35 pedidos de inclusão de aditivos para embalagens plásticas, com vistas à atualização da Resolução Mercosul GMC 50/2001 e Resolução Anvisa 105/99, conforme descrito no quadro 12:

Quadro 12. Pedidos de inclusão de aditivos para embalagens plásticas que foram recebidos e analisados, com vistas à atualização da Resolução Mercosul GMC 50/2001 e Resolução Anvisa 105/99. GACTA. 2006.

SUBSTÂNCIA	CAS	FUNÇÃO
Aluminato, hidróxido de carbonato de magnésio.	11097-59-9	Estabilizante (para materiais plásticos – PE e resinas de PP)
Propanamida, N,N',N'' – 1,3,5 – benzenotriyltris [2,2 – dimetil] (9CI)	745070-61-5	Agente nucleante (clarificante para PP homo e copolímeros em contato com alimentos)
Zeolito de zinco com cristais de prata	Mistura	Antimicrobiano
Cristais de prata e zinco	Mistura	Antimicrobiano
4,6 – bis (dodeciltiometil) – o - cresol	110675-26-8	Estabilizante
Aminas bloqueadoras de poliéster e estabilizadores	070290-02-7	Estabilizante
Sal de sódio de 6 – óxido de 2,4,8,10 – tetra (terc-butil) – 6 – hidróxi – 12H – dibenzol [d,g][1,2,3] dioxafosfocina	085209-91-2	Estabilizante

Monoglicerato de zinco	87189-25-1	Estabilizante
2,2' – (vinileno di – p – fenileno) bis benzoxazole	01533-45-5	Estabilizante
Ácido 1,2 – ciclohexanodicarboxílico, sal de cálcio (1:1), (1R,2S) – rel -	491589-22-1	Agente nucleante ou clarificante em todas as poliolefinas
1,3,5 – tris (4 – tert – butil – 3 – hidróxi – 2,6 dimetil benzil) – 1,3,5 – triazina – 2,4,6 – (1H,3H,5H) - triona	040601-76-1	Antioxidante
12 – Hidroxiestearato de lítio	68604-46-6	Estabilizante para PP e copolímeros de PP
2-oxepanona, polímero com 1,4-butanediol	31831-53-5	Auxiliar de extrusão para poliolefinas
Metabissulfito de sódio	7681-57-4	Agente antiescurecimento, antioxidante, agente de tratamento de farinhas, preservativo.
Poli(oxi-1,4-fenilenosulfonil-1,4-fenileno) resina (resina de polietersulfona)	25667-42-9	TERMOPLÁSTICO
4,4'-diclorodifenil sulfona	80-07-9	MONÔMERO
4,4'-sulfonildifenol	80-09-1	MONÔMERO
N-metil-2 pirrolidona (nmp)	872-50-4	Solvente de PES (polietersulfona)
Bicyclo[2.2.1]heptano-2,3-ácido dicarboxílico, sal dissódico	351870-33-2	Agente nucleante em pp
Ácido fosfórico, prata(1+)sal de sódio e zircônio(4+)	265647-11-8	Aditivo antimicrobiano para materiais poliméricos
2-(acetóxi) ácido esteárico, 2,3-bis(acetóxi) propil éster	330198-91-9	Plastificante, sistema de transporte em cor líquido, dispersante de pigmentos em pvc e outros polímeros
12-hidroxiestearato de lítio	68604-46-6	Estabilizador para pp e copolímeros de pp

2,2"-metilenobis (4,6-di-tercio-butilfenil) fosfato de lítio (= Sal de lítio de 2,4,8,10-tetra (terciobutil)-6-hidróxi-12H-dibenzo-[D,G] [1,3,2] Dioxafosfocin-6-óxido	85209-93-4	Agente clarificador e/ou agente nucleante em PP e copolímeros de PP
3-9-Bis (2,6-di-tert-butil-4-metilfenoxi)-2,4,8,10-tetratoxa-3,9-difosfospiro (5,5) undecano	80693-00-1	Antioxidante e/ou estabilizador em plásticos, especialmente poliolefinas
Adipato de di-isononila	33703-08-1	Plastificante
6-amino-1,3-dimetilluracil	6642-31-5	
Produtos de reação entre N-fenilbenzeneamina com 2,2,4-trimetilpentenos	68411-46-1	Antioxidante/estabilizante
Produto de reação de 0-xileno com 5,7-bis(1,1-dimetiletil)-3-hidróxi-2(3H)-benzofuranona	181314-48-7	Antioxidante/estabilizante
2,6 di-terc-butil-4-etilfenol	4130-42-1	
2-etil hexanoato de estanho	301-10-0	Catalisador para adesivo à base de poliuretano
Mistura de 4-(2-benzoxazolil)-4'--(5-metil-2-benzoxazolil) estilbeno,4,4'-bis(2-benzoxazolil)estilbeno e4,4'-bis(5-metil-2-benzoxazolil)estilbeno	----- (não há)	Branqueador ótico
Neodecanoato de cobalto	27253-31-2	Absorvedor de oxigênio
Etileno glicol monohexil eter	112-25-4	
Perclorato de sódio monoidratado	7791-07-3	Intensificador da condutividade na produção de agentes antiestáticos
Zeolito de prata e zinco (= mistura de prata-magnésio-fosfato de cálcio-silicato de sódio e alumínio-óxido de zinco)	130328-20-0	Agente antimicrobiano

1.3. Mercosul

A GACTA participou de todas as etapas de discussão sobre os temas que constaram do Programa de Trabalho/2006 da Comissão de Alimentos do Mercosul, vinculada ao SGT-3 - Subgrupo de Trabalho "Regulamentos Técnicos e Avaliação de Conformidade. Em 2006 foram realizadas as seguintes atividades:

- Organização e participação em 6 reuniões preparatórias do SGT-3/Comissão de Alimentos, com participação do MAPA e do INMETRO;
- Participação na XXV Reunião do SGT-3 – Subgrupo de Trabalho "Regulamentos Técnicos e Avaliação da Conformidade"/ Comissão de Alimentos (Buenos Aires, maio/2006);
- Participação na I Reunião Extraordinária do SGT-3/Comissão de Alimentos (Rio de Janeiro, agosto/2006);
- Participação na XXVI Reunião do SGT-3 – Subgrupo "Regulamentos Técnicos e Avaliação da Conformidade"/ Comissão de Alimentos (Rio de Janeiro, outubro/2006).
- Temas concluídos em 2006:
 - 1) Resolução GMC 11/06 (RTM sobre "Lista Geral Harmonizada de Aditivos Alimentares e suas Classes Funcionais");
 - 2) Resolução GMC 10/06 (RTM sobre aditivos aromatizantes/ saborizantes).
 - 3) Resolução GMC 09/06 (RTM sobre atribuição de aditivos e suas concentrações máximas para a subcategoria de alimento 16.1.1 - Bebidas não alcoólicas gaseificadas e não gaseificadas);
 - 4) Resolução GMC 08/06 (RTM sobre atribuição de aditivos e suas concentrações máximas para a subcategoria de alimento 13 – Molhos e condimentos);
 - 5) Resolução GMC 07/06 (RTM sobre atribuição de aditivos e suas concentrações máximas para a subcategoria de alimento 3 – Gelados comestíveis);
 - 6) Resolução GMC 31/06 (RTM sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados – complementação das GMC 46/03 e 47/03);
 - 7) Resolução GMC 46/06 (RTM sobre disposições para embalagens, revestimentos, utensílios, tampas e equipamentos metálicos em contato com alimentos – revogação das GMC 27/93, 48/93 e 30/99);
 - 8) Resolução GMC 48/06 (RTM sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados – embalagens retornáveis, prazo de adequação).
 - 9) Temas que seguiram pendentes em 2006:
 - a. Aditivos para a categoria de alimento 18 – *Snacks*;
 - b. Atualização da Lista Positiva de Polímeros, Resinas e Aditivos para Embalagens Plásticas (Res. GMC 50/01);
 - c. Regulamentação de tecnologias de Polietileno Tereftalato - PET Reciclado Pós Consumo;
 - d. RTM de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ de tomate).

II. Participação no Codex Alimentarius

As atividades do Codex Alimentarius realizadas pela GACTA referem-se, principalmente, aos seguintes temas e seus respectivos Comitês:

- Aditivos alimentares e contaminantes (CCFAC);
- Resíduos de pesticidas (CCPR);
- Resíduos de medicamentos veterinários em alimentos (CCRVDF).

Sendo assim, as seguintes ações foram executadas em 2006:

- Planejamento e realização de cinco reuniões do Grupo Técnico de Aditivos Alimentares e Contaminantes – GTFAC, o qual foi dividido em dois Grupos em 01/09/2006: Aditivos Alimentares e Contaminantes em Alimentos, em conformidade com a decisão da Comissão do Codex Alimentarius – CAC – em separar o Comitê – CCFAC.
- Planejamento e realização de quatro reuniões do Grupo Técnico de Aditivos Alimentares – GTFA – para:
 - 1) Avaliação dos documentos provenientes dos dois grupos de trabalho (GSFA e Revisão do Manual de Procedimentos) dos quais o Brasil fez parte;
 - 2) Avaliação de Cartas Circulares (CL) e documentos do Codex (CX), com vistas à elaboração da posição brasileira para a 38ª CCFAC (abril/2006) e para a 39ª CCFA (abril/2007).

Durante o ano de 2006, o GTFA avaliou os documentos disponibilizados no fórum eletrônico do Grupo de Trabalho – EWG – sobre a Norma Geral de Aditivos Alimentares – GSFA, sob coordenação dos Estados Unidos. Os temas discutidos no EWG referiam-se às categorias de alimentos nas quais o uso de edulcorantes é tecnologicamente justificado e às provisões de corantes e de edulcorantes, com seus respectivos limites máximos. O GTFA participou também do Grupo de Trabalho para Revisão do Manual de Procedimentos, tendo sido discutido o documento enviado pelo seu coordenador (Suíça).

Foram avaliados, ainda, Cartas Circulares – CL (34, 37, 40 e 41) – e Documentos do Codex – CX (1 a 18), cujos assuntos principais foram:

- Diretrizes para uso de aromatizantes;
- Adoção e ou revisão dos limites máximos de aditivos alimentares nas normas do Codex para:
 - 1) Fórmulas infantis e com propósitos médicos especiais (CCNFSDU), em step 8;
 - 2) Gochujang (CCASIA), em step 5;
 - 3) Frutas e vegetais processados (CCPFV), em step 8;
 - 4) Fat spreads e blended spreads (CCFO), em step 8;
 - 5) Inclusão de provisões de aditivos na GSFA;
 - 6) Limites máximos de aditivos diversos, corantes e edulcorantes;
 - 7) Revisão do sistema de categorias de alimentos da GSFA;

- 8) Revisão dos nomes das classes funcionais do Codex e do Sistema Internacional de Numeração (INS);
- 9) Especificações de identidade e pureza dos aditivos alimentares;
- 10) Lista prioritária de aditivos propostos para avaliação pelo JECFA.

Com relação à lista de aditivos a serem avaliados pelo JECFA, o GTFA discutiu a inclusão da stevia, cuja IDA tem caráter temporário até que novos dados científicos sejam apresentados. Articulou-se, junto com o CCAB, que os estudos apresentados pelo setor produtivo fossem considerados na 68ª reunião do JECFA (junho/2007). A solicitação do Brasil foi atendida, e a avaliação da stevia foi incluída na agenda.

- Planejamento e realização de quatro reuniões do Grupo Técnico de Contaminantes em Alimentos – GTCF – para:
 - 1) Elaboração dos documentos de discussão “Ocratoxina A em café” e “Aflatoxina em castanha do Brasil”;
 - 2) Auxiliar Gana na redação do documento “Ocratoxina A em cacau”;
 - 3) Avaliação dos documentos relativos a níveis máximos toleráveis de estanho em bebidas e alimentos enlatados, 3-MCPD em condimentos líquidos contendo proteínas vegetais hidrolisadas com ácidos e aflatoxinas em amêndoas, avelãs e pistaches, prontos para o consumo ou para posterior processamento;
 - 4) Avaliação de código de práticas para redução da contaminação de Ocratoxina A em vinho, cloropropanóis em alimentos contendo proteínas vegetais hidrolisadas com ácidos, acrilamida em alimentos e hidrocarbonetos aromáticos policíclicos em alimentos defumados ou que passaram pelo processo de secagem direta;
 - 5) Avaliação dos documentos de discussão sobre Deoxinivalenol, e contaminação por aflatoxinas em figos secos.
- Participação de dois técnicos da GACTA como membros da delegação brasileira na 38ª reunião do CCFAC, em Haia - Holanda, abril/2006. A delegação brasileira foi chefiada por uma representante da GACTA/GGALI/ANVISA. Destaca-se a apresentação de dois documentos cujo grupo de redação foi coordenado pelo Brasil: Anexo do Código de Práticas sobre Prevenção e Redução da Contaminação por Aflatoxinas em Castanhas/Nozes de Árvores para contemplar as especificidades da Castanha do Brasil (CX/FAC 06/38/20); Documento de Discussão sobre Contaminação por Aflatoxinas em Castanha do Brasil (CX/FAC 06/38/24). A agenda da reunião constou de 18 temas com os documentos correspondentes a cada um, totalizando 98: 40 CX/FAC, 25 CX/FAC Add. 1 e 2, 25 CRD, 8 CL. Os comentários do GTFAC foram contemplados na CX/FAC 06/38/9 (Parte I), 14, 20 Add. 1, 21 Add. 1, 22, 23, 32 e 34. Foi elaborado e apresentado ao CCAB o relatório da participação brasileira, no qual consta o resumo sobre cada tema tratado na reunião e os encaminhamentos correspondentes, bem como a relação dos Grupos de Trabalhos dos quais o Brasil participa ou coordena.
- Participação de dois técnicos da GACTA como membros da delegação brasileira na 16ª reunião do CCRVDF, em Cancun – México, maio/2006. Dentre os assuntos discutidos estão: níveis máximos de resíduos de medicamentos veterinários em diversas matrizes, programas de controles de resíduos e metodologias de análise.

