

ALERGÊNICOS NO BRASIL: TENDÊNCIAS PARA O CONTROLE E OS SEUS IMPACTOS SOBRE A EMBALAGEM

Junho de 2016

Rosinely Casadó F. Martins





APRESENTADORA ROSINELY CASADÓ F. MARTINS

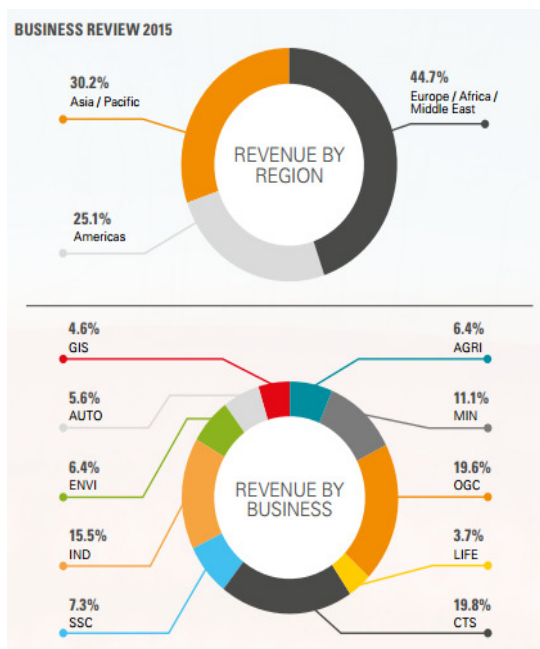


- Engenheira de Alimentos graduada pela Unicamp em 1995
- Atuou na Indústria de Carnes e Indústria de bebidas
- Atua há 15 anos na SGS na **Agricultural, Foods and Life Services** atualmente como Coordenadora Técnica de Auditoria. Na SGS trabalha nos segmentos alimentício, farmacêutico, cosméticos, alimentação animal e domissanitários.
- Na área de treinamentos ministra cursos para diversos setores da cadeia produtiva de bens de consumo e também é tutora do Curso de Especialista em Gestão de Segurança de Alimentos e Especialista em Gestão da Qualidade e Segurança de Embalagens na **SGS Academy**.



A SGS NO MUNDO

- A SGS é líder mundial em inspeção, verificação, testes e certificação.
- Somos reconhecidos como referência mundial em qualidade e integridade.
- Com mais de 85.000 funcionários, operamos uma rede com mais de 1.800 escritórios e laboratórios no mundo todo





SOLUÇÕES SGS

- Auditorias de certificação
- Auditorias customizadas
- Auditorias sociais e de qualidade
- Auditorias de Segunda Parte
- Auditorias de Marca Própria
- Inspeções
- Análises Laboratoriais
- Serviços de treinamento e capacitação



ALERGIAS ALIMENTARES - DADOS



- 15 milhões de americanos com alergias alimentares



- 1 a cada 13 crianças

- Custo de U\$25 bilhões/ano



- Casos alergias alimentares em crianças aumentaram 50% entre 1997 e 2011



- A cada 3 minutos há um atendimento emergencial em hospital – **RISCO DE CHOQUE ANAFILÁTICO**

(fonte: White paper SGS, abril 2014)



ALERGIAS ALIMENTARES - DADOS



Nos EUA casos de alergênicos não
declarados nos rótulos
representaram 40% dos recalls
reportados no último quadrimestre
de 2013



ALERGIAS ALIMENTARES - FALHAS



RECALLS EM RELAÇÃO A ALERGIAS:

- Falhas na revisão e **aprovação de rótulos**
- Falhas na embalagem (**troca de rótulos**)
- Falhas na segregação de utensílios específicos para uso com alergênicos (contaminação cruzada)
- Fornecedores não **notificam a presença** de alergênicos nos insumos

(fonte: White paper SGS, abril 2014)



- Nos USA, o FDA lançou um programa para gerenciamento de alergênicos (focado e voluntário)
- FSA em 2006 (Foods Standards Agency - UK) lançou um guia com estratégias e princípios para um gerenciamento consistente de alergênicos, incluindo as práticas a serem adotadas e a rotulagem de advertência
- FDE (FoodDrinkEurope) publicou um guia para gerenciamento de alergênicos nos fabricantes, fornecendo um overview dos elementos-chave.



