



# ILSI Brasil

N O T Í C I A S

ANO 17 | Nº 1 | JANEIRO A MARÇO DE 2009

## Reserve na sua Agenda

**A**s séries de workshops internacionais, realizadas pelas forças-tarefas, já têm sua programação para 2009. O foco em temas de grande interesse e convidados especiais que estimulam discussões atuais e abrangentes são peculiaridades que têm garantido o sucesso destes encontros. Confira os dois eventos confirmados para o primeiro semestre.

Dia 29 de maio acontecerá o **Workshop Estilos de Vida Saudáveis: Nutrição e Saúde da Mulher**, em São Paulo. O universo feminino será debatido por especialistas traçando um panorama das exigências do mundo moderno para a mulher que divide seu tempo entre a vida profissional, a família e ainda precisa estar atenta à sua saúde e bem-estar. Prevenção de doenças, profissões de risco como bailarina e modelo; a mulher que pratica esportes; a que envelhece jovem, sua exposição na mídia e como a área governamental a enxerga, são alguns dos temas a serem apresentados.



Para junho está programado um evento na área de Saúde Pública, o **Workshop O Impacto dos Alimentos Funcionais no Cenário Epidemiológico Brasileiro (Prevenção de DCNT - Diabetes Mellitus, Obesidade, Hipertensão, Doenças Cardiovasculares e Câncer)**. Cada um destes temas será debatido pelos palestrantes convidados de forma a abordar aspectos relevantes na identificação do problema, possíveis soluções e como implementá-las.

**Mais detalhes e inscrições pelo site: [www.ilsi.org.br](http://www.ilsi.org.br).**

### Nesta Edição:

#### EDITORIAL

A todo vapor 2

#### VALE LEMBRAR

Perspectivas Animadoras 3

Alimento Seguro 3

#### ARTIGO CIENTÍFICO

Guia de Procedimentos para Pedidos de Inclusão e Extensão de Uso de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação na Legislação Brasileira 4

#### DESTAQUE

TIRE 10! – Implantação em escolas mineiras dá início ao projeto no Brasil 6

## Diretoria/Conselho

### Presidente

Aldo Baccarin

### Diretoria

Dr. Franco Lajolo  
Dr. Felix G. Reyes  
Dr. Flávio A. D. Zambrone  
Dra. Ione P. Lemônica  
Ana Meisel  
Ary Bucione  
José Mauro de Moraes  
Gottfried Stützer

### Diretoria Executiva

Mariela Weingarten Berezovsky

### Conselho Científico e de Administração

Aldo Baccarin – Presidente do ILSI Brasil  
Alexandre Novachi – Mead Johnson Nutritionals  
Ana Meisel - Kraft Foods Brasil Ltda.  
Arlinda Evaristo – Syngenta Proteção de Cultivos Ltda.  
Ary Bucione - Danisco Brasil S.A.  
Dra. Bernadette Franco - Fac. de Ciências Farmacêuticas/USP  
Dra. Elizabeth de Souza Nascimento – Fac. Ciências Farmacêuticas/USP  
Eugênio Ulian – Monsanto do Brasil Ltda.  
Dr. Felix G. Reyes – Fac. Eng. Alimentos/UNICAMP  
Dr. Flávio Zambrone – Fac. Ciências Med./UNICAMP  
Dr. Franco Lajolo – Fac. Ciências Farmacêuticas/USP  
Gottfried Stützer Jr. – Bayer S/A  
Dra. Ione P. Lemônica – UNESP/Campus Botucatu  
João Alberto Bordignon – Nutrimental S/A Ind. e Com. de Alimentos  
João Henrique Alarcon Alegre – Milênia Agro Ciências S/A  
José Mauro de Moraes – Coca-Cola Indústrias Ltda.  
Dra. Maria Cecília Toledo – Fac. Eng. Alimentos/ UNICAMP  
Dr. Mauro Fisberg – Univ. Federal de São Paulo  
Dra. Sílvia Berlanga de Moraes Barros – Fac. Ciências Farmacêuticas/USP

