



I SIMPÓSIO DE ROTULAGEM ALIMENTOS

Mesa Redonda Segurança de alimentos e rotulagem

APOIO



SISTEMAS DE GESTÃO INTEGRADOS
DA CADEIA DE ALIMENTOS



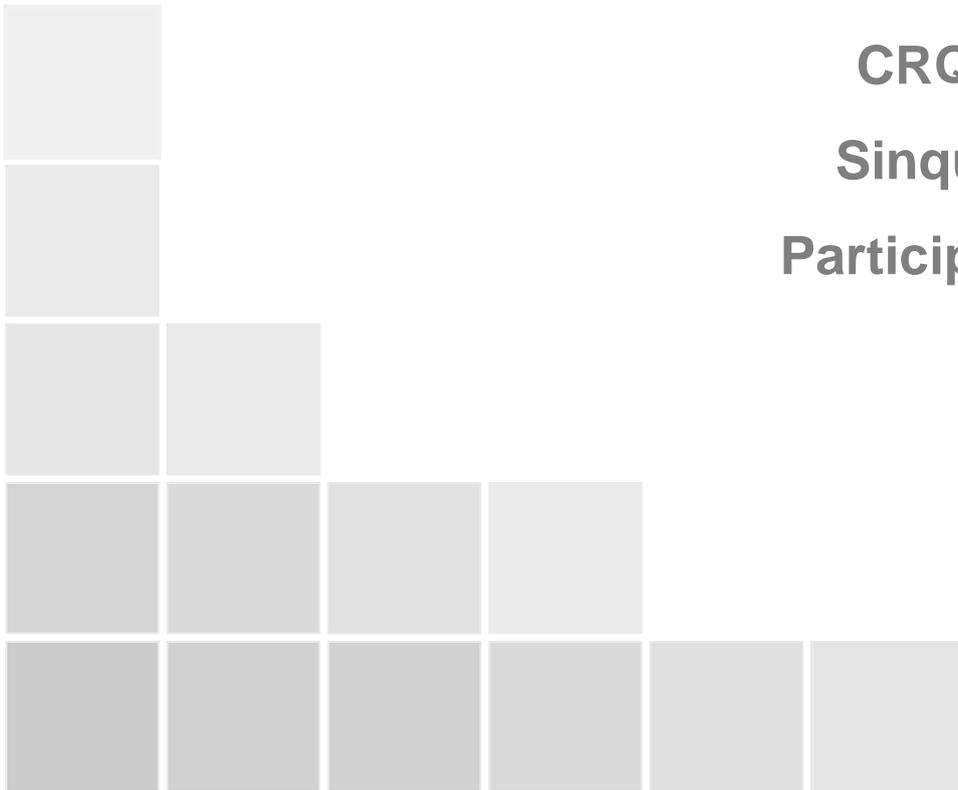
CREANDO VALOR
À CADEIA DE
ALIMENTOS



ABRAPA
Associação Brasileira para
a Proteção dos Alimentos

AGRADECIMENTOS

CRQ IV
Sinquisp
Participantes



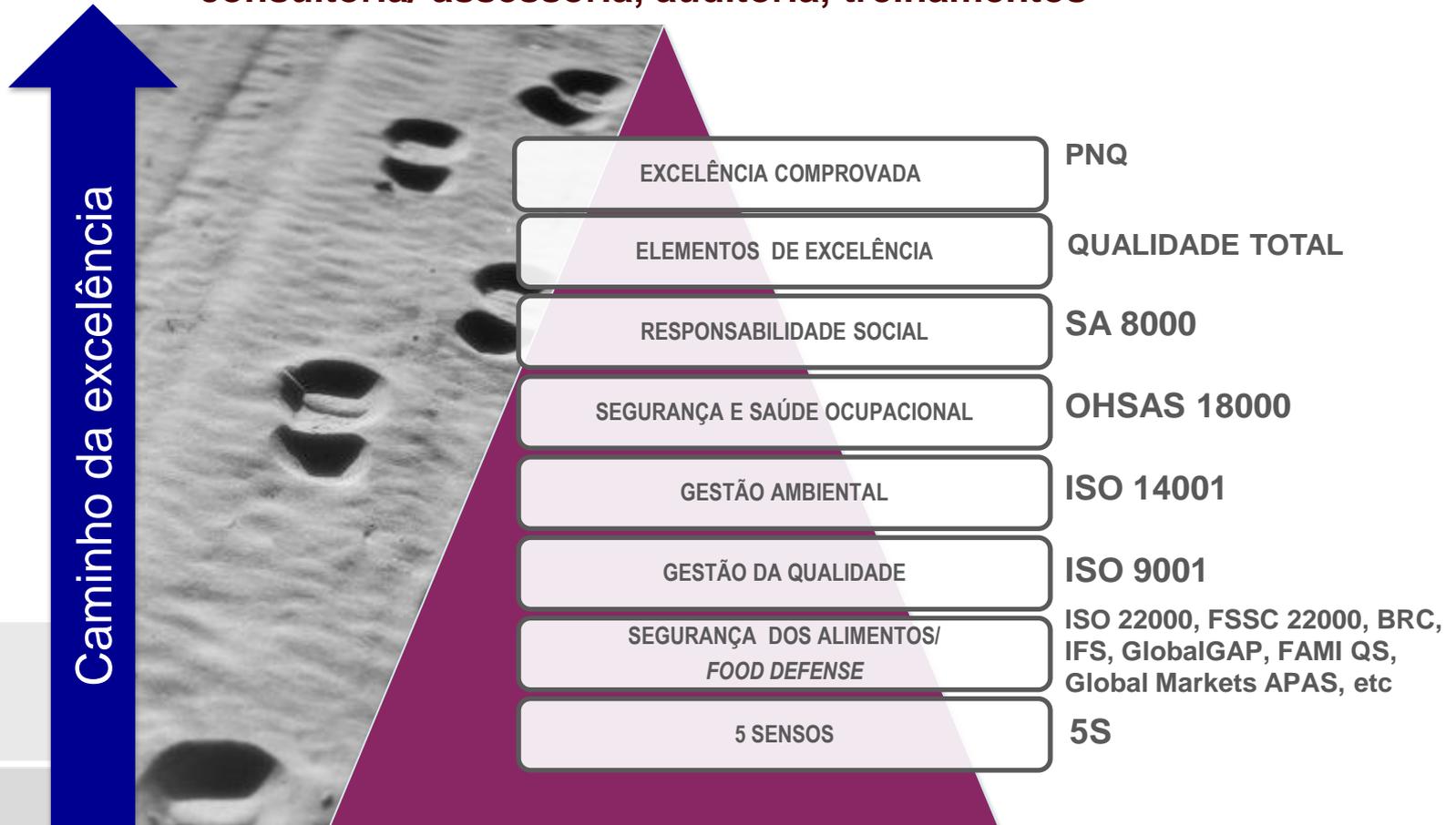
Nossa missão

Apoiar nossos clientes da cadeia de alimentos
na implementação de
SGI - Sistemas de Gestão Integrados,
que envolvam gestão da qualidade,
proteção de alimentos (*food, feed, food packaging*),
saúde e segurança do trabalhador,
meio ambiente e
responsabilidade social.



Na Food Design você soluções

para implementação de sistemas
consultoria/ assessoria, auditoria, treinamentos



Em toda a cadeia de alimentos:

Indústrias de alimentos, *food service*, feed, embalagens, estocagem e distribuição





AGREGANDO VALOR
À CADEIA DE ALIMENTOS

O IRSFD – Instituto de Responsabilidade Social Food Design
é uma ONG entidade privada sem fins lucrativo.

Fundação em 2014.



