



Audiência Pública: Alimentação saudável e os modelos de agricultura sustentável

7 de junho de 2021.

Thalita Antony de Souza
Lima
Gerente-Geral de
Alimentos



Dia Mundial da Segurança dos Alimentos

OPS Organización Panamericana de la Salud **Organización Mundial de la Salud** **PANAFTOSA** Centro Panamericano de Fiebre Aftosa y Salud Pública Veterinaria **FAO** Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura **OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE**

7 de junio de 2021 **Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos**

**ALIMENTOS INOCUOS
AHORA PARA UN
MAÑANA SALUDABLE**

La inocuidad de los alimentos
es un asunto de todos



#InocuidadAlimentaria



Alimentos seguros são
essenciais para a promoção da
saúde.

Uma alimentação segura e
nutritiva também é essencial
para o **desenvolvimento dos
países.**





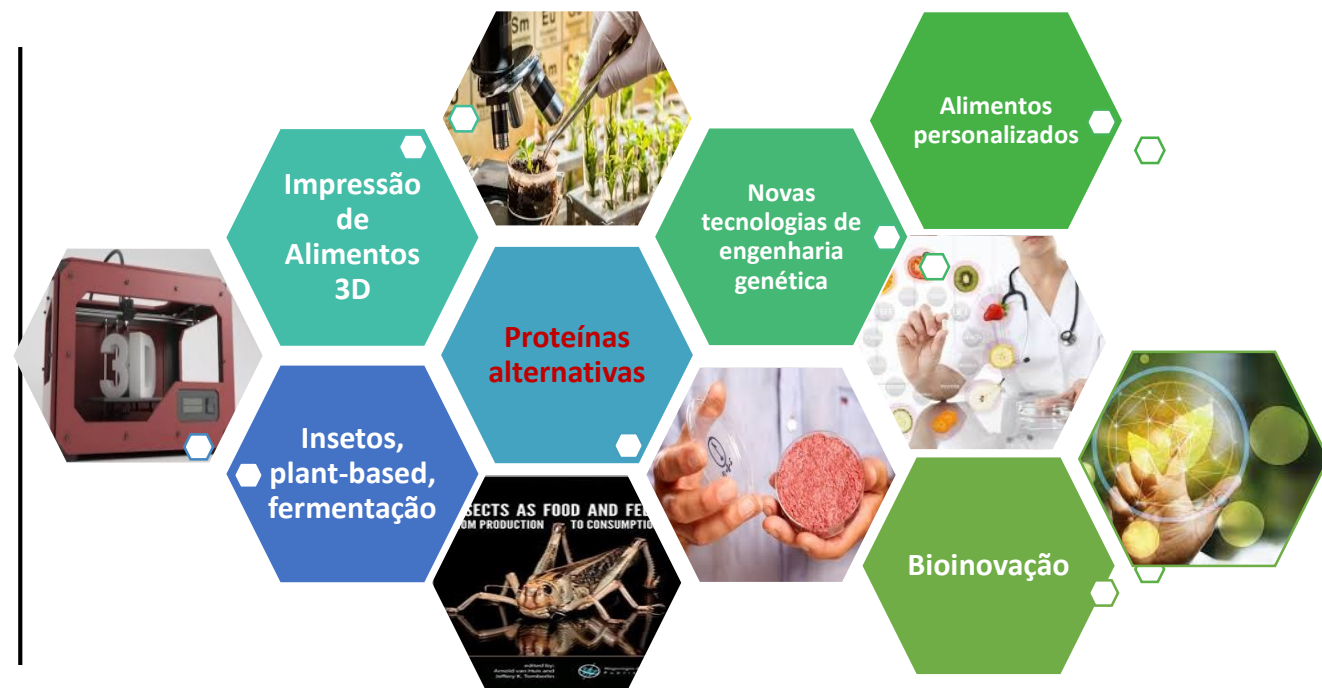
No entanto, ainda temos desafios pela frente...

420.000 pessoas morrem e **600 milhões** de pessoas adoecem todos os anos pelo consumo de **alimentos contaminados**.



Quase 821 milhões de pessoas - cerca de uma pessoa em cada nove - foram vítimas da **fome** em 2017.

Produtores inovadores e novas tecnologias



ANVISA
Agência Nacional de Vigilância Sanitária

Fonte: FAO



Today's global challenges are transforming the way we produce, market, consume and think about food.

FAO. The Future of Food Safety. First FAO/WHO/AU International Food Safety Conference Addis, 12-13 February, 2019.