- Participação de dois representantes da GACTA na 39ª CCPR, em Fortaleza – Brasil, no período de 03 a 07 de abril de 2006.

2.1. Coordenação de Grupos Técnicos do Codex Alimentarius

A GACTA é responsável pela coordenação dos seguintes Grupos:

- Grupo Técnico de Aditivos Alimentares (GTFA)
- Grupo Técnico de Contaminantes em Alimentos (GTCF)

2.1.1. Grupo Técnico de Aditivos Alimentares (GTFA)

O GTFA é composto por:

- Coordenador(a) da Agência Nacional de Vigilância Sanitária/ Ministério da Saúde (GACTA/GGALI);
- Representantes dos membros do CCAB com interesse na matéria e das seguintes instituições:
 - 1) Agência Nacional de Vigilância Sanitária/ Ministério da Saúde (GGALI);
 - 2) Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;
 - 3) Órgãos de Vigilância Sanitária Estadual (VISA-MG e VISA-SP);
 - 4) Comunidade Acadêmica (Professores da UNICAMP, UFV, UFBA e USP);
 - 5) Laboratórios Centrais de Saúde Pública (LACEN-DF);
 - 6) Fundações e Instituições de Pesquisa (IAL);
 - 7) Entidades representantes dos setores produtivos (ABIA, ABIAM e CNI).

As principais atribuições do GTFA são:

- Fornecer ao CCAB posicionamento técnico sobre consultas referentes a aditivos alimentares da Comissão do Codex Alimentarius – CAC – e seus órgãos auxiliares (CCFA e Comitê Executivo do Codex – CCEXEC);
- Recomendar aos órgãos regulatórios as medidas para harmonização e ou equivalência da legislação/ regulamentação nacional de aditivos alimentares com normas e diretrizes aprovadas pela Comissão do Codex Alimentarius;
- Atender às solicitações do CCAB em matérias referentes a aditivos alimentares;
- Coordenar a coleta de dados e sugerir pesquisas para obtenção de informações relativas a aditivos alimentares;
- Criar, manter e atualizar um banco de dados com informações relacionadas a aditivos alimentares;
- Acompanhar, eventualmente, os assuntos relacionados a aditivos alimentares no âmbito dos blocos econômicos;
- Apresentar ao CCAB a indicação dos representantes do GTFA, para compor a delegação brasileira nas reuniões do CCFA.

2.1.2. Grupo Técnico de Contaminantes em Alimentos (GTCF)

O GTCF constitui-se num colegiado técnico/consultivo que visa orientar, recomendar e ou sugerir ao CCAB e a seus órgãos auxiliares as posições relacionadas à pauta de trabalho do Comitê de Contaminantes em Alimentos – CCCF, com vista à proteção da saúde do consumidor e à defesa dos interesses nacionais relacionados ao comércio internacional. Também tem como atribuições: recomendar aos órgãos regulatórios as medidas para harmonização e ou equivalência da legislação/regulamentação nacional de contaminantes e substâncias tóxicas de ocorrência natural em alimentos e rações com normas e diretrizes aprovadas pela Comissão do Codex Alimentarius; coordenar a coleta de dados e sugerir pesquisas para obtenção de informações relativas a contaminantes e substâncias tóxicas de ocorrência natural em alimentos e rações e criar, manter e atualizar um banco de dados com informações relacionadas a contaminantes e substâncias tóxicas de ocorrência natural em alimentos e rações, entre outras.

O GT é coordenado pela GACTA e conta com a participação de outras gerências (GICRA, GPESP, GGLAS e GGTOX), como representantes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Além desses é composto por representantes do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; Universidades Federais (UnB, UFRJ); Órgãos de Vigilância Sanitária Estadual (Minas Gerais e Pará); Instituto Adolfo Lutz-IAL; Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde- INCQS, Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – EMBRAPA, Instituto Biológico de São Paulo, Instituto de Tecnologia de Alimentos- ITAL, Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação (ABIA) e da Confederação Nacional de Agricultura e Pecuária (CNA).

2.2. Participação em Grupos Técnicos do Codex

A GACTA participa dos seguintes grupos *Codex Alimentarius*:

- GTPR – grupo com coordenação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;
- GTPFV – grupo com coordenação do MAPA e com participação conjunta de um técnico da GACTA e um técnico da GPESP;
- GTRVDF - grupo sob coordenação do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, com a participação de dois técnicos da GACTA, que participaram de 5 reuniões.

III. AÇÕES DE CONTROLE SANITÁRIO

3.1. Programa de Monitoramento de Resíduos de Medicamentos Veterinários em Alimentos de Origem Animal (PAMVet)

O PAMVet é desenvolvido pela ANVISA em parceria com os órgãos de vigilância sanitária estaduais e com os laboratórios centrais de saúde pública.

Este Programa foi iniciado em 2002, abrangendo as regiões sul e sudeste, posteriormente foi incorporado o Estado de Goiás e no ano de 2006 mais quatro estados, contemplando atualmente doze estados brasileiros: BA, ES, GO, MG, MS, RJ, SP, PA, PR, SC, RO, RS. No conjunto, esses estados respondem por mais de 90% da produção nacional de leite bovino.

O objetivo geral do PAMVet é subsidiar a análise de risco do uso de medicamentos veterinários em animais produtores de alimentos visando fortalecer os mecanismos de controle sanitário. Objetivos adicionais são:

- Avaliar a exposição do consumidor
- Capacitar laboratórios e definir parâmetros de análises
- Interagir para promover a adoção de boas práticas de produção
- Criar um banco de dados para comunicação de risco à sociedade
- Subsidiar futuras ações para o aperfeiçoamento do controle sanitário de alimentos.

A primeira matriz de análise selecionada foi o leite, devido a sua importância na alimentação em função do critério da dieta alimentar com base nos dados de consumo publicados pelo IBGE e devido ao seu consumo por grupos populacionais de maior risco.

Em seguida, a partir de critérios como o risco potencial à saúde humana, o grau de utilização na medicina veterinária, a existência de métodos de análise e o potencial de exposição do consumidor, foram selecionados os seguintes antimicrobianos e antiparasitários para a pesquisa de resíduos de medicamentos veterinários em leite: avermectinas (abamectina/ doramectina /ivermectina), beta-lactâmicos, ceftiofur, cloranfenicol, florfenicol, estreptomicinas, eritromicina, neomicina, sulfonamidas e tetraciclina.

Na sequência, os métodos de análise foram escolhidos, iniciando-se com a triagem a partir de *kits*, com posterior confirmação por cromatografia líquida e/ou gasosa e espectrometria de massa.

O programa iniciou em 2002 e os resultados obtidos até 2005 estão disponíveis no endereço eletrônico <http://www.anvisa.gov.br/alimentos/pamvet/index.htm>

Em razão da reestruturação do programa, nos dias 13 e 14 de março, realizou-se no IAL, São Paulo, uma reunião geral que contou com a presença de 25 representantes, da ANVISA (GACTA, GGLAS), Vigilâncias Estaduais (BA, ES, GO, MG, MS, PR, RJ, RO, RS, SC e SP) e dos Laboratórios Centrais de Saúde Pública (ES, MG, RJ, SP, PR, SC, RS e GO). Foi apresentada uma retrospectiva do programa, atividades e resultados de 2004 e 2005, Conclusões e Recomendações e o Plano de Trabalho para 2006, com as estratégias, metas e perspectivas futuras. Foi acordado que os estados de Rondônia, Pará e Bahia fossem visitados para apresentação e discussão do programa, o que ocorreu em março, abril e maio, respectivamente.

O relatório do período de 2004/2005 foi divulgado no início de junho, após ter sido revisado e validado pela equipe participante do programa.

Nos dias 18 e 19 de setembro o grupo de coordenação reuniu-se para discussão de questões relacionadas com o acompanhamento técnico do programa.

Nos dias 23 e 24 de novembro, o grupo assessor do programa reuniu-se no IAL, São Paulo, com a participação de 13 técnicos da GGLAS, GACTA, Vigilância Sanitária do Paraná e dos Laboratórios (FUNED, IAL, LACEN-PR e Noel Nutels). Nesta reunião cada laboratório abordou a situação das análises realizadas até o momento, metodologias implantadas e convênios. Também foram levantadas as principais dificuldades encontradas pelos laboratórios do programa e confecção de proposta para a solução das mesmas, definição de responsabilidades e prazos, entre outros assuntos.

Conforme foi decidido no planejamento da amostragem do programa, a nova rodada de coletas teria o prazo de um ano (julho de 2006 a junho de 2007), de forma a verificar se a sazonalidade teria alguma influência na quantidade de resíduos de medicamentos veterinários detectados e um quantitativo de 600 amostras, 50 por mês. No quadro 13 pode se verificar o número de coleta de amostras de leite em pó e UHT programadas e realizadas por Estado, no ano de 2006. Observa-se que foi realizado 98% da meta, sendo que os estados que tiveram dificuldade em cumprir a meta se programaram para compensar até o final da rodada em junho de 2007.

Quadro 13. Número amostras de leite (integral UHT e em pó) programadas (P) e realizadas (R) por Estado. PAMVET. GACTA. Jul-dez, 2006.

Estado	Tipo de Leite	JUL/06		AGO/06		SET/06		OUT/06		NOV/06		DEZ/06		TOTAL			
		P	R	P	R	P	R	P	R	P	R	P	R	P	R	R	%
BA	UHT		1		2		2		1		1		1		8		
	PÓ	3	1	3	0	2	2	3	2	2	2	3	2	16	9	17	106
ES	UHT		2		2		2		2		2		2		12		
	PÓ	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	12	0	12	100
GO	UHT		5		8		5		5		0		0		23		
	PÓ	6	2	5	5	6	5	6	3	6	0	5	0	34	15	38	112
MG	UHT		4		7		9		4		8		5		37		
	PÓ	9	5	9	2	8	0	9	5	9	1	8	3	52	16	53	102
MS	UHT		1		1		1		1		1		0		5		
	PÓ	2	1	2	1	2	0	2	1	2	1	2	0	12	4	9	75
PA	UHT		1		1		1		1		1		2		7		
	PÓ	2	1	2	1	2	1	2	1	2	0	2	0	12	4	11	92
PR	UHT		3		4		5		4		5		3		24		
	PÓ	4	1	5	0	5	1	4	1	5	0	5	1	28	4	28	100
RJ	UHT		2		2		2		1		1		0		8		
	PÓ	2	0	3	1	2	0	2	1	2	1	3	0	14	3	11	79
RO	UHT		1		2		0		1		2		1		7		
	PÓ	2	1	2	2	2	0	2	0	2	1	2	1	12	5	12	100
RS	UHT		6		5		6		0		5		11		33		
	PÓ	7	2	6	0	7	0	7	0	6	0	7	0	40	2	35	88
SC	UHT		3		3		2		3		4		3		18		
	PÓ	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	18	0	18	100
SP	UHT		3		8		7		3		6		6		33		
	PÓ	8	5	8	0	9	2	8	5	9	3	8	2	50	17	50	100
TOTAL	UHT		32		45		42		26		36		34		215		
	PÓ	50	19	50	12	50	11	50	19	50	9	50	9	300	79	294	98
	UHT + PÓ	50	51	50	57	50	53	50	45	50	45	50	43	300	294	294	98

3.2. Programa Nacional de Monitoramento da Prevalência e da Resistência Bacteriana em Frango (PREBAF)

Com o propósito de buscar subsídios para a definição de medidas de intervenção acerca da resistência bacteriana em frangos congelados, o PREBAF foi iniciado em agosto de 2004 numa parceria entre Anvisa, VISA e LACEN de 14 UF. O Programa realizou um diagnóstico, com metodologias padronizadas, sobre a prevalência e o perfil de susceptibilidade aos antimicrobianos de *Enterococcus* sp e *Salmonella* spp, bem como a quantificação desta última, isolados a partir de carcaças congeladas de frango comercializadas no Brasil. Essa análise verificou ainda a adequação dos dizeres de rotulagem às exigências da Resolução – RDC Anvisa nº 13/2001.

Na sua implementação o PREBAF contou com o envolvimento de uma equipe multidisciplinar composta pela Anvisa, o IOC/FIOCRUZ e o IAL/SP, as VISA e os LACEN de Alagoas, Amapá, Ceará, Distrito Federal, Espírito Santo, Goiás, Minas Gerais, Mato Grosso do Sul, Paraná, Rio de Janeiro, Rio Grande do Norte, Rio Grande do Sul, Santa Catarina e São Paulo (capital e Ribeirão Preto).

Tabela 14. Número de marcas analisadas por estado. PREBAF. GACTA. 2006.

ESTADO	Nº DE MARCAS DIFERENTES
AL	15
AP	25
CE	19
DF	9
ES	7
GO	11
MG	23
MS	11
PR	19
RJ	13
RN	18
RP	19
RS	20
SC	16
SP	17

Tabela 15. Marcas analisadas produzidas no próprio estado. PREBAF. GACTA. 2006.

ESTADO	MARCAS PRODUZIDAS NO ESTADO
AL	2
AP	1
CE	2
DF	3
ES	2
GO	3
MG	16
MS	4
PR	12
RJ	1
RN	2
RS	12
RP	14
SC	16
SP	6

Tabela 16. Amostras de frango com selo de inspeção federal. PREBAF. GACTA. 2006.