## 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

**Editora Executiva:** Mariela Weingarten Berezovsky

**Redação:** Edna Vairoletti

**Produção:** DPI Studio e Editora  
Tel./Fax: (11) 3207-1617 – dpi@dpieditora.com.br

Circulação externa – Tiragem de 4.500 exemplares

Direitos reservados ao ILSI Brasil

## Editorial

# A todo vapor

**I**ncrível, mas já fechamos um trimestre de 2009. Se nos assustamos quando nos damos conta disso, também nos animamos ao ter a certeza que os planos traçados para este ano estão se realizando na mesma velocidade. A primeira boa notícia é que temos o retorno de um importante associado, a Kellogg's Brasil, que deve contribuir muito para as forças-tarefas Alimentos Fortificados e Suplementos e Food Safety. Desejamos boas-vindas e temos a certeza que a participação será expressiva, como já aconteceu há alguns anos.

Há novidades também no comando do ILSI Brasil. Na reunião realizada em fevereiro, graças à dedicação e trabalho desenvolvido, a antiga Diretoria foi reeleita por mais um ano e recebe agora o reforço de Gottfried Stützer Jr, da Bayer CropScience.

Vale um agradecimento especial a Silvia Mine Yokoyama, da Monsanto do Brasil, que desde 1996 foi um membro atuante da nossa Diretoria e desempenhou um trabalho importante na equipe contribuindo para superação de desafios e investimento em novos projetos.

Esta primeira edição de 2009 traz detalhes da Reunião Anual do ILSI que aconteceu em Tucson, nos EUA, onde foram discutidas metas e planos de ação. Destaque para a participação da América Latina que neste encontro deu início ao desenvolvimento de um amplo projeto na área de rotulagem. Outro fato que merece registro é o projeto TIRE 10! que começa a ser implementado em março, em escolas de Belo Horizonte e promete repetir o sucesso do TAKE 10!, como aconteceu em outros países.

Da nossa parte estamos empenhados em manter o crescimento do ILSI conquistado em 2008, em relação ao número de empresas associadas e às atividades desenvolvidas. O calendário de eventos reserva um trabalho intenso na área científica, acadêmica e com a participação da sociedade. Como sempre estamos abertos a boas idéias. Participe conosco deste desafio a favor de uma melhor qualidade de vida e um meio ambiente sustentável.



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.

## Perspectivas Animadoras

A Reunião Anual do ILSI Internacional 2009 aconteceu de 16 a 21 de janeiro e teve um cenário peculiar: a cidade de Tucson, que chama a atenção por seus centenários cactos. Em meio a esta inusitada e árida paisagem, os cerca de 200 participantes entre associados, representantes acadêmicos e do staff dos escritórios regionais, se atualizaram com o Balanço das Atividades, resultados de 2008 e os Planos de Ação e de Comunicação traçados para 2009. Foi anunciado, ainda, o novo presidente, Dr. Mike Knowles, da Coca-Cola que, atencioso, recepcionou a todos e não descartou uma breve visita ao Brasil.

As reuniões científicas e palestras mantiveram o alto nível de seus convidados, com foco em temas atuais como a Nanotecnologia, Biotecnologia e a importância da

água para a qualidade de vida. Também não faltaram homenagens simples, mas expressivas, aos que contribuíram nestes 30 anos de fundação do ILSI, comemorados ao longo de 2008 e com sua programação encerrada no encontro, quando todos puderam conhecer a trajetória do instituto através de painéis, com uma linha do tempo destas três décadas.

Dentro da programação, destaque para a reunião da América Latina, que teve sala lotada e atraiu cerca de 60 participantes. Um dos principais pontos discutidos foi o acordo para o projeto de padronização nos valores de referência para as rotulagens em vários países do continente e que será apresentado no Chile, em novembro.

O objetivo é criar percentuais padrões nos valores diários recomendados que sejam iguais para toda América Latina. O primeiro

passo é os cientistas locais avaliarem estes valores em seus países e, a partir desta troca de informações, se definir uma equação comum, o que irá facilitar os parâmetros para a indústria alimentícia e o consumidor. ●



Membros do ILSI Brasil presentes na reunião de Tucson: Mariela Berezovsky, Felix Reyes, Aldo Baccharin, Flavio Zambrone, Arlinda Evaristo, Eugenio Ulian e Alexandre Novachi.

