

RELATÓRIO ANUAL 2009

FORÇA-TAREFA FOOD SAFETY

ÁREA DE ATUAÇÃO

Inocuidade dos alimentos, com exceção dos assuntos tratados em outras forças-tarefas.

PARTICIPANTES EM 2009

ÁREA CIENTÍFICA

Profa. Maria Cecília Toledo, UNICAMP (coordenadora da área científica)
Profa. Bernadette Franco, USP
Profa. Maria Teresa Destro, USP
Profa. Mariza Landgraf, USP
Dr. Beni Olej, UFF
Profa. Elisabete Nascimento, USP
Dr. Flavio Zambrone, PLANITOX

EMPRESAS MANTENEDORAS (2009)

BAYER
DANISCO
KELLOGG
KRAFT FOODS
NESTLÉ
PEPSICO

APOIO PARA ATIVIDADES ESPECÍFICAS

AJINOMOTO
CADBURY ADAMS
COCA-COLA
DANONE
DSM

COORDENAÇÃO

Adriana Apuzzo
Vice: Paula Parmigiani

ILSI BRASIL

Mariela Weingarten Berezovskiy

HISTÓRICO E JUSTIFICATIVA

A força-tarefa (FT) Food Safety é subordinada ao Comitê de Avaliação do Risco do ILSI Brasil e foi criada em 2005, em continuidade aos trabalhos iniciados pela FT Avaliação do Risco Microbiológico, criada em 2001.

A partir de 2005 decidiu-se ampliar o escopo da FT, antes microbiologia, visando contemplar outros aspectos ligados à inocuidade dos alimentos, incluindo alergia alimentar, contaminantes químicos e físicos. Em 2006 a FT Aditivos Alimentares, criada em 2002, foi incorporada a FT Food Safety.

OBJETIVOS

- Contribuir para a harmonização de conceitos e aplicação da análise do risco em alimentos;
- Promover ações que contribuam para o melhor entendimento da questão da inocuidade dos alimentos;
- Promover troca de experiência e de conhecimento entre os membros da FT e entre os setores envolvidos (governo, universidade e indústria).
- Colaborar com os órgãos governamentais, levando informação científica que sirva de base para tomada de decisão, elaboração e revisão de regulamentos nas áreas de atuação desta FT.

AÇÕES REALIZADAS EM 2009

Palestra e debate: Inclusão e extensão de uso de aditivos alimentares

Apresentação feita pelo Dra. Daniela Arquete (ANVISA) e Maria Cecília Toledo (UNICAMP).

Data: 10 de fevereiro de 2009

Local: Address Executive Flat, São Paulo, SP

Apoio à participação da Dra. Maria Cecília Toledo (UNICAMP) na 41ª Reunião do Comitê do Codex sobre Aditivos Alimentares.

Data: 14 a 20 de março de 2009

Local: Beijing, China

Artigo **“Guia de Procedimentos para Pedidos de Inclusão e Extensão de Uso de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação na Legislação Brasileira”**, autoras Laura Lyra Santos e Paula Roberta Mendes, Gerência de Ações de Ciência e Tecnologia – GACTA/GGALI – Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), no ILSI Brasil Notícias, ano 17, volume 1, janeiro a março de 2009.

Palestra e debate: Atualidade e inovações em embalagens plásticas e a segurança de alimentos

apresentação feita pela Dra. Marisa Padula, CETEA (Centro de Tecnologia de Embalagem, ITAL)

Data: 07 de abril de 2009

Local: ILSI Brasil, São Paulo

Palestra e debate: 41ª reunião do Codex Committee on Food Additives.

Apresentação dos principais pontos abordados na 41ª reunião do Codex Alimentarius sobre Aditivos, realizada em Beijing, China, pela Professora Maria Cecília Toledo (UNICAMP).