ESTADO	SIF	OCORRÊNCIA (%)	NÃO SIF / INDEFINIDOS	OCORRÊNCIA (%)	Nº LAUDOS
AL	35	97,22	1	2,78	36
AP	25	64,10	14	35,90	39
CE	28	77,78	8	22,22	36
DF	35	97,22	1	2,78	36
ES	17	62,96	10	37,04	27
GO	31	86,11	5	13,89	36
MG	24	66,67	12	33,33	36
MS	36	94,74	2	5,26	38
PR	36	100,00	0	0,00	36
RP ¹ (SP)	35	97,22	1	2,78	36
RJ	31	81,58	7	18,42	38
RN	34	94,44	2	5,56	36
RS	24	82,76	5	17,24	29
SC	19	52,78	17	47,23	36
SP	34	94,44	2	5,56	36
TOTAL	444	83,62	87	16,38	531

Tabela 17. Número de amostras com rotulagem satisfatória e insatisfatória. PREBAF. GACTA. 2006.

ESTADO	ROTULAGEM SATISFATÓRIA	OCORRÊNCIA (%)	ROTULAGEM INSATISFATÓRIA / INDEFINIDA	OCORRÊNCIA (%)	Nº LAUDOS
AL	28	77,78	8	22,22	36
AP	39	100,00	0	0,00	39
CE	28	77,78	8	22,22	36
DF	36	100,00	0	0,00	36
ES	17	62,96	10	37,03	27
GO	31	86,11	5	3,89	36
MG	26	72,22	10	27,78	36
MS	38	100,00	0	0,00	38
PR	36	100,00	0	0,00	36
RP (SP)	28	77,78	8	22,22	36
RJ	35	92,11	3	7,89	38
RN	35	97,22	1	2,78	36
RS	20	68,97	9	31,04	29
SC	33	91,67	3	8,33	36
SP	36	100,00	0	0,00	36
TOTAL	466	87,76	65	12,24	531

Tabela 18. Dados de salmonelas. PREBAF. GACTA. 2006.

ESTADO	PRESENTE	OCORRÊNCIA (%)	AUSENTE / INDEFINIDA	OCORRÊNCIA (%)	TOTAL
AL	8	4,44	172	95,56	180
AP	6	3,08	189	96,92	195
CE	0	0,00	180	100	180
DF	3	1,68	176	98,33	179
ES	0	0,00	135	100,00	135
GO	0	0,00	175	100,00	175
MG	3	1,67	177	98,33	180
MS	5	2,63	185	97,37	190
PR	2	1,11	178	98,89	180
RP (SP)	8	4,44	172	95,56	180
RJ	4	2,11	186	97,89	190
RN	5	2,78	175	97,22	180
RS	8	5,52	137	94,48	145
SC	6	3,33	174	96,67	180
SP	12	6,67	168	93,33	180
TOTAL	70	2,64	2579	97,36	2649

Tabela 19. Dados de Enterococos em presença de vancomicina. PREBAF. GACTA. 2006.

ESTADO	PRESENTE	OCORRÊNCIA (%)	AUSENTE / INDEFINIDO	OCORRÊNCIA (%)	TOTAL
AL	109	60,56	71	39,44	180
AP	112	57,44	83	42,56	195
CE	71	39,44	109	60,56	180
DF	127	70,95	52	29,05	179
ES	129	95,56	6	4,44	135
GO	24	13,33	156	86,67	180
MG	141	78,33	39	21,67	180
MS	137	72,11	53	27,89	190
PR	26	14,44	154	85,56	180
RP (SP)	109	60,56	71	39,44	180
RJ	135	71,05	55	28,95	190
RN	125	69,44	55	30,56	180
RS	131	90,34	14	9,66	145
SC	79	43,89	101	56,11	180
SP	158	87,78	22	12,22	180
TOTAL	1613	60,78	1041	39,22	2654

Tabela 20. Dados de Enterococos na ausência de vancomicina. PREBAF. GACTA. 2006.

ESTADO	PRESEANÇA	OCORRÊNCIA (%)	AUSÊNCIA	OCORRÊNCIA (%)	TOTAL
AL	160	88,89	20	11,11	180
AP	171	87,69	24	12,31	195
CE	174	96,67	6	3,33	180
DF	152	84,92	27	15,09	179
ES	135	100,00	0	0,00	135
GO	179	99,44	1	0,56	180
MG	178	98,89	2	1,11	180
MS	189	99,47	1	0,53	190
PR	135	75,00	45	25,00	180
RP (SP)	160	88,89	20	11,11	180
RJ	187	98,42	3	1,58	190
RN	177	98,33	3	1,67	180
RS	145	100,00	0	0,00	145
SC	177	98,33	3	1,67	180
SP	180	100,00	0	0,00	180
TOTAL	2499	94,16	155	5,84	2654

IV. RELAÇÕES CONVENIAIS E COOPERAÇÕES TÉCNICAS

4.1. Convênio n. 010/2005 – ANVISA/Universidade Federal Fluminense – Fundação Euclides da Cunha

Envolvendo o valor de R\$ 58.825,00, ANVISA firmou o Convênio nº. 10/2005 com a Universidade Federal Fluminense – UFF, intermediada pela Fundação Euclides da Cunha – FEC, a fim de gerar dados científicos sobre o potencial alergênico do corante amarelo tartrazina. O objetivo é a execução de um projeto de pesquisa clínica com voluntários portadores de rinite alérgica, asma, urticária ou sensibilidade a analgésicos e antiinflamatórios não esteróides. Esses voluntários são submetidos à exposição ao corante tartrazina, a fim de verificar se o aditivo, nas doses consumidas, provoca exarcebações clínicas dos seus quadros de saúde. Os resultados desta pesquisa, que deverá ser concluída até dezembro de 2007, irão subsidiar a eventual ampliação nas exigências de rotulagem de alimentos que contenham o corante em questão.

Em 2006 foi realizada 1 visita técnica ao Hospital Universitário Antônio Pedro, da UFF, onde é realizada a pesquisa clínica, e 1 visita à FEC junto com um técnico da GEFIC para a avaliação financeira do projeto.

4.2. Convênio n. 015/2003 – ANVISA/Instituto Adolfo Lutz

O presente convênio tem por objeto dar apoio às ações de Vigilância Sanitária para caracterizar o perfil de sensibilidade aos antibióticos em amostras de Enterococos, isolados em carne de frango. O Programa Nacional de Monitoramento e Controle de Resistência Bacteriana em Alimentos foi desenhado pelo Grupo de Trabalho sobre Resíduos de Medicamentos Veterinários em Alimentos criado pela ANVISA através da Resolução nº 05/2000. O Programa de Monitoramento e controle da Resistência Bacteriana objetiva identificar mudanças no perfil de sensibilidade de bactérias, possibilitando o planejamento e a avaliação de ações de vigilância sanitária e controle. O conhecimento da prevalência de bactérias resistentes é fundamental no processo de análise de risco, nas recomendações de uso prudente de antimicrobianos e na definição de prioridades para desenvolvimento de novos fármacos. O valor foi de R\$ 560.000,00.

4.3. Convênio n. 016/2003 – ANVISA/FIOTEC

Envolvendo o valor de R\$ 828.164,00, o presente convênio tem por objetivo avaliar a prevalência dos sorovares circulantes de *Salmonella* spp, determinando as características referentes a suscetibilidade aos antimicrobianos e, entre os mais freqüentes, os clones circulantes, na totalidade de cepas isoladas em carne de frango congelada obtida em diferentes pontos de comercialização nos Estados participantes do PREBAF.

4.4. Convênio n. 05/2005 – Anvisa/ CNPq

O objetivo dessa parceria entre a ANVISA e o CNPq foi o de identificar projetos com base científica sobre problemas sanitários ligados ao consumo de alimentos e a eventuais intervenções na cadeia produtiva como forma de minimizar ou anular os agravos à saúde da população. Nesse esforço conjunto, denominado de “Ações de Saúde Pública na Redução da Contaminação Microbiológica Química de Alimentos e em Informação ao Consumidor sobre Rotulagem Nutricional”, foram definidas as seguintes linhas de pesquisa:

- Tema a: Pesquisa de aflatoxinas na cadeia produtiva do amendoim e derivados;
- Tema b: Pesquisa de compostos polares totais e ácidos graxos livres em alimentos prontos para o consumo;
- Tema c: Formas de difusão e elaboração de material educativo aos consumidores, tendo em vista a Resolução RDC Anvisa nº 259/02 (Rotulagem Geral) e as Resoluções RDC Anvisa nº359 e 360/03 (Rotulagem Nutricional).

Foram contratados por meio de Edital do CNPq 9 projetos, no valor de R\$ 500.000,00, cujo resumo é apresentado a seguir:

Quadro 14. Projetos de Pesquisa viabilizados com o Convênio ANVISA/CNPq n. 05/2005 – Edital nº 046/2005.

Título	Instituição / Pesquisador	Coordenador principal da pesquisa	Duração		Valor (R\$)
			Início	Final	
1-Desenvolvimento de Embalagens Ativas para a Melhoria da Segurança Alimentar da Cadeia Produtiva de Amendoim e seus Derivados	UFV – Nilda de Fátima Ferreira Soares	Nilda de Fátima Ferreira Soares	18/01/2006	18/01/2008	52.200,00
2- Aplicação do Sistema de Análise de Perigo e Pontos Críticos para o controle de Aflatoxinas na cadeia de Produção e Processamento do Amendoim	UEM – Miguel Machinski Junior	Miguel Machinski Junior	27/12/2005	27/12/2007	116.582,70
3- Distribuição de Fungos e Aflatoxinas em Variedades de Amendoim do Plantio ao Armazenamento	USP – Benedito Corrêa –	Benedito Corrêa	18/01/2006	18/01/2008	60.999,55
4- Levedura como agente de Controle Biológico de Aspergillus flavus produtor de aflatoxina B1 em amendoim	FUNED/MG – Guilherme Prado –	Guilherme Prado	05/01/2006	05/01/2008	36.203,00
5- Análise de Aflatoxinas por Eletroforese Capilar: Controle de Qualidade e levantamento de pontos críticos na produção pela análise automatizada de grandes quantidades de amostras	URGS – Tarso Benigno Ledur Kist –.	Tarso Benigno Ledur Kist	14/12/2005	14/12/2007	29.700,00

6- Diagnóstico da contaminação por aflatoxina no amendoim produzido no nordeste do Brasil para identificar pontos críticos e elaborar recomendações de BPAs	EMBRAPA – Tais de Moraes Falleiro Suassuna –	Tais de Moraes Falleiro Suassuna	Início previsto para fevereiro de 2006	Término previsto para fevereiro de 2008	90.518,24
7- Avaliação da Ocorrência de Aflatoxinas em produtos de amendoim e estimativa do Grau de Exposição Humana na Região de Pirassununga, Estado de São Paulo	USP – Carlos Augusto Fernandes de Oliveira –	Carlos Augusto Fernandes de Oliveira	12/01/2006	12/01/2008	33.247,76
8- Alterações na composição de Óleos e Produtos congelados submetidos à fritura visando parâmetros para Rotulagem	UEM – Jesui Vergílio Visentainer –	Jesui Vergílio Visentainer	Início previsto para fevereiro de 2006	Término previsto para fevereiro de 2008	25.093,80
9- Projeto de difusão e educação de consumidores em rotulagem nutricional de alimentos	UNIVERSIDADE ELETRÔNICA – Celso Romero Kloss	Celso Romero Kloss	07/02/2006	07/02/2008	48.000,00

4.5. Convênio n. 013/2005 – ANVISA/FUNED/MG

Para implementação do PAMVET, este convênio envolveu o valor de R\$ 690.100,00. Foi firmado entre a ANVISA e a FUNED tendo como objeto a implementação e validação de metodologias de análise de resíduos de medicamentos veterinários em leite bovino, visando subsidiar a análise de risco do uso de medicamentos veterinários em animais produtores de alimentos, fortalecendo os mecanismos de controle sanitário.

A FUNED/MG é um dos três laboratórios identificados pelo Programa de Análise de Resíduos de Medicamentos Veterinários em Alimentos de Origem Animal - PAMVet, com potencial para a implantação e realização de análises confirmatórias de diferentes grupos de drogas veterinárias. A seleção deste LACEN teve por base o enquadramento em critérios previamente definidos, sendo que o referido laboratório preenche os requisitos estipulados para o Programa para ser um dos laboratórios de referência, uma vez que reúne as condições necessárias para a realização das análises químicas previstas, incluindo validação de metodologia.

As seguintes metas foram cumpridas durante o ano de 2006:

- Foram comprados e distribuídos para todos os laboratórios participantes os Kits para pesquisa em leite. Também foram adquiridos cartuchos de extração de fase sólida, seringas, membranas filtrantes de conexão para seringas, frascos para acondicionamento de amostras, parafilme, acetoneitrila grau cromatográfico, entre outros materiais à execução do programa;
- Validação de Kit Elisa para análise de cloranfenicol em amostras de leite;
- Otimizar, validar a metodologia de tetraciclina, clortetraciclina e oxitetraciclina em amostras de leite por CLAE/FD/VIS;
- Implantação de procedimentos de qualidade com a elaboração de Procedimentos Operacionais Padrão-POP e formulários de controle. Os equipamentos têm procedimento de aferição e calibração e as vidrarias usadas são certificadas;
- Capacitação em análises de resíduos desenvolvidas nos LACENs de referência nacional, com realização de reunião em março de 2006 onde foram discutidas as questões técnicas pendentes relacionadas as validações dos Kits e metodologias de confirmação. A FUNED capacitou técnicos de Laboratório Noel Nutels no uso do Kit para avaliação de cloranfenicol em amostras de leite;
- Validação da metodologia de confirmação para cloranfenicol em leite;
- Análise de triagem de 91 amostras de leite para Estreptomicina, Cloranfenicol e Neomicina;
- Análise de triagem de 53 amostras de leite para Betalactâmicos e Tetraciclina;
- Análise de 294 amostras de leite para avermectinas.