## Alimento Seguro

A Segurança Alimentar é um tema amplo que estimula cuidadoso debate entre a indústria, governo e pesquisadores. Estar atenta às necessidades destas três frentes de atuação é um dos objetivos da força-tarefa Food Safety, criada em 2005, como uma das equipes de trabalho do ILSI Brasil.

Os encontros bimestrais discutem questões sobre Garantia e Asseguramento da qualidade, Microbiologia, Inocuidade dos alimentos, Alergias, Contaminantes químicos e físicos. Entre os debates de maior relevância estão os relativos a aditivos alimentares, com enfoques em aspectos tecnológicos, de segurança e regulatórios, como observa Dra Maria Cecília de Figueiredo Toledo, pesquisadora da UNICAMP e coordenadora da área científica da força-tarefa.

“Há uma preocupação pública constante quanto aos riscos toxicológicos potenciais decorrentes da ingestão diária de aditivos alimentares, gerada, muitas vezes, por interpretação e compreensão errôneas veiculadas pela mídia sensacionalista quanto à segurança dessas substâncias. Por isso, é essencial a atuação desta força-tarefa na disseminação de conhecimentos científicos atualizados na área de segurança alimentar”, alerta.



Daniela Aparecida dos Reis Arquete (ANVISA) e Maria Cecília Toledo (UNICAMP)

Nesta direção, as atividades visam alinhar as exigências do mercado e do consumidor, contribuindo com os órgãos governamentais na difusão de informação científica que proporcione subsídios para tomada de decisão, elaboração e revisão de regulamentos em Food Safety.

“É realmente um grande desafio atuarmos de forma construtiva, gerando e passando conhecimento, debatendo temas co-relacionados junto à comunidade, indústria e governo de forma a viabilizar projetos conjuntos que possam contribuir para o todo. E não é raro observarmos que colegas da área apresentam muitas vezes dificuldades similares à nossa área de atuação”, comenta Adriana Apuzzo, representante da Danisco e coordenadora da força-tarefa, segmento indústria. ●

# Guia de Procedimentos para Pedidos de Inclusão e Extensão de Uso de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação na Legislação Brasileira

Laura Lyra Santos

Paula Roberta Mendes

Gerência de Ações de Ciência e Tecnologia de Alimentos – GACTA/GGALI

ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária

No início deste ano, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) publicou o Guia de Procedimentos para Pedidos de Inclusão e Extensão de Uso de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação na Legislação Brasileira. O arquivo completo está disponível no endereço eletrônico: [http://www.anvisa.gov.br/alimentos/guia\\_pedidos.pdf](http://www.anvisa.gov.br/alimentos/guia_pedidos.pdf). Os objetivos do Guia são fornecer instruções claras e objetivas sobre como submeter à Anvisa pedidos de inclusão ou extensão de uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia na legislação brasileira, bem como informar os documentos exigidos, e padronizar o processo de avaliação desses pedidos na Agência. Trata-se, portanto, de um material de referência para setor produtivo, academia, agentes do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, incluindo equipe técnica da Gerência-Geral de Alimentos da Anvisa e fiscais de órgãos estaduais e municipais.

A elaboração e a publicação da legislação brasileira que dispõe sobre o emprego de aditivos e coadjuvantes de tecnologia para fabricação de alimentos fazem parte das atribuições da Anvisa. Essa legislação tem caráter positivo, ou seja, um aditivo ou coadjuvante de tecnologia somente pode ser utilizado pela

indústria alimentícia quando estiver explicitamente definido em legislação específica, com suas respectivas funções, limites máximos e categorias de alimentos permitidas. As substâncias que não constarem da legislação não podem ser utilizadas em alimentos.

O uso de aditivos e coadjuvantes deve ser limitado a alimentos específicos, em condições específicas e ao menor nível para alcançar o efeito desejado. Esse é um dos princípios estabelecidos na Portaria SVS/MS nº. 540/1997. Essa legislação também dispõe que a utilização do aditivo não deve resultar em exposição que exceda o valor da sua Ingestão Diária Aceitável (IDA). A IDA é definida como “quantidade estimada do aditivo alimentar, expressa em miligrama por quilo de peso corpóreo (mg/kg p.c.), que pode ser ingerida diariamente, durante toda a vida, sem oferecer risco apreciável à saúde, à luz dos conhecimentos científicos disponíveis na época da avaliação”.