Data: 02 de junho de 2009

Local: ILSI Brasil, São Paulo

Workshop ILSI Brasil Atualidades em Food Safety, sob coordenação científica da Dra. Maria Cecília Toledo, UNICAMP, realizado em 04 de agosto de 2009, no Hotel Blue Tree Towers Faria





Lima, São Paulo, SP. **Temas apresentados:** **Considerações científicas sobre a segurança de exposição ao alumínio na dieta** (Maria Cecília de F. Toledo, Faculdade de Engenharia de Alimentos, UNICAMP); **Estudo clínico e laboratorial de sensibilidade à tartrazina em pacientes atópicos** (Letícia Moraes, Universidade Federal Fluminense); **Inovações em embalagens / Nanotecnologia** (Marisa Padula, CETEA, ITAL); **Abordagem atual sobre melamina** (Ligia Schreiner, ANVISA); **Avaliação do risco microbiológico em alimentos: como está o Brasil?** (Bernadette Franco, Faculdade de Ciências Farmacêuticas, USP); **Situação atual sobre micotoxinas em Alimentos** (Myrna Sabino, Instituto Adolfo Lutz); **Resíduos de pesticidas em alimentos** (Eloisa Dutra Caldas, Universidade de Brasília); **Mesa-redonda: Governo, Indústria e Academia. Total de participantes: 72 participantes.**

Simpósio **“Tendências em Segurança de Alimentos”** no II Encontro dos Profissionais da Garantia da Qualidade: Estamos falando a mesma linguagem? promovido pela SBCTA (Sociedade Brasileira de Ciências e Tecnologia de Alimentos). **Temas apresentados: O papel da ANVISA na Segurança Sanitária de Alimentos** (Lucas Dantas, ANVISA); **Contaminantes em alimentos: risco a ser superado?** (Elizabeth Nascimento, FCF/USP); **Proteção Natural dos Alimentos** (Adriana Apuzzo, Danisco).

Data: 15 de outubro de 2009

Local: Campinas

Palestra e debate: **Resíduos de drogas veterinárias**

Dra. Susanne Rath, Laboratório de Química Analítica, UNICAMP

Data: 27 de outubro de 2009

Local: ILSI Brasil

Palestra e debate: **Alergia alimentar**

Dra. Antonia Maria Aquino, ANVISA

Data: 02 de dezembro de 2009

Local: Blue Tree Faria Lima



PLANO DE AÇÃO 2010

“Hot Topics” - Reuniões temáticas bimestrais com convidados de diversas áreas e representantes dos diferentes setores (governo, indústria e academia).

Temas sugeridos:

- Food Defense e a visão da indústria (Ellen Lopes – Food Design);
- Parasitas e vírus em alimentos
- Critérios para regulamentação de aditivos e suplementos para ração animal
- DON
- Listeria (MAPA)
- Contaminantes

Reunião Anual ILSI Brasil – “Qualidade da água para consumo humano”

Coordenador: Dr. Flávio Zambrone (PLANITOX)

- Qualidade Microbiológica da Água – Dr. Romeu Cantusio Neto (Laboratório de Microbiologia da Sociedade de Abastecimento de Água e Saneamento, SANASA)
- Contaminantes emergentes da água – Dr. Wilson F. Jardim (UNICAMP)
- Critérios para a qualidade da água – Dra. Gisela de Aragão Umbuzeiro (UNICAMP)

Data: 08 de abril de 2010 – Local: Grande Hotel SENAC, Águas de São Pedro, SP.

Codex Alimentarius

Apoio para participação da Professora Maria Cecília Toledo, na 42ª reunião do Codex Alimentarius sobre Aditivos.

Data: março de 2010

Seminário Internacional: Atualidades em Food Safety II: Furano, Acrilamida, Alumínio, Alergênicos

Data: 20 de maio de 2010 – Local: Address Executive Flat



ILSI – International Life Sciences Institute

é uma entidade não governamental, sem fins lucrativos; tem como objetivo principal a manutenção de um fórum permanente de atualização de conhecimentos técnico-científicos que contribuam para a saúde da população e que sejam de interesse comum à empresas, governos, universidades e institutos de pesquisa.

ILSI Brasil

International Life Sciences Institute do Brasil

Rua Hungria, 664 - conj. 113

01455-904 - São Paulo - SP - Brasil

Tel./Fax: 55 (11) 3035-5585

e-mail: ilsibr@ilsil.org.br