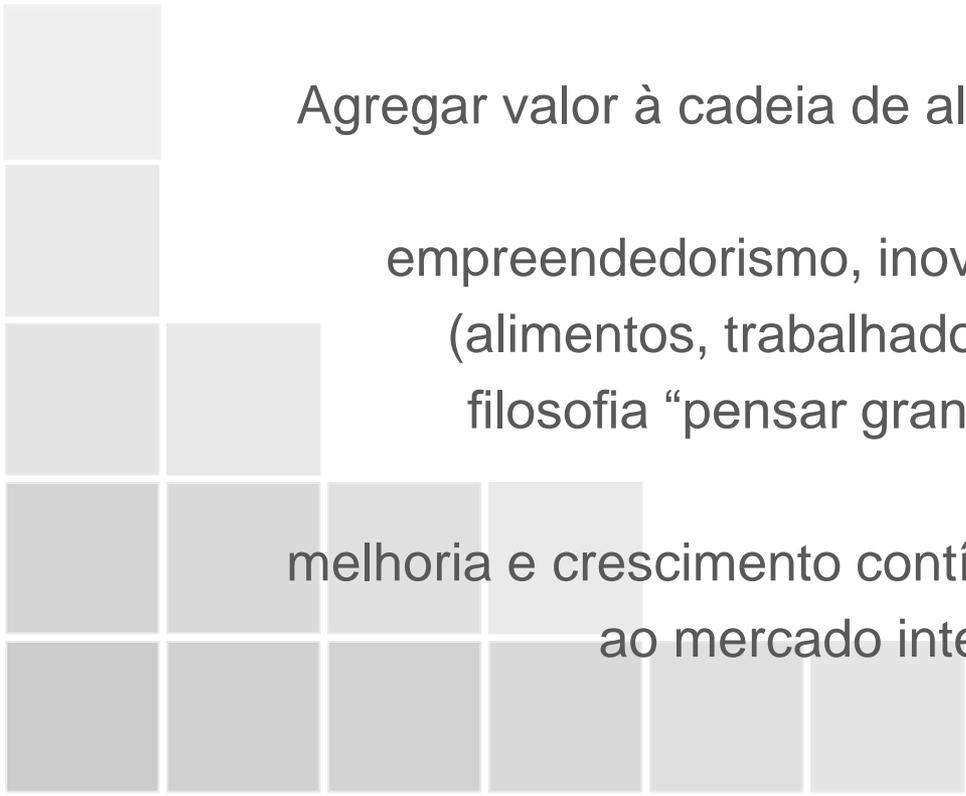


AGREGANDO VALOR
À CADEIA DE ALIMENTOS

OBJETIVOS

Agregar valor à cadeia de alimentos, apoiando negócios de alimentos PMEs com: empreendedorismo, inovação, qualidade, segurança (alimentos, trabalhador) e sustentabilidade, com a filosofia “pensar grande, mas começar pequeno”.

O “pensar grande” significa melhoria e crescimento contínuo, sustentado, com vistas ao mercado interno, e ênfase à exportação.



PROJETOS EM ANDAMENTO

- Global Markets APAS
- Palestras voluntárias
- Acompanhamento da revisão ISO 22000 no TC 34 - ABNT do CEET
- Acompanhamento da revisão do HACCP Codex Alimentarius

PROJETOS REALIZADOS

- ✓ Apoio financeiro à presença de participantes representando Brasil na Conferência Global de Segurança de Alimentos da GFSI de 2016
- ✓ Trabalho voluntário ao blog DIRETODOGFSI
- ✓ Trabalho voluntário no Beverage Trends 2020 a ser publicado em breve.

www.irsfd.org.br



RESOLUÇÃO

RDC Nº 26, DE 2 DE JULHO DE 2015

Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares



CONTEXTO E HISTÓRICO REGULATÓRIO

2008: Ação Civil Pública para que ANVISA regulamente o tema

2009: Solicitada a revisão da Res. de rotulagem de alimentos no Mercosul

2011: Iniciadas as discussões na Comissão de Alimentos do SGT-3

Mais de 3 anos de trabalho sem consenso...

Março/14: DICOL aprova desvincular o tema do Mercosul

Abril/14: Reunião técnica para discussão da proposta

Maio/14: DICOL aprova realização de CP



PÕE NO RÓTULO

Junho/14: CP nº 29

Abril/15: DICOL aprova realização de AP e Publicação da AP nº 1

Maio/15: Ocorre AP nº 1

Junho/15: DICOL aprova a proposta de RDC

**Julho/15:
Publicação
RDC nº 26**





A ideia surgiu a partir da troca de informações online de mais de 700 mães cujos filhos têm alergia alimentar.

1150 comentários na CP!

<http://agenciabrasil.ebc.com.br/geral/noticia/2014-06/anvisa-inicia-consulta-publica-sobre-rotulagem-de-alimentos-que-provocam>