4.6. Convênio n. 015/2005 – ANVISA/SES-IAL-SP

Ainda para implementação do PAMVet, este convênio envolveu o valor de R\$ 828.164,00.

Foi firmado entre a ANVISA e o Secretaria de Estado da Saúde do Estado de São Paulo, por intermédio do Instituto Adolfo Lutz, pois o IAL é um dos laboratórios identificados pelo Programa de Análise de Resíduos de Medicamentos Veterinários em Alimentos de Origem Animal - PAMvet, como referência para a implantação e realização de análises confirmatórias de diferentes grupos de drogas veterinárias. Por este motivo o convênio tem como objeto a implementação e validação de metodologias de análise de resíduos de medicamentos veterinários em leite bovino.

As seguintes metas foram cumpridas durante o ano de 2006:

- Validação dos Kits Elisa para análise de estreptomicina e neomicina em amostras de leite;
- Treinamento de técnicos do Laboratório Noel Nutels em análise de Estreptomicina e Neomicina em leite por Kits de triagem;
- Análise de triagem de 68 amostras de leite para Estreptomicina, Cloranfenicol e Neomicina;
- Análise de triagem de 50 amostras de leite para Betalactâmicos e Tetraciclinas.

V. AÇÕES DE APERFEIÇOAMENTO DA GESTÃO E APOIO À DESCENTRALIZAÇÃO

5.1. Capacitação da Equipe Técnica da GACTA

Os técnicos da GACTA foram capacitados em diferentes cursos de curta duração, sobre temas técnicos de interesse da área de alimentos, a saber:

- Capacitação Integrada em Vigilância e Controle de *Salmonella* – WHO GSS – Rio de Janeiro, 17 a 21 de julho de 2006 – 2 técnicos;
- 4º International Training Course e Workshop on Total Diet Studies, Beijing, China, de 16-27 de outubro de 2006 – 1 técnico;
- Programa de Integração e Desenvolvimento de Equipes – todos os técnicos;
- Curso a distância: Análise e Melhoria de Processos, 17/04 a 22/05 (28 horas), ENAP – 1 técnico;
- Curso a distância: Ética e Serviço Público, 05 a 30/06 (10 horas), ENAP – 1 técnico.

VI. PRODUÇÃO E DISSEMINAÇÃO DE INFORMAÇÕES E DESENVOLVIMENTO DE AÇÕES EDUCATIVAS E DE COMUNICAÇÃO DE RISCO

6.1. Elaboração de Informes Técnicos

Devido às freqüentes consultas de consumidores sobre a segurança de uso do edulcorante aspartame em alimentos, em 19/01/2006 foi publicado no sítio eletrônico da ANVISA o Informe Técnico n. 17, contendo informações importantes sobre esse aditivo. O texto pode ser consultado no seguinte endereço:

http://www.anvisa.gov.br/alimentos/informes/17_190106.htm

Foram publicadas 04 edições do Informe Alimentos & Alimentação, 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). Os Informes podem ser acessados no sítio eletrônico da Anvisa:

http://www.anvisa.gov.br/alimentos/alimentacao/index_06.htm

6.2. Palestras proferidas

Em 2006 foram ministradas doze palestras e ou aulas em diversos eventos (congressos, seminários, simpósios, fóruns, encontros, cursos), conforme demonstra o quadro abaixo.

Quadro 15. Tema, local e data das palestras proferidas pela GACTA em 2006.

Tema da Palestra	Evento	Local e data
Apresentação do relatório do Programa de Monitoramento de Resíduos de Medicamentos Veterinários - PAMVet	Reunião geral do PAMVet.	São Paulo 13/03 *
Codex Alimentarius	Reunião do Grupo Técnico de Aditivos e Contaminantes em Alimentos	Brasília 31/08 *
Brazil Experience with Studies on Chemical Contaminants in Food and Total Diet	The 4 th International Workshop on Total Diet Studies	Beijing - China 23/10 *
Micotoxinas: Desafios e Estratégias para a Proteção da Saúde	III Simbravisa – Simpósio Brasileiro de Vigilância Sanitária	Florianópolis 28/11 *
A Gerência de Ações de Ciência e Tecnologia de Alimentos	Reunião de apresentação das áreas sob supervisão da DIMCB	Brasília 31/01 **

Legislação Brasileira de Embalagens em Contato com Alimentos	Seminário Ciba® Expert Services: Entendendo a Legislação de Embalagens para Contato com Alimentos	São Paulo 22/11 **
Monitoramento de Resistência Microbiana em Alimentos – Ações da ANVISA (PREBAF)	III Simpósio de Resistência aos Antimicrobianos – I Simpósio de Resistência a Drogas Quimioterápicas	Rio de Janeiro 24 – 27/10 **
Programa Nacional de Monitoramento da Prevalência e da Resistência Bacteriana em Frango – Contexto e Resultados	Reunião Geral do PREBAF Curso de “Atualização em Salmonella e Enterococcus e seus Mecanismos de Resistência”	IAL/SP 25-26/04 **
Legislação sanitária de alimentos: aditivos, contaminantes, embalagens, irradiação, padrões microscópicos e microbiológicos	UnB – Curso de Nutrição	Brasília 24/01 **
Uso de aditivos na indústria de alimentos	VI Semana Acadêmica de Engenharia Química e de Alimentos UFSC	03/10 ***
Segurança de uso e legislação de corantes no Brasil e no Mercosul	Fórum de discussão de resultados do ensaio de proficiência para determinação de corantes artificiais em bebida não alcoólica INCQS/FIOCRUZ	18/08 ***
Regulamentação do Uso de Aditivos Conservantes (BRASIL E MERCOSUL)	Workshop sobre conservação de alimentos: riscos, benefícios e tendências ILSI São Paulo-SP	11/09 ***

* Lígia Lindner Schreiner

** Lucas Medeiros Dantas

*** Daniela Aparecida dos Reis Arquete

6.3. Respostas a documentos e atendimento ao setor regulado no parlatório

Em 2006, a GACTA foi responsável por:

- 15 Pareceres e Notas Técnicas
- 72 Expedientes externos (Ofícios, Fax, outros)
- 110 Expedientes internos (Memorandos, Despachos)
- 550 Respostas a consultas externas (via e-mail)
- 15 Atendimentos no Parlatório

VII. OUTRAS ATIVIDADES

7.1. Câmara Técnica de Alimentos

A GACTA é responsável por secretariar e assessorar os trabalhos da Câmara Técnica de Alimentos – CTA. Em 2006 foram realizadas 3 reuniões: 16/02, 17/08 e 28/09. As atribuições da CTA são:

- Assessorar a GGALI no aprimoramento das ações de vigilância sanitária, relacionadas com a avaliação de risco e segurança dos alimentos, nutrientes e não nutrientes;
- Subsidiar a GGALI na avaliação da comprovação da eficácia das alegações de propriedades funcionais e ou de saúde nos rótulos e material publicitário dos alimentos;
- Prestar assessoria técnico-científica na área de alimentos, compreendendo, bebidas e águas envasadas; insumos e embalagens de alimentos; aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia; contaminantes; resíduos de agrotóxicos e drogas veterinárias; novos alimentos e novos ingredientes; alimentos para fins especiais; propaganda e publicidade de alimentos; e outros temas de interesse;
- Subsidiar a GGALI na realização de eventos técnico-científicos, com o objetivo de divulgação de conhecimentos científicos e informações, pertinentes ao controle sanitário de alimentos e promovendo o desenvolvimento de ações de interesse da vigilância sanitária de alimentos.

Os principais temas discutidos na CTA em 2006 foram:

- Surto de Doença de Chagas agudo possivelmente transmitido pela ingestão de alimentos contaminados com *T. cruzi*;
- Infestação de salmão por *Diphyllobotrium*;
- Certificação de Qualidade na Cadeia Produtiva de Alimentos: Cenário e Garantia ao Consumidor – Apresentação da súmula da dissertação de mestrado da Eng. de Alimentos Ana Paula Peretti (GPESP/GGALI);
- I Mostra Cultural de Vigilância Sanitária;
- Capacitação de manipuladores de alimentos – Resoluções RDC Anvisa nº216/2004 e 218/2005;
- Artigo publicado no *European Journal of Oncology* sobre indução de linfomas e leucemias em ratos por aspartame – Estudo da Fundação B. Ramazzini, Itália;
- Edital nº. 46/2005 – Convênio ANVISA/CNPq;
- Regulamentação da Propaganda de Alimentos – GT instituído pela Resolução RDC nº 73 de 29/03/2005;
- Teor excessivo de iodo no sal e o aumento dos casos de hipotireoidismo no Brasil;
- Proposta de Workshop para apresentação de experiências em capacitação técnica visando à definição da estratégia a ser adotada pela ANVISA para treinamento dos manipuladores de alimentos (RDC 216/04 e 218/05) (GQTSA/GGALI);

- Regulamentação de tecnologias para embalagens de PET reciclado pós-consumo – PET-RPC – em contato com alimentos – Comissão de Alimentos/SGT-3;
- Estudo da ingestão de edulcorantes pelo consumo de alimentos;
- Elaboração do Informe Técnico nº. 17/2006, sobre aspartame;
- Controle sanitário de alimentos no Brasil: avaliação dos membros da Câmara Técnica de Alimentos sobre o modelo atual e as perspectivas sobre um novo modelo.

7.2. Grupo Técnico de Embalagens

O Grupo Técnico de Embalagens (instituído pela Resolução RDC Anvisa nº 52/2005) é coordenado pela GACTA, tendo as seguintes atribuições:

- Analisar propostas e projetos de Regulamentos Técnicos sobre embalagens e equipamentos em contato com alimentos, com implicação no âmbito do MERCOSUL;
- Subsidiar a ANVISA para atualização da legislação nacional relativa a embalagens e equipamentos em contato com alimentos;
- Analisar situações específicas que envolvam a necessidade de estudos de avaliação de risco à saúde humana, decorrente do uso de embalagens e equipamentos em contato com alimentos;
- Propor diretrizes e procedimentos padronizados para análise técnica sobre pedidos de inclusão de substâncias e aprovação de novas tecnologias de embalagens e equipamentos em contato com alimentos;
- Convidar especialistas para discussão de temas específicos de acordo com a necessidade;
- Informar à CTA sobre os trabalhos e recomendações do grupo.

7.3. Participação da GACTA em outros GTs e Câmaras Técnicas

7.3.1. Câmara Setorial da Cadeia Produtiva de Leite e Derivados

Participação, representando o Ministério da Saúde, na Câmara Setorial da Cadeia Produtiva de Leite e Derivados, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA. Neste grupo são discutidas estratégias para melhorar a qualidade e competitividade dos produtos. Dentro dos temas relacionados à qualidade, foi apresentado o PAMVet e seus resultados.

7.3.2. Grupo de Trabalho de Influenza

Participação, representando a GGALI juntamente com a GICRA, no Grupo de Trabalho de Influenza, instituído através da Resolução RDC Anvisa nº 306, de 14 de outubro de 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.

7.3.3. Grupo de Trabalho sobre Substâncias Utilizadas como Aditivos em Rações para Animais

Participação, juntamente com a GQTSA, representando a GGALI, no grupo de trabalho coordenado pelo MAPA para atender a Recomendação do Ministério Público de São Paulo nº 72, de 14 de dezembro de 2005, que foi instituído pela Portaria do MAPA, nº 40, de 08 de janeiro de 2006, e que teve por finalidade avaliar o risco à saúde humana associados a substâncias utilizadas aditivos em rações para animais (avilamicina, flavomicina, enramicina, monensina e maduramicina). Foi construído um relatório em quatro reuniões com os esclarecimentos ao Ministério Público e com recomendações a serem implementadas pelo MAPA.

7.3.4. Grupo de Trabalho sobre Micotoxinas em Produtos Destinados à Alimentação Animal

Participação, representando a GGALI, no Grupo de Trabalho sobre Micotoxinas em Produtos Destinados à Alimentação Animal coordenado pelo MAPA. Foram realizadas três reuniões que resultaram em um relatório de recomendações a serem implementadas pelo MAPA, como o estabelecimento de limites máximos de aflatoxinas, fumonisinas deoxinivalenol, zearalenona e ocratoxina A em produtos destinados a alimentação animal, metodologias de análise e amostragem e a proposição de estratégias para programas de monitoramento e pesquisas na área, entre outras.

7.3.5. Fórum de Competitividade da Indústria de Carnes

Participação em duas reuniões, representando a GGALI, no Fórum de Competitividade da Indústria de Carnes – grupo ad hoc de “Qualidade da Carne”, que é coordenado pelo Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior - MDIC, que tem por objetivo melhorar a qualidade das carnes brasileiras. Foram discutidos problemas relacionados ao Sistema de Defesa Animal no Brasil e propostas para melhor gestão e controle da sanidade animal.

GERÊNCIA DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA EM SEGURANÇA DE ALIMENTOS - GQTSA

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.

No ano de 2006, a Gerência de Qualificação Técnica em Segurança de Alimentos – GQTSA esteve empenhada em dar prosseguimento aos programas já iniciados e consolidar suas atribuições, focando suas ações em:

- elaboração e fomento de projetos de qualificação técnica para os agentes do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária – SNVS, direcionando as atividades para as ferramentas das Boas Práticas, Análise de Risco e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle;
- consolidação e ampliação da Cooperação Técnica firmada entre o Ministério do Turismo e a Agência Nacional de Vigilância Sanitária nº 2 de 2004;
- colaboração e participação em reuniões técnicas, de caráter periódico e eventual, em fóruns nacionais e internacionais (MECOSUL, CODEX);
- fomento e participação em diversos eventos de capacitação tanto para o setor regulado quanto para a população;
- proposições de parcerias, cooperações técnicas, convênios e demais instrumentos que possibilitem a melhoria da qualificação dos agentes do SNVS, setor regulado e consciência sanitária da população concernente a área de alimentos e alimentação.