O uso de aditivos em alimentos é proibido quando: i) houver evidências ou suspeita de que o mesmo não é seguro para consumo humano; ii) servir para encobrir falhas no processamento e ou manipulação do alimento; iii) encobrir alteração ou adulteração.



Agência Nacional de Vigilância Sanitária

**GUIA DE PROCEDIMENTOS PARA PEDIDOS  
DE INCLUSÃO E EXTENSÃO DE USO DE  
ADITIVOS ALIMENTARES E COADJUVANTES  
DE TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO NA  
LEGISLAÇÃO BRASILEIRA**

GERÊNCIA DE AÇÕES DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS  
GERÊNCIA GERAL DE ALIMENTOS

ração da matéria-prima ou do produto já elaborado; iv) induzir o consumidor a erro, engano ou confusão; e v) interferir sensível e desfavoravelmente no valor nutritivo do alimento.

O Guia de Procedimentos está estruturado de forma a facilitar a compreensão do tema. Assim, apresenta definições dos termos utilizados, informações gerais necessárias para cumprir os procedimentos para pedidos de inclusão e extensão de uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, e informações a ser apresentadas no pedido (dados da substância, uso proposto, limite, referências, estudos e ensaios toxicológicos, e estimativa de ingestão provável decorrente do uso proposto). Além disso, constam do Guia três anexos: i) Sistema Brasileiro de Categorização de Alimentos - incluindo as categorias harmonizadas no Mercosul até 2008; ii) Requerimento para Avaliação de Pedido para Extensão ou Inclusão de Uso de Aditivo Alimentar ou Coadjuvante de Tecnologia; iii) Classes Funcionais/ Funções dos Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia.

Visando à agilidade e à correta avaliação da segurança de uso do aditivo alimentar ou coadjuvante de tecnologia, é essencial que as informações apresentadas à Anvisa para pedidos de inclusão ou extensão de uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia de fabricação estejam completas e em conformidade com os procedimentos descritos no Guia.

Por fim, destacamos que a segurança de uso dos aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia é primordial, o que torna necessário o constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando proteger a saúde da população. Lembramos ainda que toda a legislação brasileira geral e específica que aprova o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia está disponível na página eletrônica da Anvisa: <http://www.anvisa.gov.br/alimentos/legis/especifica/aditivos.htm>.

## Referências

1. BRASIL. *Legislação brasileira que aprova o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia*. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/alimentos/legis/especifica/aditivos.htm>
2. BRASIL. Portaria SVS/MS n. 540/1997 – Regulamento Técnico: Aditivos Alimentares – definições, classificação e emprego. Disponível em: <http://le-legis.bvs.br/leisref/public/showAct.php?id=88>
3. JECFA. *Guidelines for the preparation of toxicological working papers for the JECFA – Genebra, Dezembro/2000*. Disponível em: [http://www.who.int/ipcs/food/jecfa/en/intake\\_guidelines.pdf](http://www.who.int/ipcs/food/jecfa/en/intake_guidelines.pdf)
4. JECFA. *Summary of Evaluations Performed by JECFA*. Disponível em: <http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-additives/search.html>
5. JECFA. WHO Food Additives Series e FAO Food and Nutrition Paper. Disponíveis em: [http://www.fao.org/ag/agn/agnsjecfa\\_archive\\_en.asp](http://www.fao.org/ag/agn/agnsjecfa_archive_en.asp)
6. MERCOSUL. Resolução do Grupo Mercado Comum (GMC) n. 11/2006 - Regulamento Técnico Mercosul sobre “Lista Geral Harmonizada de Aditivos Alimentares e suas Classes Funcionais”. Disponível em: [http://www.mercosur.int/msweb/portal%20intermediario/Normas/normas\\_web/Resoluciones/PT/GMC\\_2006\\_RES-011\\_PT\\_RTM-Geral%20Aditivos.pdf](http://www.mercosur.int/msweb/portal%20intermediario/Normas/normas_web/Resoluciones/PT/GMC_2006_RES-011_PT_RTM-Geral%20Aditivos.pdf)
7. CODEXALIMENTARIUS. *Decisões do Comitê Codex sobre Aditivos Alimentares (CCFA), constantes de ALINORM (relatórios das reuniões)*. Disponíveis em: <http://www.codexalimentarius.net/web/archives.jsp?lang=en>
8. CODEXALIMENTARIUS. *Norma Geral para Aditivos Alimentares (GSFA) –CAC/STAN 192-1995 (última revisão)*. Disponível em: <http://www.codexalimentarius.net/gsfainline/index.html?lang=en>
9. UNIÃO EUROPEIA. *Diretiva 95/2/EC (aditivos alimentares, exceto corantes edulcorantes), Diretiva 94/36/EC (corantes), Diretiva 94/35/EC (edulcorantes) e suas atualizações*. Disponíveis em: [http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/additives/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/additives/index_en.htm) ●