■ MINISTÉRIO DA SAÚDE - BRASIL

- AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
- RESOLUÇÃO - RDC Nº 26 DE 2 DE JULHO DE 2015
- DOU de 03/07/2015

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



- Art. 11. O prazo para promover as adequações necessárias na rotulagem dos produtos abrangidos por esta Resolução é de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua publicação
- Ou seja: até 03/07/2016
- Parágrafo único. Os produtos fabricados até o final do prazo de adequação a que se refere o caput podem ser comercializados até o fim de seu prazo de validade.



DESAFIO

- Já verificou seu estoque de embalagens?
- Quanto tempo para esgotar estoque de embalagens atuais?
- Sua agência e gráfica conseguem entregar os rótulos novos em 15 dias?



- 6º Os alimentos, ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia que contenham ou sejam derivados dos alimentos listados no Anexo **devem trazer a declaração:**

- "Alérgicos: Contém (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)"
- "Alérgicos: Contém derivados de (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)" ou
- "Alérgicos: Contém (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares) e derivados", conforme o caso.



- §2º Para os produtos destinados **exclusivamente ao processamento industrial** ou aos **serviços de alimentação** a informação exigida no caput pode ser fornecida alternativamente nos **documentos que acompanham** o produto.
- Art. 5º As alterações na lista dos principais alimentos que causam alergias alimentares devem ser solicitadas mediante petição específica (AVALIAÇÃO DE RISCO)



- Art. 8º As advertências exigidas nos artigos 6º e 7º desta Resolução devem **estar agrupadas imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes** e com caracteres legíveis que atendam aos seguintes requisitos de declaração:
- I - caixa alta;
 - II - negrito;
 - III - cor contrastante com o fundo do rótulo; e IV - altura **mínima de 2 mm e nunca inferior à altura de letra utilizada na lista de ingredientes.**



- Art. 9º Os alimentos, ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia não podem veicular qualquer tipo de **alegação relacionada à ausência** de alimentos alergênicos ou alérgenos alimentares
- **ESSA ORIENTAÇÃO É O MESMA CITADA EM OUTRAS REGULAMENTAÇÕES**



RDC 26 DE 2015 - LISTA

1. Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas.
2. Crustáceos.
3. Ovos.
4. Peixes.
5. Amendoim.
6. Soja.
7. Leites de todas as espécies de animais mamíferos.
8. Amêndoa (*Prunus dulcis*, sin.: *Prunus amygdalus*, *Amygdalus communis* L.).
9. Avelãs (*Corylus* spp.).
10. Castanha-de-caju (*Anacardium occidentale*).
11. Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará (*Bertholletia excelsa*).
12. Macadâmias (*Macadamia* spp.).
13. Nozes (*Juglans* spp.).
14. Pecãs (*Carya* spp.).
15. Pistaches (*Pistacia* spp.).
16. Pinoli (*Pinus* spp.).
17. Castanhas (*Castanea* spp.).
18. Látex natural



- Art. 7º Nos casos em que não for possível **garantir a ausência de contaminação cruzada** dos alimentos, ingredientes, aditivos alimentares ou coadjuvantes de tecnologia por alérgenos alimentares, deve constar no rótulo a declaração:
 - "Alérgicos: Pode conter (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)".
- § 1º A utilização da declaração estabelecida no caput deve ser baseada em um **Programa de Controle de Alergênicos**

SGS

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

GUIA DA ANVISA

PCAL

- **Programa de Controle de Alergênicos (PCAL)** é a **ferramenta** de gestão para as empresas
- Esse Programa deve ser aplicado de forma integrada às **BPF's** e ao Sistema de **Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle**

FIGURA 2. Aspectos relevantes para o controle de alérgenos.





■ A embalagem é fundamental para a segurança dos alimentos, por exemplo:

- *Rotulagem de Alergênicos*
- *Controle de Contaminantes (FOOD CONTACT)*



FOOD CONTACT - LEGISLAÇÕES ANVISA

O não cumprimento aos termos das Resoluções constitui infração sanitária sujeitando os infratores às penalidades da Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977 e demais disposições aplicáveis.