DEFINIÇÃO DE ALERGIA ALIMENTAR

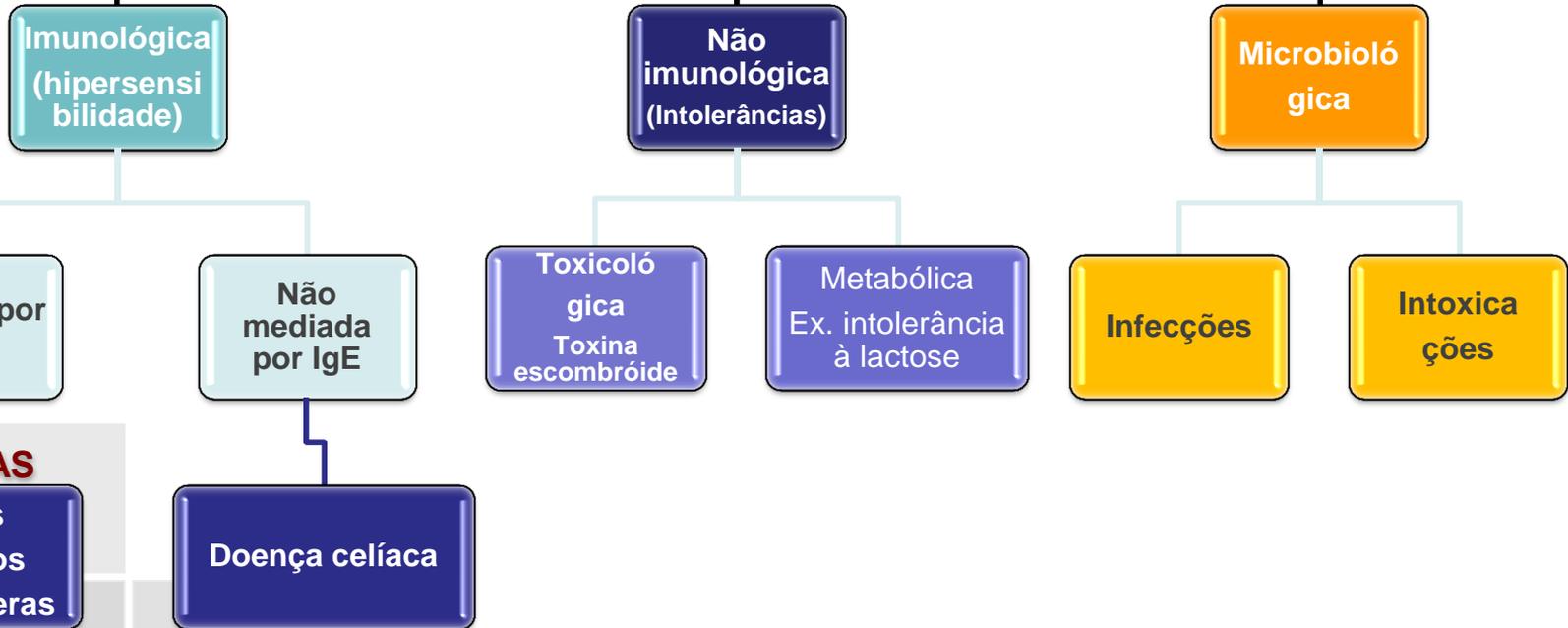
Alergia verdadeira de alimento é uma resposta em que o sistema imunitário tem uma resposta exarcebada em relação à proteína de um determinado alimento.

Isto não deve ser confundido com **intolerância a alimento**, que envolve uma deficiência de uma enzima ou outra causa não imunológica (exemplo: intolerância à lactose).

Katherine M.J. Swanson. Food Allergens – The “Other” Food Safety Issue. www.dairyfoods.com – 2005
http://www.dairyfoods.com/Articles/Plant_Operations/f1f242e57e0a7010VgnVCM100000f932a8c0



CLASSIFICAÇÃO DAS REAÇÕES ADVERSAS A ALIMENTOS

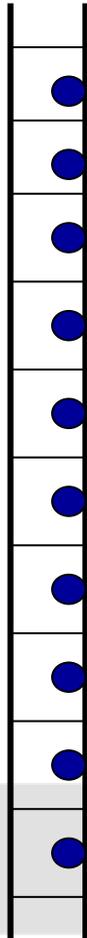
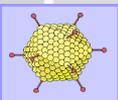


<http://www.cfsan.fda.gov/~dms/alrgn2.html#ii>

Stefano Luccioli, Office of Food Additive Safety, FDA,
Palestra NSTA Webseminar, 15 Novembro, 2007



O intestino é bombardeado por antígenos



Sem resposta
(Tolerância)

Com
resposta
imunológica

Barreira da mucosa

Nível que desencadeia não é ainda conhecido

- Erradicação
- Contenção
- “Doença”

- Mediação por IgE - Ag do alimento
- Ativação dos mastócitos da mucosa, ricos em grânulos de histamina e heparina
- Liberação de mediadores
 - ☒ Perda de fluidos transepiteliais
 - ☒ Contração do músculo
 - ☒ Vômito and diarréia
 - ✗
 - ☒ Anafilaxia



RDC N° 26 DE 2015

Art. 2º Esta Resolução se aplica aos alimentos, incluindo:

- Bebidas
- Ingredientes
- Aditivos alimentares
- Coadjuvantes de tecnologia
- Inclusive aqueles destinados exclusivamente ao processamento industrial e
- Alimentos destinados aos serviços de alimentação.