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.

I. PARTICIPAÇÃO NO *CODEX ALIMENTARIUS*

Os técnicos da GQTSA participaram dos seguintes Grupos Técnicos:

- Grupo Técnico de Aditivos Alimentares - sob coordenação da GACTA.
- Grupo Técnico de Contaminantes Alimentares - sob coordenação da GACTA
- Grupo Técnico de Higiene dos Alimentos - sob coordenação da GICRA
- Grupo Técnico sobre substâncias químicas utilizadas em ração animal - sob coordenação do MAPA;

II. RELAÇÕES CONVENIAIS E COOPERAÇÕES TÉCNICAS

2.1. Termo de Cooperação Técnica com o Ministério do Turismo

2.1.1. Apresentação

Esta cooperação teve início em 2004 e tem por objetivo o desenvolvimento científico, tecnológico e do conhecimento. É direcionada a formação de multiplicadores, à capacitação e ao treinamento de profissionais de serviços relacionado ao turismo, de agentes de vigilância sanitária de alimentos e interessados na melhoria de qualidade dos processos de produção, armazenamento manipulação, distribuição e disposição final de alimentos objetivando o desenvolvimento e aprimoramento do turismo no País.

Dentre as atividades realizadas no âmbito deste Termo destacaram-se:

- Elaboração de diagnósticos de situação e de avaliação de serviços, para a identificação de áreas críticas de atuação;
- Capacitação de técnicos e monitores pra atuarem como multiplicadores no treinamento em Segurança de Alimentos;
- Capacitação e treinamento de profissionais de áreas relacionadas ao turismo e alimentação, como manipuladores de alimentos, responsáveis pelas atividades de manipulação e proprietários de estabelecimentos, com foco nas exigências da Resolução RDC Anvisa nº. 216, de 15 de setembro de 2004, com ênfase em micros e pequenos empresários e ambulantes;
- Realização de palestras de sensibilização, antecedentes aos cursos;
- Desenvolvimento de cursos de capacitação e qualificação das áreas-fim;
- Fornecimento de apoio técnico e operacional para os serviços de VISA estaduais e municipais com vistas a implementar as atividades de capacitação, treinamento e controle dos serviços de alimentos e alimentação em pólos turísticos;
- Coordenação de ações focadas na diminuição e prevenção de riscos à saúde, visando contribuir para o aumento de segurança e qualidade dos alimentos;
- Criação e distribuição do material intitulado “Cartilha do Turista”, elaborado em 2005, conforme diagramação abaixo.



Figura 40 – Capa da Cartilha do Turista elaborada pela parceria Anvisa – Ministério do Turismo - MTur.

As atividades que ainda serão desenvolvidas por meio dessa parceria são:

- Realização de diagnóstico acerca da eficiência dos cursos de capacitação, com auxílio das VISA e Secretarias de Turismo municipais.
- Confeção de banco de dados contendo o número de profissionais já capacitados e as localidades onde foram ministrados os cursos, e disponibilização das informações as VISA.
- Continuação dos cursos em outras localidades.

2.1.2. Outras atividades desenvolvidas junto ao Ministério do Turismo

- **“II SALÃO DO TURISMO – ROTEIROS BRASIL”**

Realizado no Centro de Exposições Expo Center Norte, Tietê – São Paulo, os técnicos da GQTSA ministraram cursos de “Segurança dos Alimentos” no Auditório da ORBACCO, Pompéia – São Paulo para os manipuladores de alimentos da feira gastronômica e para os atendentes das barracas.

Público-alvo: Manipuladores de alimentos, atendentes de lanchonetes e *stands*, nutricionistas, *Chef* de cozinha e coordenadores do evento - ABRASEL.

Nº. de alunos capacitados: 146.

Objetivos:

- Capacitar manipuladores de alimentos, atendentes de *stands* de comidas típicas dos estados, atendentes das lanchonetes dos demais estabelecimentos alimentícios da Mostra Gastronômica realizada no Salão Brasileiro do Turismo, ocorrida entre os dias 02 e 06 de junho de 2006 no Expo Center Norte, cidade de São Paulo – SP, em parceria entre a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL) a nível Nacional e suas seccionais, o MTur e as Secretarias Estaduais de Turismo e a Anvisa, aplicando conceitos de segurança e qualidade higiênico-sanitária dos alimentos de forma prática no dia-a-dia de suas atividades profissionais, por meio da adoção das boas práticas em todas as etapas da preparação de um alimento.
- Promover a proteção e a promoção da saúde dos consumidores da Mostra Gastronômica e demais lanchonetes do II Salão do Turismo através do consumo de um alimento saudável e seguro.
- Fornecer suporte técnico na área de gastronomia do II Salão do Turismo assegurando que as boas práticas de manipulação de alimentos fossem plenamente empregadas no evento.

2.1.3. Resultados

O quantitativo de profissionais capacitados e as localidades podem ser visualizados no Tabela 21.

Tabela 21 - Quantitativo de Profissionais Capacitados - MTur

Região	Estado	Cidade	Participantes
Norte	Amazonas	Manaus	138
	Pará	Belém	25
		Mosqueiro	98
	Tocantins	Caseara	67
Palmas		65	
TOTAL DA REGIÃO			393
Nordeste	Bahia	Mata de São João	155
	Ceará	Fortaleza	80
	Paraíba	Conde	32
	Pernambuco	Ipojuca	95
		São Raimundo Nonato	16
	Piauí	Parnaíba	96
Luis Correia		38	
TOTAL DA REGIÃO			512

Centro oeste	Distrito Federal	Brasília	50
	Goiás	Pirenópolis	199
	Mato Grosso	Lucas do Rio Verde	31
	Mato Grosso do Sul	Corumbá Bonito	95 20
TOTAL DA REGIÃO			395
Sudeste	Espírito Santo	Guarapari	29
	Minas Gerais	Belo Horizonte	455
	Rio de Janeiro	Paraty	34
		Angra dos Reis	95
		Búzios	72
		Cabo Frio	169
São Paulo	São Paulo	160	
TOTAL DA REGIÃO			1014
Sul	Paraná	Curitiba	168
		Guaraqueçaba	19
		Paranaguá	143
		Guaratuba	65
		Pontal	162
		Antonina	61
		Morretes	114
		Foz do Iguaçu	97
	Rio Grande do Sul	Porto Alegre	340
		Santa Maria	99
	Santa Catarina	Florianópolis	54
		Urubici	112
		Urupema	74
São Joaquim		112	
TOTAL DA REGIÃO			1620
TOTAL			3934

Fonte: Gerência de Qualificação Técnica em Segurança de Alimentos e Ministério do Turismo.

2.2. Desenvolvimento de projetos para a educação da população brasileira em Vigilância Sanitária de Alimentos e Boas Práticas de Manipulação de Alimentos

2.2.1. Participação técnica no Convênio com Instituto de Defesa do Consumidor - IDEC

Em 2005, a ANVISA celebrou convênio com o Instituto de Defesa do Consumidor - IDEC, organização civil sem fins lucrativos, fundada em 1987, cuja missão é promover a educação, a defesa dos direitos dos consumidores e a ética nas relações de consumo.

O IDEC propôs à Anvisa o Projeto “INFORMAÇÃO E EDUCAÇÃO AO CONSUMIDOR EM VIGILÂNCIA SANITÁRIA” com o objetivo de contribuir para prevenção de agravos e riscos à saúde do consumidor brasileiro decorrente do uso inadequado de bens e serviços sob regime de regulação da Vigilância Sanitária, mediante o desenvolvimento e aplicação de abordagens educativas e de orientações aos consumidores. Para atingir esse objetivo a entidade se propôs a desenvolver três atividades:

- Ampliar a disseminação de informações úteis aos cidadãos sobre os produtos e serviços de interesse à saúde e sobre o trabalho da vigilância sanitária pelos meios de comunicação do IDEC, como a Revista, o Boletim e o Portal do IDEC, por meio do site www.idec.org.br, além de artigos em jornais, entrevistas em rádios, entre outras;
- Elaborar material didático (um manual de apoio para professores e quatro folhetos para os alunos) para que a vigilância sanitária seja incluída na educação formal de crianças e adolescentes, visando à criação de uma cultura sanitária para as próximas gerações em relação ao consumo de bens e serviços de interesse à saúde;
- Capacitar entidades civis de defesa do consumidor sobre Participação Social e o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS).

O apoio da Gerência esteve focado na segunda atividade proposta: a elaboração de material didático.

A atividade consistiu na revisão técnica do capítulo sobre Vigilância Sanitária na área de alimentos, o qual foi elaborado por consultores contratados pelo IDEC.

2.2.2. Termo de Cooperação Técnica assinado com a Caixa Econômica Federal – CEF

Tem como objeto criar canais de financiamento objetivando a implantação e implementação das exigências da Resolução RDC Anvisa nº. 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.

Uma das maiores preocupações desta Gerência após assinatura do Termo foi divulgar a parceria. Para isso, foram feitas diversas ações, voltadas para os agentes de vigilância sanitária, para os gerentes da CEF e para o setor produtivo, como envio de ofício circular, divulgação na Intravisa e no site da Anvisa, telemarketing pela CEF e a confecção de material de divulgação e subsequente distribuição a todas as VISAs estaduais e agências da CEF (figuras a seguir).



Figura 42 Cartaz para divulgação do Termo de Cooperação Técnica entre Anvisa e Caixa Econômica Federal.

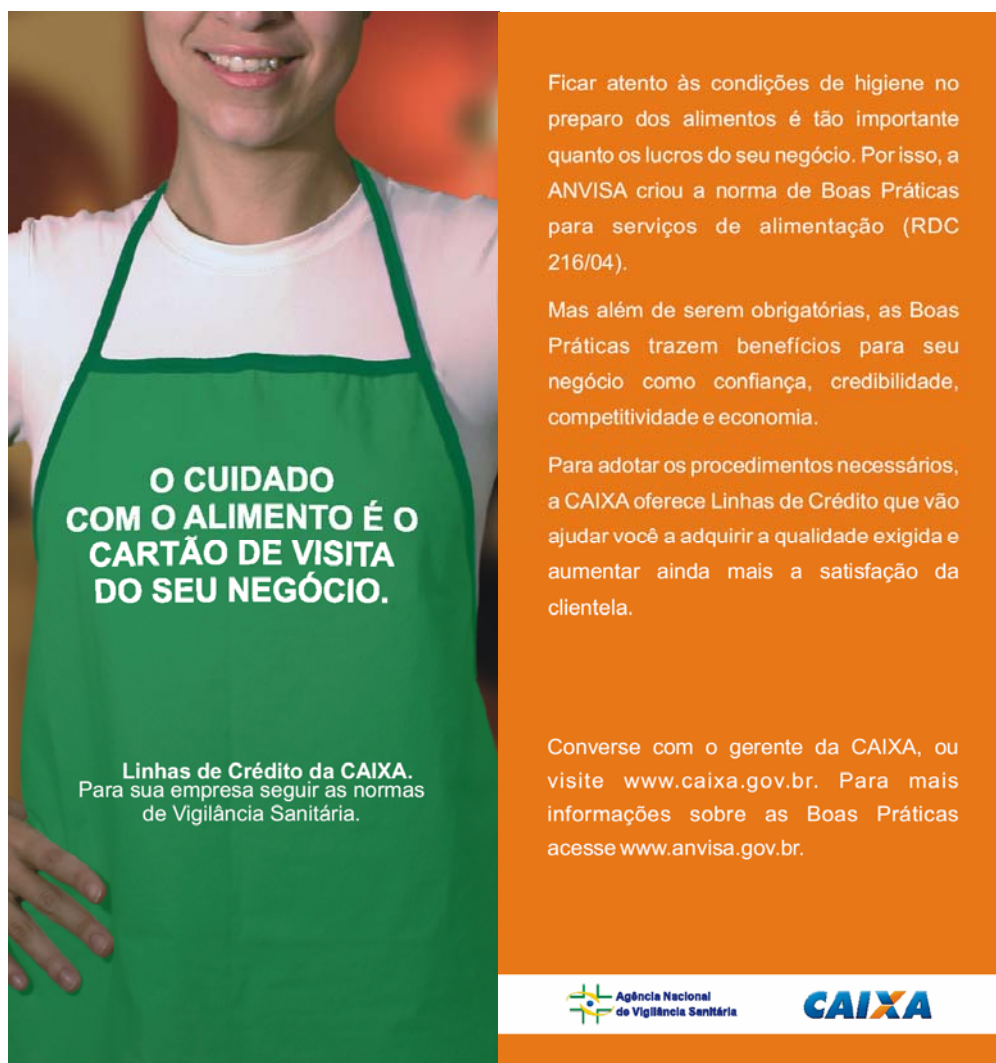


Figura 43. Filipeta para divulgação do Termo de Cooperação Técnica entre Anvisa e Caixa Econômica Federal (frente e verso).

Visando dar continuidade à parceria, prevemos a realização das seguintes ações:

- Atualização dos sítios eletrônicos das duas instituições com as seguintes informações: o objetivo da assinatura do Termo de Cooperação Técnica; quais as linhas de crédito disponíveis, taxas de juros e formas de pagamento; quem pode solicitar o empréstimo; como e onde solicitar o empréstimo.
- Realização de diagnóstico através do banco de dados da CEF, acerca da aquisição de empréstimos por estabelecimentos de serviços de alimentação;
- Promoção contínua da distribuição dos materiais de divulgação para o setor produtivo, VISAs e agências da CEF;

Divulgar exemplos bem sucedidos como os dos Estados de Santa Catarina e Paraíba, que assinaram seu próprio Termo de Cooperação com a CEF local, a fim de estimular o desenvolvimento de ações semelhantes em outros Estados.