RDC nº 91 de 2001 – Critérios Gerais e Classificação de Materiais para Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos

■ Embalagens plásticas

Resolução nº 105, de 19 de maio de 1999. Aprova o Regulamento Técnico "Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com Alimentos".

Resolução RDC nº 51, de 26 de novembro de 2010. Dispõe sobre migração em materiais, embalagens e equipamentos plásticos destinados a entrar em contato com alimentos.

Resolução RDC nº 52, de 26 de novembro de 2010. Dispõe sobre corantes em embalagens e equipamentos plásticos destinados a estar em contato com alimentos.

Resolução RDC nº 56, de 16 de novembro de 2012. Dispõe sobre a lista positiva de monômeros, outras substâncias iniciadoras e polímeros autorizados para a elaboração de embalagens e equipamentos plásticos em contato com alimentos

Resolução - RDC nº 17, de 12 de janeiro de 2008. Dispõe sobre Regulamento Técnico sobre Lista Positiva de Aditivos para Materiais Plásticos destinados à Elaboração de Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos.



FOOD CONTACT - LEGISLAÇÕES ANVISA



- **Embalagens celulósicas**

Portaria nº 177, de 4 de março de 1999. Aprova o Regulamento Técnico "Disposições Gerais Para Embalagens e Equipamentos Celulósicos em Contato com Alimentos". (NOVA REGULAMENTAÇÃO SERÁ PUBLICADA ..aguardando publicação da ANVISA)

- **Embalagens metálicas**

Resolução RDC nº 20, de 22 de março de 2007. Aprova o Regulamento Técnico sobre Disposições para Embalagens, Revestimentos, Utensílios, Tampas e Equipamentos Metálicos em Contato com Alimentos.

- **Embalagens de vidro e cerâmica**

Portaria nº 27, de 13 de março de 1996. Aprova o Regulamento Técnico sobre embalagens e equipamentos de vidro e cerâmica em contato com alimentos, e não metálicos.

- **Embalagens elastoméricas**

Resolução nº 123, de 19 de junho de 2001. Aprova o Regulamento Técnico sobre Embalagens e Equipamentos Elastoméricos em Contato com Alimentos.



FOOD CONTACT - SGS

LABORATÓRIO DA SGS COM CAPACIDADE DE ATENDIMENTO PARA RESOLUÇÕES ANVISA



- Equipe técnica qualificada
- Equipamentos de alta tecnologia
- Grande gama de ensaio para atendimento às listas positivas.
- Prazo diferenciado



PROGRAMA **SGS** DE CONTROLE DE ALERGÊNICOS



- AUDITORIAS (formatadas para cada processo, podendo ser sistemáticas ou focadas em determinados setores)
- INSPEÇÕES (avaliação pontual ou amostral na linha de processo com coleta de amostras)
- TESTES (verificação da presença de proteínas alergênicas)



CONTATOS:

Agricultural, Foods and Life Services

Mônica Ito (Comercial)

monica.ito@sgs.com

Luciana Bernardini (Manager)

luciana.bernardini@sgs.com

Rosinely Martins (Coord. Técnica)

rosinely.martins@sgs.com

Food Contact:

br.comercialhardgoods@sgs.com

Adriana Moreira

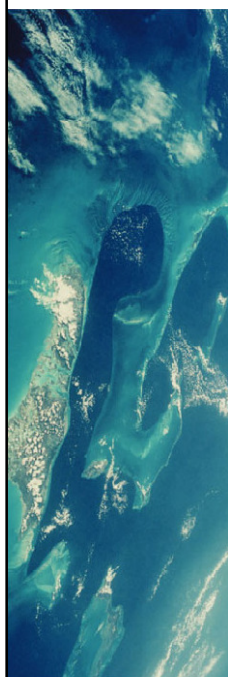
+55 11 94327-1699

Patrícia Braz

+55 11 97201-3779

Kelly Oliveira

+55 11 95657-1806



WWW.BR.SGS.COM

WHEN YOU NEED TO BE SURE