# TIRE 10!

## Implantação em escolas mineiras dá início ao projeto no Brasil

O sucesso do projeto TAKE 10!, lançado pelo ILSI nos EUA e já adotado em diversos países, está prestes a se repetir no Brasil. Por aqui ele foi batizado de TIRE 10! e tem sua implantação prevista para 30 de março de 2009, em Belo Horizonte. Participarão 16 escolas públicas e privadas, do ensino fundamental, divididas igualmente em dois grupos homogêneos de 1100 alunos cada, com idades entre 7 a 12 anos. Um grupo será de intervenção e o outro de controle – com um programa diferente - para poder realizar a comparação dos resultados.

O TIRE 10! é um conjunto de ações de educação em saúde, a serem utilizadas pelo professor em sala de aula como disciplina transversal, junto com as do currículo tradicional. A versão original, implementada em escolas norte-americanas, está sendo adaptada para realidade brasileira, mas manteve o objetivo principal do projeto, de ser um instrumento de intervenção para estimular a adoção de estilos de vida saudáveis em escolares.

“No Brasil, o projeto dá continuidade à linha de pesquisa denominada “Estudo do Coração de Belo Horizonte”, que realizou um inquérito epidemiológico para verificar a prevalência de fatores de risco cardiovascular entre escolares da capital mineira. O TIRE 10! surgiu da constatação de um problema grave e emergente de saúde pública: o excesso de peso na idade escolar, que pode gerar um aumento progressivo na incidência de co-morbidades na idade adulta, caso não seja implementado um programa de prevenção”, explica Dr. Robespierre Ribeiro, médico pela Universidade Federal de Minas Gerais, mestre em Pediatria e PhD em Cardiologia pela USP/SP e coordenador do TIRE 10!.

Estruturado desde o final 2007, o projeto está em sua reta final após um exaustivo trabalho de adaptação, tradução, diagramação e revisão de cinco brochuras realizado pela equipe de pesquisadores de Minas Gerais (cinco séries iniciais do ensino fundamental) e outros materiais e equipamentos que serão utilizados em sala, na avaliação dos hábitos de vida e da adiposidade corporal.

### Visita internacional

Uma das etapas fundamentais destes ajustes foi a participação da Dra. Debra Kibbe, diretora do Physical Activity & Nutrition (PAN) Program - ILSI Research Foundation – Atlanta, EUA.

Ela esteve na capital mineira, em dezembro de 2008, como consultora técnica para a implementação do Programa TIRE 10!, para realizar os treinamentos e orientar os trabalhos de campo no estudo piloto realizado na Escola Estadual Augusto de Lima. “A receptividade foi bastante positiva, com grande aceitação do programa pelos alunos e professores, o que deixa toda equipe envolvida segura da viabilidade da sua aplicação no ambiente escolar brasileiro”, anima-se Dr. Robespierre.

O projeto no Brasil envolve em sua equipe três pesquisadores defendendo teses de doutorado na Faculdade de Medicina da UFMG e uma tese de pós-doutorado a ser defendida na Espanha. Conta com o apoio de Secretaria de Estado de Saúde de Minas Gerais, Conselho Estadual de Saúde de Minas Gerais, Funda-

ção Hospitalar do Estado de Minas Gerais, Assembléia Legislativa de Minas Gerais (Comissão de Saúde), Secretaria de Estado de Educação de Minas Gerais, Secretaria Municipal de Belo Horizonte, Sindicato dos Estabelecimentos de Ensino Privado de Minas Gerais, Sociedade Brasileira de Cardiologia/Sociedade Mineira de Cardiologia e Faculdade de Ciências Médicas de Minas Gerais. ●