2.2.3. Outras Participações

Quanto às Comissões dos quais participam técnicos desta Gerência, apontamos:

- Participação da elaboração da legislação que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Industrialização e Comercialização de Água Mineral Natural e de Água Natural e a Lista de Verificação das Boas Práticas para Industrialização e Comercialização de Água Mineral Natural e de Água Natural, junto à GICRA (ainda em Consulta Pública);
- TC 37, com o projeto-piloto para implantação de segurança de alimentos nas escolas públicas, coordenado pela GICRA;
- Participação em reuniões do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA).

III. AÇÕES DE APERFEIÇOAMENTO DA GESTÃO E APOIO A DESCENTRALIZAÇÃO

3.1. AÇÕES PROGRAMÁTICAS DESENVOLVIDAS

3.1.1. Fomento e capacitação de agentes municipais e estaduais de vigilância sanitária em Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos (BPFM) e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) na área de Alimentos.

3.1.1.1. Apresentação

Com a publicação da Resolução RDC Anvisa nº216, de 15 de setembro de 2004, que estabelece requisitos higiênico-sanitários do 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 a 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.

As capacitações foram realizadas de acordo com as demandas provenientes dos estados e municípios e envolveram a rede de 45 multiplicadores formados por esta Gerência no período de 2001 a 2004.

Nesse contexto, foram desenvolvidas ainda as seguintes ações:

- Realização de diagnóstico dos cursos, buscando avaliar a aplicabilidade e relevância do conteúdo atualmente ministrado;
- Formação de uma nova turma de multiplicadores;
- Atualização de conhecimentos dos atuais multiplicadores (curso de “reciclagem”).

3.1.1.2. Resultados

Com relação à capacitação dos Agentes de Vigilância Sanitária, em cinco anos (2002 a 2006) foram capacitados 5.350 agentes. Entretanto, o número de agentes no país está em torno de 15.000.

Durante o ano de 2006, foram capacitados 1149 agentes em 14 Unidades da Federação, sendo que 09 UF capacitaram 900 agentes, enquanto a GQTSA fomentou a capacitação de 249 agentes em 05 Unidades da Federação.

A tabela 22 foi elaborada a partir de informações solicitadas às UF, sobre o número dos cursos de Capacitação em Alimentos que foram realizados durante o ano de 2006. Ressaltamos que os números apresentados nessa tabela podem estar subestimados porque, apesar de terem recebido solicitações, alguns Estados não enviaram as informações a tempo de serem inseridas nesta consolidação.

Abaixo seguem as consolidações 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, 2006.

Tabela 22 Consolidação dos Cursos de Capacitação das Vigilâncias Sanitárias Estaduais/ Municipais em Alimentos nos Estados - 2003 / 2006

Região	UF	Curso	Número de Cursos			Número de Participantes				
			2003	2004	2005	2003	2004	2005	2006	
SUL	PR	BPF/APPCC/ AUD	18	3	NR	422	81	NR	50	
								270	NR	
	RS	BPF/POP	---	4	8	---	113	NR	389	
	SC	BPF/POP	---	---	NR	---	---	---	NI	
	TOTAL		18	7	7	422	194	237	439	
SUDESTE	ES	BPF/POP	2	---	2	54	---	47	NI	
	MG	BPF/POP	1	---	1	33	---	35	40	
	RJ	BPF/POP	1	---	2	30	---	60	40	
	SP	BPF/POP	2	---	6	73	---	269	NI	
	TOTAL		6	---	11	190	---	411	80	
NORDESTE	AL	BPF/POP	---	---	NI	---	---	NI	NI	
	BA	BPF/POP	---	1	3	---	37	NI	50	
	CE	BPF/POP/ APPCC	2	1	NI	68	31	35	NI	
	MA	BPF/POP	---	---	EAD	---	---	NI	NI	
	PB	BPF/POP	---	---	EAD	---	---	EAD	47	
	PE	BPF/POP	---	---	NI	---	---	EAD	50	
	PI	BPF/POP	---	1	1	---	31	40	NR	
	RN	BPF/POP/ APPCC	2	1	1	64	36	NR	45	
								30	99	NR
	SE	BPF/POP	---	---	6	---	---	106	NI	
	TOTAL		4	5	11	132	203	280	192	
NORTE	AC	BPF/POP	---	1	NI	---	22	NI	45	
	AP	BPF/POP	---	---	NI	---	---	NI	NI	
	AM	BPF/POP	---	1	NI	---	30	80	NI	
	PA	BPF/POP/ APPCC	1	---	2	28	---	NI	50	
	RO	BPF/POP	---	1	3	---	33	127	NI	
	RR	BPF/POP	---	1	1	---	46	35	NI	
	TO	BPF/POP	---	---	NI	---	---	NI	20	
TOTAL		1	4	6	28	131	242	115		
CENTRO-OESTE	DF	BPF/POP	1	1	2	30	30	37	50	
	GO	BPF/POP	---	1	4	---	40	133	84	
	MT	BPF/POP	---	1	NI	---	30	NI	NR	
	MS	BPF/POP	3	---	NI	77	---	NI	NI	
TOTAL		4	3	6	107	100	170	134		
TOTAL GERAL		33	19	41	879	628	961	1149		

TOTAL DE 2003 A 2006 = 5350

Fonte: Gerência de Qualificação Técnica em Segurança de Alimentos

Nota: NI – Não Informado; NR – Não Realizado; EAD – Ensino à Distância.

3.2. Formação de Multiplicadores para o Movimento Popular de Saúde (MOPS) em Aracaju (3 a 7 de março)

A GQTSA desenvolveu um curso que tem como objetivo formar multiplicadores de informações sobre saúde, higiene do ambiente, pessoal e dos alimentos e também contaminação dos alimentos. O curso é destinado a pessoas da comunidade, para representantes de Organizações (sem terra, donas de casa) que falem uma linguagem simples e tenham acesso a comunidades carentes e distantes.

Foi desenvolvido e entregue para cada participante, material didático para consulta e aprofundamento de conhecimentos, contendo definições e orientações sobre os assuntos que seriam ministrados durante o curso, um álbum seriado com fotos auto-explicativas e dizeres simples, para levarem como material de apoio nos cursos.

3.3. Curso para copeiras da Anvisa (10 a 13 de março)

O projeto para realização do curso de capacitação em Segurança de Alimentos para copeiras e garçons da Anvisa foi elaborado com o intuito de aprimorar a qualificação técnica desses manipuladores de alimentos bem como proteger e a promover a saúde dos servidores da Agência.

Metodologia

Foram formadas duas turmas contendo 17 funcionários cada e a distribuição dos participantes foi feita de modo que as duas copeiras que trabalham no mesmo andar permanecessem em turmas distintas, a fim de se evitar que os andares ficassem sem a presença de pelo menos uma funcionária durante o período de realização dos cursos.

A carga horária do curso foi de 6 horas, divididas em dois dias consecutivos de três horas. O horário de realização foi de 14h às 17h. A primeira turma ocorreu nos dias 10 e 11 de abril e a segunda turma, nos dias 12 e 13 de abril. O local de realização foi na sala 402A, no 4º andar da sede II.

O conteúdo do curso foi baseado na Resolução RDC Anvisa nº216/04, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e exige que todo manipulador de alimentos seja comprovadamente capacitado em: Higiene Pessoal; Manipulação higiênica de Alimentos; Doenças Transmitidas por Alimentos.

Utilizaram-se recursos didáticos audiovisuais, por meio da projeção multimídia, *flipchart* e vídeo, além da realização de dinâmicas previamente elaboradas pela GQTSA.

Nº. de capacitados: 33

Conclusão:

Durante o desenvolvimento do curso, verificou-se que além da necessidade da capacitação regular desses profissionais, também é necessário que o serviço de copa da Anvisa sofra algumas modificações estruturais, com o intuito de garantir a segurança higiênico-sanitária do local e a inocuidade do alimento preparado.

Para isso, propõe-se a aquisição de alguns materiais de fundamental importância. Faz-se necessário também a orientação aos demais servidores da Anvisa no que diz respeito à utilização das copas nos horários de preparo de café, higienização de utensílios pessoais, acondicionamento de alimentos no refrigerador da copa. Esclarece-se ainda, que é necessário que a Gerência de Logística avalie junto à empresa terceirizada VISÃO, a responsabilidade de cada uma das partes nessa aquisição.

3.4. Viagem a Igarapé- Miri junto a Fundação Nacional de Saúde-FUNASA (17 e 20 de abril)

Em reunião realizada no dia 24 de fevereiro de 2006 com técnicos do Departamento de Engenharia de Saúde Pública da FUNASA ficou acordado que seria necessário realizar o diagnóstico da qualidade da água utilizada pelos produtores de açaí do município de Igarapé-miri/PA para, posteriormente se propor as estratégias de ação cabíveis.

Dando continuidade a proposta, no período de 17 a 20 de abril de 2006 técnicas da GQTSA estiveram juntamente com os técnicos da FUNASA e VISA local, no município de Igarapé-Miri/PA e ao distrito Vila Maiuatá para coletar amostras da água utilizada pela população.

A participação da Anvisa ficou resumida ao primeiro dia de viagem (17/04) já que o objetivo da mesma era promover a interação entre as entidades estaduais VISA/PA e FUNASA.

Foi realizada a viagem, ao município de Igarapé-Miri, onde o Diretor de Vigilância em Saúde e de representante da Assembléia Legislativa do município mostraram as fontes de abastecimento da Companhia de Abastecimento do Pará – COSANPA,

tanto em Vila Maiuatá quanto em Igarapé-Miri bem como as demais fontes ofertadas pela prefeitura e os poços artesianos.

A coleta das amostras foi realizada pelos técnicos da FUNASA que iniciariam a análise das amostras em Belém.

Após a consolidação dos dados e emissão do relatório pela FUNASA, será realizada uma reunião em Brasília para apresentação dos resultados à ANVISA e discussão das estratégias de ação.

3.5. Mostra Cultural de Vigilância Sanitária e Cidadania (curso para merendeiras e ambulantes) (junho/julho - RJ)

A GQTSA em conjunto com GICRA ministrou cursos para as merendeiras e ambulantes, intitulado “Aprendendo e Ensinando sobre a Segurança dos Alimentos”. Os períodos de realização dos cursos foram: 23 e 24 de maio, 28 e 29 de junho e 1º e 2 de agosto, durante a I Mostra Cultural de Vigilância Sanitária realizada no Rio de Janeiro.

Objetivos:

- Capacitar merendeiras da rede municipal de ensino para propiciar a aplicação dos conceitos de segurança e qualidade higiênico-sanitária dos alimentos de forma prática no dia-a-dia de suas atividades profissionais, por meio da adoção das boas práticas em todas as etapas da preparação de um alimento.
- Promover a proteção e a promoção da saúde dos alunos da rede municipal de ensino através do consumo de um alimento saudável e seguro

Público-alvo: Merendeiras, nutricionistas e coordenadores da rede municipal de ensino de vários municípios do Rio de Janeiro.

Carga horária: 8 horas (distribuídas ao longo de um dia, no período da manhã e da tarde).

Nº.de alunos capacitados: 250

Conclusão:

- As turmas demonstraram interesse e comprometimento no decorrer do curso, tendo sido travadas discussões ricas e produtivas. A impressão das responsáveis que ministraram o curso foi comprovada mediante a avaliação escrita, cujo resultado foi positivo.
- As dificuldades estruturais, de carga-horária e de organização comprometem o bom andamento do curso e o aproveitamento dos alunos. Portanto, a presença das representantes da Anvisa véspera do primeiro dia de curso é fundamental para mitigar estes problemas.

- A escolha do público-alvo foi adequada, pois, apesar da política de governo de implementação da alimentação saudável nas escolas, os resultados da avaliação demonstram carência de informações e necessidade de investimento em capacitação destes profissionais, tendo em vista o grande número de solicitações de novos treinamentos, com maior carga-horária e extensivos a toda comunidade escolar.
- Foi consenso por parte dos participantes a necessidade de sensibilização dos gestores das escolas públicas, pois muitas práticas que foram recomendadas não são possíveis de serem adotadas pela falta de equipamentos e infraestrutura das cantinas.

3.6. Curso para manipuladores de alimentos da Presidência da República (10 a 28 de julho)

A Gerência de Qualificação Técnica em Segurança de Alimentos (GQTSA) realizou cursos de capacitação em Segurança de Alimentos para manipuladores de alimentos da Coordenação Geral de Subsistência da Presidência da República.

Foram treinados 325 funcionários incluindo garçons, copeiras, cozinheiros, *maîtres*, encarregados, auxiliares e gestores.

O objetivo do curso é proporcionar a aplicação dos conceitos de segurança e qualidade higiênico-sanitária dos alimentos no dia-a-dia de suas atividades profissionais, visando à promoção e proteção da saúde dos consumidores.

O conteúdo do curso baseia-se na Resolução RDC Anvisa nº216/04, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e exige que todo manipulador de alimentos seja comprovadamente capacitado em higiene pessoal, manipulação higiênica de alimentos e doenças transmitidas por alimentos.

3.7. Reuniões do Jamboree Nacional dos Escoteiros (10 a 20 julho)

A Anvisa participou da “Aldeia Global de Desenvolvimento” cobrindo as áreas: Arte e Cultura, Paz e Compreensão entre os Homens, Saúde e Meio Ambiente, Ciência e Tecnologia, oferecendo oficinas dinâmicas e interativas durante o III Jamboree Nacional.

O grande objetivo da Aldeia Global de Desenvolvimento (GDV em inglês) é oferecer oficinas ativas, dinâmicas, interativas com vistas ao crescimento de nossos jovens nas 6 áreas de desenvolvimento (física, intelectual, social, afetiva, espiritual e caráter).

