



ILSI Brasil

NOTÍCIAS

ANO 13 | Nº 4 | OUTUBRO A DEZEMBRO DE 2005

II Fórum de Discussões: Análise de Risco-Benefício de Micronutrientes

Nesta Edição:

2005 chega ao fim - Editorial	2
EVENTO	
Hidratação	3
LIVRO	
Fibras, Prebióticos e Probióticos	3
ARTIGO	
O Codex Alimentarius	4
EVENTOS	
Congresso Nacional da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição	6
XIV Congresso Brasileiro de Toxicologia	6
XXIII Congresso Brasileiro de Microbiologia	6

Aconteceu no dia de 16 de novembro de 2005, em São Paulo, o II Fórum de Discussões sobre Alimentos Fortificados e Suplementos, sendo o tema central a Análise de Risco-Benefício de Micronutrientes.

O Dr. Hans Verhagen do Instituto Nacional para Saúde Pública e Meio Ambiente, da Holanda (RIVM) que tem participado ativamente das discussões sobre este tema na Comunidade Européia, fez duas apresentações abrangendo temas como adição segura de vitaminas e minerais em alimentos, RDA, níveis de segurança, alegações funcionais, percepção do consumidor e avaliação de risco.

O contra ponto nacional ficou com a Dra. Regina Fisberg, da Faculdade de Saúde Pública da USP, que apresentou dados sobre consumo alimentar no Brasil.

A Gerência Geral de Alimentos da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) representada pela Dra. Antonia Maria de Aquino, participou da mesa redonda. Aproximadamente 50 pessoas participaram das discussões.

A força-tarefa de Alimentos Fortificados e Suplementos, que promoveu o encontro, está preparando uma publicação sobre o tema que em breve estará disponível aos interessados no assunto. ●



Dra. Maria Cecília Toledo, Dr. Hans Verhagen; e Dra. Regina Fisberg.

Dra. Antonia Maria de Aquino (ANVISA), Dr. Hans Verhagen (RIVM, Holanda); Dra. Maria Cecília Toledo (UNICAMP) e Dra. Regina Fisberg (Fac. Saúde Pública, USP).



Diretoria/Conselho

Presidente

Dr. Aldo Baccarin

Diretoria

Eng^o. Antonio M. Mantoan

Prof. Dr. Franco Lajolo

Prof. Dr. Felix G. Reyes

Prof. Dr. Flávio A. D. Zambrone

Prof^a. Dra. Ione P. Lemônica

Dr. José Mauro de Moraes

Eng^a. Sílvia Mine Yokoyama

Diretoria Executiva

Dra. Mariela Weingarten Berezovsky

Conselho Científico e de Administração

Dr. Aldo Baccarin – Presidente do ILSI Brasil

Dra. Ana Luísa Aguiar – DSM Brasil Produtos Nutricionais

Dra. Andréa Nhoato – Milênia Agro Ciências S/A

Eng^o. Antonio Mantoan – Unilever Brasil Ltda.

Dra. Arlinda Evaristo – Syngenta Proteção de Cultivos Ltda.

Dra. Dilma Scala Gelli – Inst. Adolfo Lutz - IAL/SP

Prof^a. Dra. Elizabeth de Souza Nascimento – Faculdade de Ciências Farmacêuticas - USP

Prof. Dr. Felix G. Reyes – Fac. Eng. Alimentos/UNICAMP

Prof. Dr. Flávio Zambrone – Fac. Ciências Med./UNICAMP

Prof. Dr. Franco Lajolo – Fac. Ciências Farmac./USP

Dr. Gottfried Stützer Jr. – Bayer S/A

Dra. Ione P. Lemônica – UNESP/Campus Botucatu

Dr. João Alberto Bordignon – Nutrimental S/A Ind. e Com. de Alimentos

Prof. Dr. José Eduardo Dutra de Oliveira – Fac. Medicina de Ribeirão Preto/USP

Dr. José Mauro de Moraes – Recofama Ind. do Amazonas Ltda. (Coca-Cola)

Dra. Sílvia Berlanga de Moraes Barros – Fac. Ciências Farmac./USP

Eng^a. Sílvia Mine Yokoyama – Monsanto do Brasil Ltda

Prof. Dr. Valdemiro Sgarbieri – Fac. Eng. Alimentos/UNICAMP

Expediente

Publicação do:

International Life Sciences Institute ILSI Brasil

Rua Hungria, 664 Cj. 113 – 01455-904 – São Paulo-SP

tel.: (11) 3035-5585 – e-mail: ilsibr@ilsil.org.br

Conselho Editorial: Clarice Tonato, Felix G. Reyes e

Mariela Weingarten Berezovsky

Produção: DPI Studio e Editora.