Fonte da imagem: <http://www.brasilecola.com/saude-na-escola/conteudo/o-que-sao-alimentos-saudaveis.htm> - Acesso em 06/07/2015

RDC N° 26 DE 2015

Complementar à Resolução RDC nº 259 de 2002, que aprova o regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados.

Anexo I lista os alergênicos que **devem** trazer a declaração:

- "Alérgicos: Contém * "
- "Alérgicos: Contém derivados de * " ou
- "Alérgicos: Contém * e derivados "



* (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)

RDC N° 26 DE 2015
ANEXO I – Alergênicos
 (Alimentos, ingredientes e derivados)



Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas



Crustáceos



Ovos



Peixes



Amendoim



Soja



Leites de todas as espécies de animais mamíferos



Amêndoa
 (Prunus dulcis, sin.: Prunus amygdalus, Amygdalus communis L.)



Avelãs (Corylus spp.)



Castanha-de-caju
 (Anacardium occidentale)



Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará (Bertholletia excelsa)



Macadâmias (Macadamia spp.)



Nozes (Juglans spp.)



Pecãs (Carva spp.)



Pistaches (Pistacia spp.)



Pinoli (Pinus spp.)



Castanhas (Castanea spp.)



Látex natural

RDC N° 26 DE 2015

- Se não for possível garantir a ausência de **contaminação cruzada** dos alimentos por alérgenos
- deve constar no rótulo:

"Alérgicos: Pode conter * "

- ★ Rotulagem Glúten ou outras: aplicadas em paralelo!
- ★ Lactose: derivado de leite!

* (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)



ANVISA

Agência Nacional de Vigilância Sanitária

Perguntas e Respostas sobre Rotulagem de Alimentos Alergênicos

Gerência-Geral de Alimentos

Brasília/DF

4ª Edição

Agosto de 2016

www.anvisa.gov.br





**14. OS ALIMENTOS FRACIONADOS EM
SUPERMERCADOS DEVEM SEGUIR A RDC
26/2015?**



**37. QUAL ADVERTÊNCIA DEVE SER
DECLARADA EM ALIMENTOS FABRICADOS
COM O USO DE COADJUVANTES DE
TECNOLOGIA DERIVADOS DOS PRINCIPAIS
ALIMENTOS ALERGÊNICOS?**