A aldeia traz de forma conjunta muitos dos elementos do programa escoteiro; por meio de serviços comunitários e a educação para o desenvolvimento, alargam-se os horizontes dos jovens bem como sua compreensão para a situação do mundo e a complexidade das relações entre diferentes populações e raças.

O benefício desta educação é a condução de membros juvenis a um maior envolvimento com as demandas de serviços comunitários e, acima de tudo, ajudá-los a tomar consciência e a ter interesse pelos outros, como cidadãos de uma região, país ou mesmo do mundo.

A razão de tal Aldeia ou Vila, nos encontros locais, regionais, nacionais ou internacionais, é que em qualquer lugar do mundo, há sempre algo para ser feito e em todo lugar sempre há jovens que estão preparados para agir de modo a tornar o mundo um lugar melhor.

A Aldeia pode ser considerada como uma ferramenta educacional que combina atividades, jogos e oficinas. Nada de apresentações passivas, palestras ou muitos grupos de discussão que lembrem o clima escolar, mas métodos ativos são usados para ensinar os escoteiros serem ativos no processo de desenvolvimento (fazedores).

A GQTSA participou da elaboração das seguintes oficinas:

- Escalada da Pirâmide Alimentar, com seguinte objetivo:
 - 1) Proporcionar um momento de diversão mais ativa aos jovens dentro da Aldeia Global;
 - 2) Desenvolver técnicas de escalada;
 - 3) Ensinar sobre Alimentação saudável utilizando a “Pirâmide Alimentar” de modo divertido;
 - 4) Auxiliar o trabalho de equipe.

Desenvolvimento: Haverá um muro de escalada, onde cada agarra será um alimento, dispostos proporcionalmente como na Pirâmide Alimentar, em cada agarra, uma pista para o desafio.

Ao final da escalada devem falar os alimentos que “escolheram”, após verifica-se se está conforme preconiza a Pirâmide alimentar.

- O Perigo Mora em Casa (GQTSA e GGTOX), com seguinte objetivo:
 - 1) Contribuir para a redução da morbidade e mortalidade na população brasileira – em especial crianças – devido às intoxicações em ambiente doméstico por produtos químicos, plantas tóxicas, alimentos e animais peçonhentos.
 - 2) Elaborar de cunho informativo e educativo uma cartilha, contendo informações acerca dos agentes tóxicos, cuidados com seu

armazenamento, locais e circunstâncias mais comuns de acidentes, entre outros.

Desenvolvimento: A proposta se destina a construção de uma “maquete” que configure uma casa e suas partes internas e externas, onde se colocaria todas as coisas comuns de utilidade nos cotidianos das famílias e a possibilidades de intoxicação por essas mesmas coisas. A proposta é que esse espaço permita uma circulação pelos participantes, por todas as dependências básicas de uma casa, e a oficina se estabeleceria com o questionamento a eles, sobre o que naquele recinto poderia causar uma intoxicação. Na saída receberiam a cartilha com informações pertinentes ao assunto exposto.

- Alimentação Esperta, com seguinte objetivo:
 - 1) Mostrar a “Pirâmide Alimentar” de modo divertido;
 - 2) Ensinar sobre a escolha de alimentos para acampamentos e outras atividades escoteiras;
 - 3) Ensinar a preparar um alimento saudável e prático;
 - 4) Ensinar cuidados de higiene ao preparar um alimento;
 - 5) Desenvolver relacionamento interpessoal na equipe e entre equipes.

3.8. Campanha de Limpeza / Anvisa (25 a 29 de setembro)

A Gerência de Qualificação Técnica em Segurança de Alimentos (GQTSA/ GGALI) participou da campanha “Tudo Limpo Tudo Certo” desenvolvida na ANVISA, foram feitos folderes onde tinham fotos que foram feitas de situações rotineiras na Anvisa.

Foram feitas visitas nos setores e as técnicas abordaram assuntos sobre armazenagem e consumo de alimentos no ambiente de trabalho, higienização de mãos, contaminação e aparecimento de pragas. Outro assunto abordado foi a preocupação com o lixo. Foram entregues folderes e botons com o “símbolo da campanha”: o papagaio.

**PENSE NISSO:
TÁ TUDO LIMPO???**



TÁ TUDO CERTO???



Figura 44 – Folder da Campanha Tá Tudo Limpo??? Tá tudo certo???

CUIDE DA SUA SAÚDE!!!!

3.9. III Semana Nacional de Ciência e Tecnologia /DF

Na III Semana Nacional de Ciência e Tecnologia o projeto "Casa Protegida" configurou-se como sendo para crianças de 10 a 14 anos. Foram realizadas dinâmicas para o público infantil, trabalhando com exercícios interativos resgatando mais o conhecimento que as crianças já possuem sobre os diferentes temas.

A GQTSA participou da Semana da Ciência e Tecnologia ministrando a palestra "Consumindo Alimento Seguro" direcionada para crianças da rede pública de ensino.

3.10. Participação SIMBRAVISA - Casa Protegida

A GQTSA participou no SIMBRAVISA, elaborando material tipo "folder" contendo perguntas e respostas direcionadas a comunidade (população em geral e estudantes) e profissionais de VISA.

Também foi elaborado um material informativo sobre educação popular juntamente com a CGTEC, contendo uma discussão rápida sobre educação e exemplos de jogos/dinâmicas que podem ser trabalhados pelos profissionais de VISA em seus estados e municípios.

Segue abaixo o modelo do folder distribuído:

Quais são os cuidados que deveremos ter ao armazenar produtos de limpeza em nossa casa?

Os alimentos não devem ser armazenados junto a produtos de limpeza, químicos, de higiene ou perfumaria. Dessa forma, evitamos que os alimentos fiquem com cheiros estranhos ou se contaminem. Além disso, com esses cuidados evita-se o risco de alguém pegar um produto químico pensando que é um alimento.

1- Como podemos evitar o aparecimento de pragas (insetos e roedores) em nossa casa?

Para prevenir o aparecimento de pragas em nossa casa devemos manter o ambiente sempre limpo, evitando deixar restos de alimentos sobre as mesas, sofás, no quarto e no chão. Sempre devemos guardar os alimentos em embalagens fechadas para que eles não tenham acesso aos alimentos. Não se esqueça de deixar o lixo bem fechado em sacos plásticos e lixeiras com tampas. Atenção: Qualquer resto de alimento atrai pragas. Por isso limpeza é fundamental!!

2- Qual é a maneira correta de armazenar os alimentos no refrigerador?

Após as compras de alimentos, devemos voltar imediatamente para casa. Os alimentos perecíveis necessitam de refrigeração ou congelamento. O

armazenamento sob refrigeração preserva o alimento por mais tempo. As temperaturas baixas não permitem que os microorganismos se multipliquem. Devemos ter muito cuidado ao armazenar os alimentos no refrigerador. Todo alimento deve sempre ser mantido fechado, seja em sacos plásticos, potes plásticos ou potes de vidro. Na geladeira, devemos guardar os alimentos prontos do seguinte modo:

Alimentos **PRONTOS** na parte superior;

Alimentos **SEMI-PRONTOS** no meio;

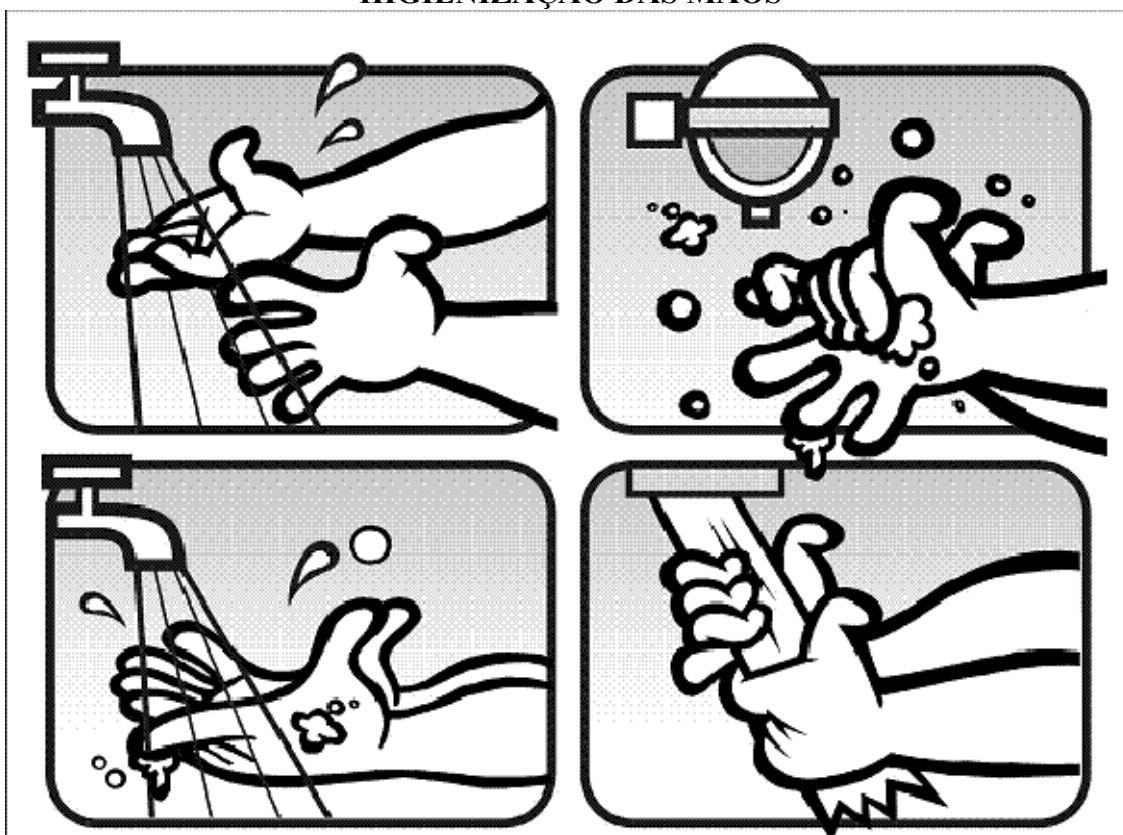
Alimentos **CRUS** na parte inferior



3. Por que devemos lavar as mãos antes de nos alimentarmos?

Ao lavarmos nossas mãos com água e sabão antes de nos alimentarmos, praticamente eliminamos os microorganismos que causam doenças.

4. Qual é a maneira correta de se lavar as mãos? ETAPAS PARA A HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS



PASSO A PASSO:

1- Molhe as mãos

2- Esfregue com sabão antisséptico, tendo o cuidado com o dorso e a palma da mão, as unhas, os espaços entre os dedos.

3- Enxágüe bem as mãos em água corrente.

4- Seque-as com toalha limpa.

5- Pronto!! Suas mãos estão limpas!! Você já pode fazer sua alimentação com segurança.

Fonte: Passo a passo - mesa Brasil – SESC / GQTSA

Figura 45 – Folder “Casa Protegida”

3.11. Curso BPF/APPCC - Ministério da Defesa /DF;

Curso destinado aos Oficiais do Ministério da Defesa sobre Boas Práticas de Fabricação e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle. O curso teve carga horária de 40 horas e foi destinado aos responsáveis pelos restaurantes dos quartéis.

Numero de pessoas: 50

Local – Quartel – Setor Militar – Brasília

IV. PRODUÇÃO E DISSEMINAÇÃO DE INFORMAÇÕES E DESENVOLVIMENTO DE AÇÕES EDUCATIVAS E DE COMUNICAÇÃO E DE RISCOS

Quadro 16 Participação da Gerência em eventos:

Tipo de Evento	Assunto	Local	Público-alvo	Número de Participantes
Palestra	Sensibilização sobre a importância das Boas Práticas de Manipulação	Ministério da Defesa/DF	Oficiais Militares, Médicos Veterinários, Nutricionista e Médicos	150
Entrevista	Semana da Ciência e Tecnologia/DF	Esplanada dos Ministérios	Rede Globo /Bom Dia DF	.
Palestra	Sensibilização sobre a importância das Boas Práticas de Manipulação	Secretaria de Turismo/Manaus	Ambulantes e manipuladores de Alimentos	100
Palestra e mesa-redonda	I Seminário de Vigilância Sanitária de Alimentos	Pouso Alegre-MG	Proprietários e responsáveis pelas atividades de manipulação de alimentos de serviços de alimentação, distribuidoras de alimentos e indústrias de alimentos; agentes de vigilância sanitária, acadêmicos de nutrição e profissionais de saúde em geral	400
Palestra e mesa-redonda	V Seminário Estadual de Vigilância Sanitária de Alimentos	Belo Horizonte-MG	Agentes e gestores de vigilância sanitária e profissionais de saúde em geral	300

Fonte: GQTSA

ANEXO I - Plano de Ação da GGALI

OBJETIVO GERAL: Aperfeiçoar o processo de gestão e planejamento da GGALI, visando o controle sanitário de alimentos, considerando a normatização dos seus instrumentos e os fatores de riscos envolvidos.

1. OBJETIVO ESPECÍFICO: Promover a revisão, atualização e harmonização da regulamentação na área de Alimentos.

1.1 RESULTADO:

Revisão, harmonização, elaboração e atualização de normas, regulamentos, procedimentos e padrões, no âmbito nacional.

Ação

1.1.1 Atividades:

Realizar levantamento sistematizado e comparativo entre legislação nacional/internacional de aditivos alimentares a partir da LGHA/Mercosul.

1.1.2 Atividades :

Discutir no GTFC uma proposta de atualização da legislação de contaminantes.

1.1.3 Atividades :

Identificar, revisar ou revogar a legislação sanitária por meio de GT.