Tel./Fax: (11) 3207-1617 – dpi@dpistudio.com.br

Editora Executiva: Mariela Weingarten Berezovsky

Circulação externa – Tiragem de 5.000 exemplares

Direitos reservados ao ILSI Brasil

Editorial

2005 chega ao fim

O final do ano se aproxima e é hora de fazer um balanço dos resultados obtidos e planejar o futuro.

O ano da comemoração do 15º aniversário do ILSI Brasil foi muito produtivo, registrando aumento significativo nos nossos dois principais indicadores: número de empresas associadas e número de atividades desenvolvidas.

A preocupação com um crescimento sustentável desencadeou diversas reuniões ao longo do ano, com a participação dos 3 pilares do ILSI - academia, governo e indústria. Exemplo desta iniciativa aconteceu há poucas semanas quando o Comitê de Nutrição se reuniu para a elaboração de seu plano de ação para 2006. Representantes da ANVISA, colaboradores científicos das FT vindos de diversas universidades e representantes de empresas sentaram-se para, juntos, defi-

nirem as prioridades para o próximo ano.

É assim que pretendemos caminhar: reunindo esforços para um objetivo comum que é a melhoria da saúde e qualidade de vida das pessoas.

Janeiro é época da famosa ILSI Annual Meeting. Além da atualização científica, é também uma oportunidade de troca de experi-

ências com nossos colegas do mundo todo. Este ano a reunião será realizada em Porto Rico, de 13 a 19 de janeiro. Estão sendo esperados mais de 300 participantes entre representantes de empresas associadas, de órgãos regulatórios e da

academia.

Aproveito para desejar boas festas a todos e um ano novo repleto de alegria e realizações.

Mariela Weingarten Berezovsky
Diretora Executiva



ILSI no mundo e no Brasil



A manutenção de um fórum permanente de atualização de conhecimentos técnico-científicos que contribuem para a saúde da população e são de interesse comum às empresas, governos, universidades e institutos de pesquisa. Este é o principal objetivo do International Life Sciences Institute (ILSI), associação sem fins lucrativos, com sede em Washington, D.C., nos Estados Unidos, e seções regionais na América do Norte, Argentina, Austrália, Brasil, Europa, Japão, México e Sudeste Asiático. É afiliado à

Organização Mundial da Saúde (OMS), como entidade não-governamental e órgão consultivo da ONU para Alimentação e Agricultura (FAO).

No Brasil, o ILSI colabora para o melhor entendimento de assuntos ligados à nutrição, segurança alimentar, toxicologia e meio ambiente, reunindo cientistas do meio acadêmico, do governo e da indústria.

Hidratação

O Simpósio sobre Hidratação, resultado da parceria entre o ILSI Brasil e a APAN (Associação Paulista de Alimentação e Nutrição) no 3º Congresso Paulista de Nutrição contou com a participação do Dr. Antonio Herbert Lancha Junior, falando sobre o tema Hidratação no Esporte e do Dr. Luiz Aragon, que abordou a questão da hiponatremia.

Aos que desejarem se aprofundar no tema Hidratação, está disponível para download a publicação do ILSI North America "Hydration: Fluids for Life" no site: <http://www.ilsina.org/index.cfm?pubentityid=138>



DA ESQUERDA PARA A DIREITA: Dr. Luiz Aragon (GSSI), Dra. Débora Cabanes Bertomeu (Presidente da APAN), Dr. Antonio Herbert Lancha Jr. (USP), Dr. Aldo Baccarin (presidente do ILSI Brasil), Dra. Vanderli Marchiori (APAN), Dra. Mariela Berezovsky (Dir. Executiva do ILSI Brasil).

Fibras, Prebióticos e Probióticos

O ILSI Brasil lança o primeiro volume da serie "Alimentos com Propriedades Funcionais e/ou de Saúde". A publicação é baseada em evento realizado pela força-tarefa Funcionais, do ILSI Brasil, em parceria com a ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária, sobre Fibras, Prebióticos e Probióticos.

Para mais informações, entrar em contato com o ILSI Brasil, pelo telefone 3035-5585 ou pelo e-mail: ilsibr@ilsil.org.br.