**52. COMO DEVEM SER DECLARADOS OS
NOMES COMUNS DOS LEITES?**

Agência Nacional de Vigilância Sanitária



Guia sobre Programa de Controle de Alergênicos

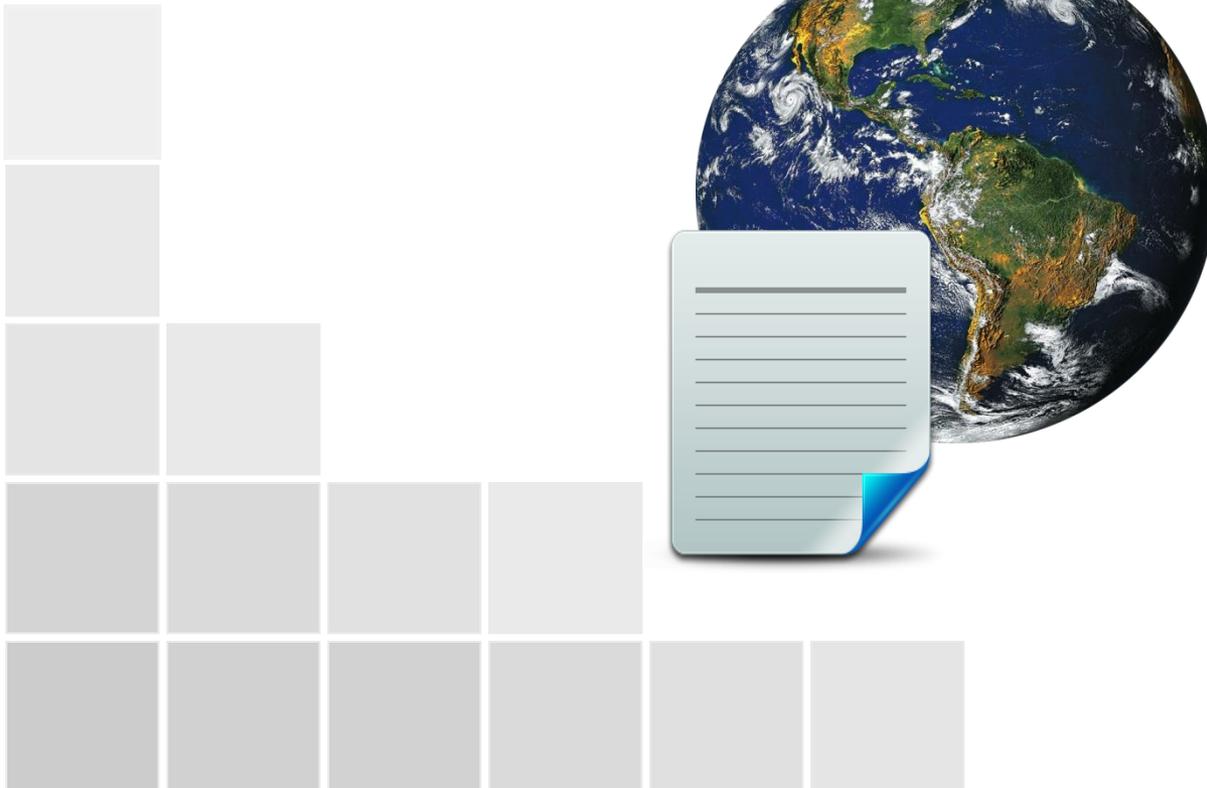
VIGENTE A PARTIR DE 01/04/2016

Início do período de contribuições: 08/04/2016

Fim do período de contribuições: 08/04/2017

2016

COMPARAÇÃO COM LEGISLAÇÕES E REFERÊNCIAS INTERNACIONAIS



REFERÊNCIAS INTERNACIONAIS

Codex Alimentarius

Codex Stan 1 (1985) Rev.7 (2010)

FDA

Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act of 2004
(FALCPA)

União Europeia

Diretiva 2007/68/CE da Comissão de 27 de Novembro de 2007



Alergênicos

Comparação com legislações/ Normas Internacionais

Em verde – idem Brasil

Produtos	FDA	UE	Codex Alimentarius
Leite (inclusive lactose) e produtos derivados	X	X	X
Ovos e produtos derivados	X	X	X
Peixes e produtos derivados	X	X	X
Crustáceos (siri, lagosta, camarão etc.) e produtos derivados	X	X	X
Amendoim e produtos derivados	X		X
Grãos de soja e produtos derivados	X		



Alergênicos

Comparação com legislações/ Normas Internacionais

Em verde – idem Brasil

Produtos	FDA	UE	Codex Alimentarius
Cereais que contém glúten (trigo, cevada etc.) e produtos derivados	X	X	X
Moluscos e produtos derivados	X	X	X
Tremoço e produtos derivados	X	X	
Trigo Espelta (solo pobre, trigo vermelho)		X	
Kamut (família Poaceae, sabor semelhante à noz)		X	



Alergênicos

Comparação com legislações/ Normas Internacionais

Em verde – idem Brasil

Produtos	FDA	UE	Codex Alimentarius
Macadâmia (Macadamia ternifolia)	X	X	
Aipo e produtos derivados		X	
Mostarda e produtos derivados		X	
Grãos de gergelim		X	
Dióxido de enxofre e sulfitos em concentração maior que 10mg/Kg ou 10mg/L, expresso com SO ₂		X	



Alergênicos

Comparação com legislações/ Normas Internacionais

Em verde – idem Brasil

Produtos	FDA	UE	Codex Alimentarius
Castanhas e produtos derivados Amêndoa (<i>Amygdalus communis</i>) Avelã (<i>Coryllus avellana</i>) Nozes (<i>Juglans regia</i>) Castanha de caju (<i>Anacardium occidentale</i>) Noz pecã (<i>Carya illinoensis</i>) Castanha do Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>)	X	X	





SISTEMAS DE GESTÃO
INTEGRADOS
DA CADEIA DE ALIMENTOS



AGREGANDO VALOR
À CADEIA DE
ALIMENTOS



GLOBAL MARKETS

CÍRCULO VIRTUOSO DA SEGURANÇA ALIMENTAR **APAS**

29/11/2016

DAS 8:30 ÀS 18:00

REALIZAÇÃO:

APAS'5

APOIO:

**FOOD
DESIGN**



Obrigada! Namastê!

Equipe Food Design

fooddesign@fooddesign.com.br

www.fooddesign.com.br

diretodogfsi@blogspot.com.br

+ 55 (11) 3218-1919