1.1.4 Atividades :

Atualizar a Resolução nº23/00 e RDC Anvisa nº 278/05 incluindo a avaliação da dispensa da obrigatoriedade de registro das seguintes categorias de alimentos: sal para consumo humano, vegetais em conserva (palmito), água mineral e água natural, água adicionada de sais, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia.

1.1.5 Atividades:

Revisar portarias, resoluções e comunicados que não foram revogados dos regulamentos técnicos específicos ou RDC 253/2005.

1.1.6 Atividades:

Revisar Resolução RDC Anvisa nº 274/05 – Regulamento técnico sobre águas envasadas e gelo.

1.1.7 Atividades :

Retomar negociações com MAPA e setor produtivo para a publicação de RT sobre rotulagem de ovos.

1.1.8 Atividades:

Instituir GT de alimentos geneticamente modificados

1.1.9 Atividades:

Instituir GT sobre transporte de alimentos

<p>1.1.10 Atividades : Instituir um Grupo de Trabalho interinstitucional para avaliar a pertinência de regulamentação específica para a utilização das embalagens PET reciclado pós-consumo para alimentos</p>
<p>1.1.11 Atividades (GPESP e GACTA): Elaborar RT sobre aditivos para Fórmulas Infantis.</p>
<p>1.1.12 Atividades : Participar do Comitê Nacional de Controle Higiênico-Sanitário de Moluscos Bivalves.</p>
<p>1.1.13 Atividades : Instituir Grupo de Especialistas para a revisão de regulamentos (Praticantes de Atividades Físicas e Enteral)</p>
<p>1.2 RESULTADO: Participação da revisão, harmonização, elaboração e atualização de normas, regulamentos, procedimentos e padrões, no âmbito internacional</p>
<p style="text-align: center;">Ação</p>
<p>1.2.1 Atividades: Coordenar e promover reuniões preparatórias dos GT de Aditivos, o GT de Contaminantes, o GT de Embalagens e GT de Métodos de Análise e Amostragem.</p>
<p>1.2.2 Atividades: Participar e acompanhar os Comitês do Codex de revisão, harmonização, elaboração e atualização de normas, regulamentos, procedimentos e padrões, no âmbito internacional (contaminantes, aditivos, métodos de análise e amostragem, força tarefa de biotecnologia, resíduos de pesticidas e resíduos de medicamentos veterinários).</p>
<p>1.2.3 Atividades : Coordenar e promover reuniões preparatórias dos GT do Codex de Rotulagem de Alimentos, Nutrição e Alimentos para Fins Especiais e Óleos e Gorduras.</p>
<p>1.2.4 Atividades: Participar e acompanhar os Comitês do Codex de harmonização, elaboração e atualização de normas, regulamentos, procedimentos e padrões, no âmbito internacional (rotulagem de alimentos, força tarefa de biotecnologia, óleos e gorduras, nutrição e alimentos para fins especiais)</p>

<p>1.2.5 Atividades: Coordenar e promover reuniões preparatórias do GT do Codex de Higiene dos Alimentos.</p>
<p>1.2.6 Atividades: Participar e acompanhar os Comitês do Codex de revisão, harmonização, elaboração e atualização de normas, regulamentos, procedimentos e padrões, no âmbito internacional (higiene dos alimentos, certificação de sistemas de importação e exportação de alimentos, princípios gerais).</p>
<p>1.2.7 Atividades: Avaliar e apresentar sugestões à proposta de Regulamento Técnico Mercosul (Informação Nutricional Complementar).</p>
<p>1.2.8 Atividades: Participar, como membro da delegação Brasileira, das reuniões do Subgrupo de Trabalho de Regulamentos Técnicos e Avaliação de Conformidade - SGT 3/Comissão de Alimentos do Mercosul.</p>
<p>1.2.9 Atividades: Participar e acompanhar as reuniões da CAC e CCLAC.</p>
<p>2. OBJETIVO ESPECÍFICO: Propor o desenvolvimento de ações de controle sanitário no processamento e na comercialização de alimentos.</p>
<p>2.1 RESULTADO: Diagnóstico das atividades de inspeção e das estratégias de controle sanitário realizados no país para estabelecimentos selecionados.</p>
<p style="text-align: center;">Ação</p>
<p>2.1.1 Atividades: Elaborar e enviar instrumento de coleta de dados para os estados e municípios capitais. Sistematizar e compilar os dados. (SINAVISA)</p>
<p>2.1.2 Atividades: Identificar situação atual do cadastro de produtos e empresas nos Sistemas de Informação em VISA e revisar as informações.</p>

<p>2.2 RESULTADO: Processo de pactuação e acompanhamento das inspeções e das ações fiscais</p>
<p>Ação</p>
<p>2.2.1 Atividades: Analisar dados já existentes, ouvir sugestões dos estados, definir processos produtivos prioritários (ex.: bromato, praticantes de atividade física), formular proposta e pactuar.</p>
<p>2.2.2 Atividades: Acompanhar e assessorar tecnicamente as atividades dos estados na área de alimentos quanto às ações pactuadas.</p>
<p>2.2.3 Atividades: Participar de inspeção conjunta com as Visas estaduais e municipais que solicitarem apoio.</p>
<p>2.3 RESULTADO: Acompanhamento dos surtos notificados de doenças veiculadas por alimentos.</p>
<p>Ação</p>
<p>2.3.1 Atividades): Articular com a SVS a implementação do fluxo de surtos de DTA com acesso da GGALI ao Banco de dados.</p>
<p>2.3.2 Atividades: Harmonizar atividades da GGALI com o conteúdo do manual de investigação de DTA e capacitar técnicos da GGALI e Visas em investigações de surtos e CBVE.</p>
<p>2.3.3 Atividades: Elaborar Informes Técnicos ou boletim sobre os surtos ocorridos.</p>
<p>2.3.4 Atividades: Participar de reuniões e apoiar as intervenções das visas na ocorrência de surtos .</p>

**2.4 RESULTADO:
Monitoramento de rotulagem, agentes químicos, físicos e ou microbiológicos em produtos selecionados.**

Ação

2.4.1 Atividades):

Elaborar e organizar o Programa de Monitoramento do Ferro em farinhas de trigo e milho e do Glúten (metodologias, estados).

2.4.2 Atividades :

Elaborar e organizar o Programa de Monitoramento do Teor de Sódio, gordura trans e saturadas e açúcar em alimentos (metodologias, estados).

2.4.3 Atividades):

Dar continuidade às ações do Pro-iodo.

2.4.4 Atividades:

Delinear programa de monitoramento de aditivos alimentares.

2.4.5 Atividades:

Rever o PNMQSA para dar continuidade ao mesmo junto aos estados.

2.4.6 Atividades:

Encaminhar as notificações relacionadas com o PAMVET (produtor, VISA, MAPA).

2.4.7 Atividades :

Sistematizar, publicar e distribuir informes técnicos das conclusões do primeiro ano da NBCAL e definir sua continuidade.

2.4.8 Atividades :

Realizar pesquisa sobre a incidência de *Enterobacter sakazakii* em maternidades públicas de Belo Horizonte - TC 37.

2.4.9 Atividades :

Dar continuidade e ampliar as ações do PAMVET(leite e ovo).

2.4.10 Atividades :

Elaborar relatório final, publicar e distribuir informe técnico do PREBAF e desenhar proposta do PREBAF II.

2.4.11 Atividades :

Acompanhamento técnico dos convênios 013/05 (FUNED)-PAMVET, 015/05 (IAL/SP)-PAMVET, 016/03 (FIOTEC/IOC/FIOCRUZ)-PREBAF *Salmonella spp.* e 015/03 (IAL/SP)-PREBAF-ENTEROCOCOS.

2.4.12 Atividades:

Coordenar o monitoramento de produtos de soja para verificar a presença de OGM e adequação da rotulagem.

2.5 RESULTADO: Aperfeiçoamento do processo de registro de alimentos
Ação
2.5.1 Atividades: Priorizar estados e categorias de alimentos com maior dificuldade de análise de processos, estabelecer cronograma de treinamentos e adequar o conteúdo e formato do treinamento.
3. OBJETIVO ESPECÍFICO: Aperfeiçoar os mecanismos de gestão e descentralização e promover o desenvolvimento de pessoas da GGALI e do SNVS.
3.1 RESULTADO: Revisão do sistema de controle sanitário de alimentos
Ação
3.1.1 Atividades: Coordenar GT Tripartite, para proposição de sistema de controle sanitário de alimentos no Brasil e realizar seminários para discutir questões conceituais sobre controle e vigilância de alimentos.
3.2 RESULTADO: Articulação intra e interinstitucional: áreas internas da ANVISA, componentes do SNVS; demais órgãos governamentais e não governamentais;
Ação
3.2.1 Atividades: Promover reuniões entre a GGALI e áreas da ANVISA com interfaces na intervenção sobre os riscos sanitários de alimentos.
3.2.2 Atividades: Promover eventos com as VISA's Estaduais e Municipais, e LACEN, para definição e implantação de estratégias de intervenção nos riscos sanitários de alimentos.
3.2.3 Atividades: Promover reuniões entre a GGALI e Órgãos Governamentais e não Governamentais, com atribuições comuns de intervenção sobre os riscos sanitários de alimentos: CGPAN E SVS/MS, MAPA, INMETRO, IDEC, dentre outros.
3.2.4 Atividades: Participar do Grupo de Trabalho sobre Beribéri.
3.2.5 Atividades: Participar do Grupo de Trabalho sobre Influenza Aviária.

3.3 RESULTADO: Revisão e atualização do regimento interno, definição dos fluxos e organização dos procedimentos técnicos e administrativos da GGALI
Ação
3.3.1 ATIVIDADES: Adotar o Programa de Implantação e Aperfeiçoamento da Gestão de Qualidade-PIMAQ.
3.4 RESULTADO: Planejamento, acompanhamento e avaliação das atividades da GGALI
Ação
3.4.1 ATIVIDADES: Promover e consolidar o processo de planejamento das áreas da GGALI.
3.4.2 ATIVIDADES: Estabelecer sistema de acompanhamento e avaliação da execução do Plano de Ação
3.4.3 ATIVIDADES: Presidir e secretariar as reuniões da CTA e coordenar tecnicamente a CSA.
3.5 RESULTADO: Implementação de programa de educação permanente em vigilância sanitária de alimentos para profissionais do SNVS
Ação
3.5.1 ATIVIDADES: Capacitação em pesquisa de bancos de dados bibliográficos.
3.5.2 ATIVIDADES: Capacitação para artigos científicos e informes técnicos.
3.5.3 ATIVIDADES: Produzir ou adquirir material técnico de apoio aos processos de educação permanente.
3.5.4 ATIVIDADES : Promover curso sobre a Resolução RDC Anvisa nº 173/06, Rotulagem, Registro, BPF em indústria de embalagens.
3.5.5 ATIVIDADES: Participar de curso de capacitação e congressos.
3.5.6 ATIVIDADES: Promover curso sobre análise de risco em alimentos.
3.5.7 ATIVIDADES: Promover II Curso sobre PBF em Indústrias de Embalagens Plásticas

3.6 RESULTADO: Definição e pactuação de competências entre os componentes do SNVS
Ação
3.6.1 ATIVIDADES: Revisar atribuições das esferas de governo sobre controle sanitário de alimentos nos pactos pela saúde em conjunto com o NADAV.
4. OBJETIVO ESPECÍFICO: Promover a informação e a comunicação sobre o controle sanitário de alimentos à sociedade.
4.1 RESULTADO: Ações desenvolvidas para a promoção da consciência sanitária da população
Ação
4.1.1 ATIVIDADES: Definir a implementação do projeto alimentação saudável em escolas.
4.1.2 ATIVIDADES: Definir e implementar o TC com Ministério do Turismo.
4.1.3 ATIVIDADES: Apoiar os movimentos sociais organizados da área de alimentos.
4.1.4 ATIVIDADES: Estimular e apoiar as VISA's Estaduais e Municipais na aproximação com instâncias de controle social e nas ações de educação popular em saúde
4.1.5 ATIVIDADES: Elaborar, produzir e distribuir material de divulgação.
4.1.6 ATIVIDADES: Ministrar palestras, apoiar e participar de congressos e outros eventos de interesse da GGALI.
4.2 RESULTADO: Comunicação de riscos e alertas sanitários aprimorados
Ação
4.2.1 ATIVIDADES: Elaborar POP de comunicação de risco e alertas sanitários
4.2.2 ATIVIDADES: Atender as demandas de entidades civis organizadas, instituições pares e da população sobre denúncias e consultas relativas a alimentos.

5. OBJETIVO ESPECÍFICO: Fomentar o desenvolvimento científico e tecnológico na área de Alimentos.

5.1 RESULTADO:

Fomento à pesquisa e incorporação do conhecimento científico nos processos de trabalho

5.1.1 ATIVIDADES:

Identificar linhas de pesquisa na área de alimentos e encaminhar à COPESQ para análise.

5.1.2 ATIVIDADES:

Acompanhamento técnico dos convênios 005/05 (CNPq)-Aflatoxina na cadeia de amendoim e Óleos de frituras descontinuas, 010/05 (UFF/FEC) -Pesquisa clínica sobre Tartrazina e 004/05 (UFBA)-Comida de rua.

5.1.3 ATIVIDADES:

Participar das discussões e definições do Projeto de pesquisa nacional de consumo alimentar, coordenada pela CGPAN/MS, e apoiar a mesma. (Pesquisa de Orçamento Familiar)

5.1.4 ATIVIDADES:

Participar das discussões e definições para elaboração da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO) coordenada pela CGPAN e apoiar a mesma.

5.1.5 ATIVIDADES:

Realização de um Workshop sobre os alimentos com alegações de propriedades funcionais e ou de saúde e os novos alimentos.

5.1.6 ATIVIDADES:

Coordenar as reuniões da CTCAF.