O Codex Alimentarius

Maria Aparecida Martinelli

Especialista do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial - Inmetro
Coordenadora do Comitê Codex Alimentarius do Brasil - CCAB

Dilma Scala Gelli

Bióloga, Pesquisadora Científica nível 6 pelo Instituto Adolfo Lutz

O Codex Alimentarius, ou Código Alimentar, é uma referência global para os consumidores, os produtores de alimentos, os órgãos governamentais relacionados com o controle de alimentos e para o comércio internacional. É um componente fundamental da globalização e é a referência para o Acordo sobre Aplicação de Medidas Sanitárias e Fitossanitárias e para o Acordo sobre Obstáculos Técnicos ao Comércio da Organização Mundial do Comércio. Foi criado nos anos 60, pela FAO (Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação) e pela OMS (Organização Mundial da Saúde). É o único foro de discussão do conhecimento de tecnologia e da ciência de alimentos em nível internacional. Seu objetivo central é elaborar normas, diretrizes e códigos de práticas de alimentos, aceitos em nível internacional. Reúne a excelência e a tradição das atividades da FAO sobre alimentos com as da OMS sobre saúde, que são órgãos da ONU (Organização das Nações Unidas). Em 1985, a ONU estabeleceu que "quando da formulação de políticas e planejamentos nacionais com respeito aos alimentos, os governos devem considerar as necessidades dos consumidores... e devem adotar as normas do Codex Alimentarius...", fortalecendo o papel deste fórum no estabelecimento de políticas públicas pelos governos nacionais.

A Comissão Codex Alimentarius (CCA), fórum máximo do Codex Alimentarius, é um organismo internacional ativo que desenvolve suas atividades conforme procedimentos estabelecidos de comum acordo entre seus países membros. No que se refere à elaboração das normas, suas atividades estão definidas e são desenvolvidas de maneira transparente, através de um procedimento de trâmites conforme descrito a seguir:

1. Submissão de proposta da norma a ser desenvolvida, acompanhada de um projeto que estabeleça objetivos, cronograma de elaboração, adesão aos objetivos estratégicos do Codex e o Comitê responsável pela elaboração;
2. Decisão para que a norma seja desenvolvida, com base em texto e discussão com os países membros, considerando a sua pertinência e prioridade;
3. Preparação de um rascunho da norma, que deve circular entre os governos para parecer e comentários;
4. Considerações sobre os comentários pelo Comitê ou Comitês pertinentes, que têm a responsabilidade sobre o tema. Podem ser designados mais que um Comitê responsável, como Rotulagem, Higiene, Aditivos, Contaminantes, Métodos de Análise, que estejam relacionados com o escopo da norma;
5. Até a redação final da norma, podem ser necessários alguns anos. Porém, uma vez aprovada pela Comissão no trâmite 8, que é o final, a norma é adicionada ao Codex alimentarius.

Os órgãos subsidiários que são estabelecidos pela CCA são de dois tipos: Comitês Codex, que preparam os documentos técnicos e científicos, que podem tratar de tema horizontal - aspectos importantes a todos os alimentos (Higiene, Rotulagem...) - ou vertical - alimento ou grupo de alimento específico (Produtos de cacau e chocolate, Leite e derivados...) -, incluindo os Grupos de Ação Intergovernamental, que possuem o mesmo funcionamento dos Comitês, estando, apenas, limitado a realizar uma tarefa num determinado tempo, sendo depois extinto e os Comitês coordenadores de regiões geográficas, como o da América Latina e Caribe. A administração é realizada pela Secretaria da CCA, baseada na FAO,

Artigo

em Roma, e que também coordena suas reuniões e as do Comitê Executivo.

Desde o início, o Codex Alimentarius desenvolve suas atividades com base na ciência. Especialistas de várias disciplinas têm contribuído para garantir que as normas sejam estabelecidas através de rigoroso escrutínio científico. Este embasamento científico das normas Codex é fornecido através do assessoramento de Grupos de Especialistas da FAO e da OMS, sendo suas reuniões coordenadas e subsidiadas pelas duas organizações. Estes grupos de especialistas, selecionados em nível internacional, incluem o JECFA (Joint Expert Committee on Food Additives), que trata de aditivos e contaminantes químicos, exceto pesticidas; o JMPR (Joint Meeting on Pesticides Residues), que trata de resíduos de pesticidas e o JEMRA (Joint Expert Meeting on Microbiological Risk Assessment), que trata de contaminantes microbianos. Outras consultas de especialistas, considerando outros temas, como estratégias para a aplicação de programas e processos para o controle de alimentos (Boas Práticas, sistema HACCP, processo de análise de Riscos e outros), podem ser configurados e comissionados, de acordo com a necessidade. Os princípios das atividades dos especialistas são:

- **Excelência.** Uso de especialistas reconhecidos internacionalmente;
- **Independência.** Os especialistas contribuem por sua própria capacidade e não em nome de seu governo ou instituição e devem declarar qualquer conflito de interesse possível;
- **Transparência.** Procedimentos e métodos para assegurar que todas as partes interessadas entendam o processo do desenvolvimento do aconselhamento científico e tenham acesso aos seus relatórios e
- **Universalidade.** Uma ampla base de dados científicos é necessária, para o parecer de especialistas na elaboração de normas internacionais.

A tomada de decisão para a elaboração das normas e as próprias normas, portanto, têm base científica. Porém, considera também outros fatores, como os impactos na economia e os aspectos sociais.

Os oficiais e os especialistas que estabeleceram os fundamentos e determinaram as diretrizes para as atividades



do Programa Conjunto FAO/OMS e do Codex Alimentarius consideraram como prioridades:

1. **Proteger a saúde do consumidor.** Questões relacionadas com a segurança e a adequação do alimento para consumo são tratadas prioritariamente e não são negociáveis, no âmbito do Codex e;
2. **Assegurar práticas leais no comércio internacional de alimentos.** Se todos os países harmonizarem suas legislações considerando as normas internacionais, haverá benefícios evidentes também para os pequenos produtores, assim como a redução da fome e da pobreza no mundo: é a finalidade do encaminhamento e da resolução das dificuldades que prejudicam a liberdade de comércio pelo Codex, que estão descritos nos seus Princípios Gerais.

O Comitê Codex Alimentarius do Brasil (CCAB), entidade que organiza a participação do Brasil nos trabalhos do Codex Alimentarius, é coordenado pelo INMETRO, que gerencia atividades técnicas e científicas internamente. O Ponto de Contato do Codex é exercido pelo Ministério de Relações Exteriores. Compõem o CCAB 14 órgãos, entre eles o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e a Anvisa. Outros esclarecimentos, informações e o contato com o CCAB, podem ser feitos através do e.mail codexbrasil@inmetro.gov.br

Alguns Web sites relacionados ao tema:

www.fao.org; www.who.int; www.wto.org;
www.codexalimentarius.net;
www.standardsfacility.org;
www.foodsafetyforum.org
www.inmetro.gov.br/qualidade/comites/codex.asp

Congresso Nacional da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição

8º Congresso Nacional da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição, aconteceu em SP, de 15 a 18 de novembro de 2005.



ILSI Brasil foi responsável pela palestra intitulada "State of Antioxidants Affairs", ministrada pelo Dr. Hans Verhagen, da Holanda e, também, por um simpósio coordenado pelo Dr. Franco Lajolo.

Os temas apresentados no simpósio foram os seguintes: Perspectivas em Alimentos Funcionais, pelo Dr. Franco Lajolo (USP); Health Claims, pelo Dr. Peter Aggett (Reino Unido) e Avanços nas Pesquisas em Probióticos, pelo Dr. Jean-Michel Antoine (França). ●



O evento aconteceu em Recife, de 9 a 12 de outubro.

ILSI Brasil contou, neste Congresso, com a presença do Dr. Samuel Cohen que ministrou a palestra "An Alternative to the 2-year Rodent Bioassay", e com um simpósio coordenado pela Dra. Ione Lemonica (UNESP, Campus Botucatu). Os temas apresentados no simpósio foram os seguintes: *Câncer, Aspectos atuais da Avaliação do Risco para o homem*, pelo Dr. Samuel Cohen (USA); *Desafios e avanços na Avaliação do Risco de efeitos na reprodução*, pelo Dr. Juergen Hellwing (BASF, Alemanha) e *Histórico e perspectivas da Avaliação do Risco como ferramenta de Regulamentação*, pela Dra. Cristiana Correa (PUC-Campinas, Brasil). ●



Congresso Brasileiro de Microbiologia

O XXIII Congresso Brasileiro de Microbiologia foi realizado em Santos, de 22 a 25 de novembro.



Han Joosten, Alda Lerayer, Bernadette Franco e Larry Steenson

Dentro deste evento ocorreu o Simpósio sobre Segurança de Alimentos, organizado pelo ILSI Brasil. Sob a coordenação da Professora Bernadette Franco, da Faculdade de Ciências Farmacêuticas da USP, foram apresentados os seguintes temas: *Emerging foodborne pathogens; a food industry perspective*, pelo Dr. Han Joosten, Nestlé, Suíça; *Novas ferramentas para o gerenciamento da inocuidade de alimentos*, pela professora Bernadette Franco, da USP, SP; *Antimicrobials and Food Safety Technology*, pelo Dr. Larry Steenson, Danisco, EUA e *Biossegurança de Alimentos Geneticamente Modificados*, pela Dra. Alda Lerayer, CIB, SP. ●