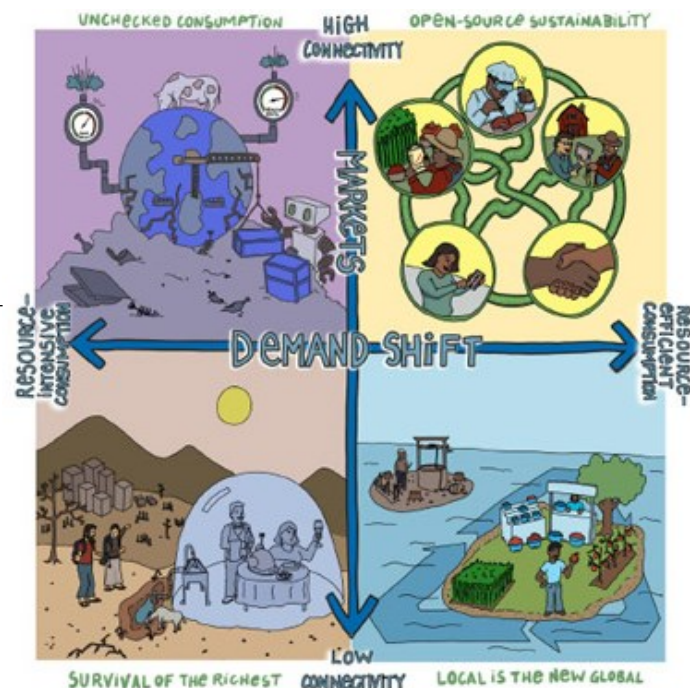
MOMENTO DISRUPTIVO

Reflexões sobre um novo modelo de produção e consumo

Shaping the Future of
Global Food Systems:
A Scenarios Analysis

WORLD
ECONOMIC
FORUM

COMMITTED TO
IMPROVING THE STATE
OF THE WORLD



O sistema alimentar deve almejar
4 características, para alcance dos
ODS:



Recomendam medidas imediatas, coordenadas, com liderança
responsiva e responsável entre todos os atores e setores

Alertam que nossas escolhas – ação ou inação – definirão o futuro.

World Economic Forum. Shaping the Future of Global Food Systems: A Scenarios Analysis, 2017.
http://www3.weforum.org/docs/IP/2016/NVA/WEF_FSA_FutureofGlobalFoodSystems.pdf



CÚPULA 2021 SOBRE SISTEMAS ALIMENTARES



1) Garantia do Acesso a Alimentação Saudável, Segura, Sustentável para Todos.



2) Padrões de Consumo Saudáveis e Sustentáveis



3) Produção em Escala de Alimentos Positivos para a Natureza



4) Promover o Sustento e a Distribuição de Valor Equitativa



5) Construção de Resiliência contra Vulnerabilidades, Choques e Tensões.



ANVISA

Agência Nacional de Vigilância Sanitária

Transformando Nosso Mundo: A Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável





O papel da Anvisa

Licenciamento e
Inspeção das Boas
Práticas

Regularização
de Produtos

Monitoramento

Fiscalização

Comunicação
de Risco

Regulamentação de
rotulagem, composição
e padrão sanitário

Avaliação de
segurança e eficácia

Controle de
Importação

DESCENTRALIZADA

EXECUTADAS EM COORDENAÇÃO (ANVISA e VISA Estaduais, Distrital e Municipais)

ATRIBUIÇÕES EXCLUSIVAS DA ANVISA



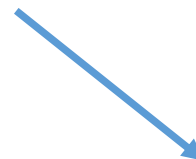
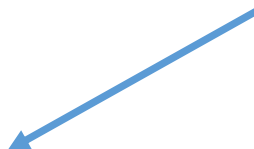
CONTROLE COMPARTILHADO ENTRE
SAÚDE E AGRICULTURA

SAÚDE: FOCO NA PROTEÇÃO DO
CONSUMIDOR E ALIMENTOS
EMBALADOS.

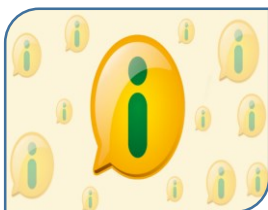


CENÁRIO REGULATÓRIO

INFORMAÇÃO QUALIFICADA, TRANSPARÊNCIA, DIÁLOGO



LEI DE ACESSO À INFORMAÇÃO



ANÁLISE DE IMPACTO REGULATÓRIO:



Lei nº 13874/2019 (Lei da Liberdade Econômica);
Lei nº 13.848/2019 (Lei das Agências);
Decreto nº 10.411/2020 (Decreto AIR);
Portaria PT nº 162/2021



Resolução-RDC n. 332, de 23/12/2019: Define os requisitos para uso de gorduras trans industriais em alimentos.

Figura 25. Objetivos geral e específicos da intervenção regulatória da Anvisa.

Reduzir o consumo de AGT pela população brasileira a menos de 1% do VET da alimentação

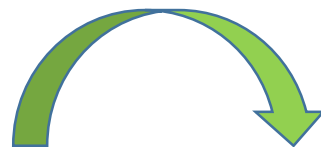
- Eliminar os AGTI nos alimentos oriundos do uso de OGPB;
- Restringir o teor de AGTI nos alimentos oriundos do tratamento térmico de óleos;
- Garantir o acesso dos consumidores a informações claras e precisas sobre a presença de ingredientes fontes de AGTI nos alimentos; e
- Garantir o acesso dos consumidores a informações claras e precisas sobre a presença e as quantidades de AGT nos alimentos.



Cerca de 18 meses
após a publicação

A partir de 1 / 7 / 2021

- A quantidade de GTI nos óleos refinados não pode exceder 2 gramas por 100 gramas de gordura total.
- Os produtos fabricados até o dia 30/6/2021 poderão ser comercializados até o final dos seus prazos de validade.



Entre 1 / 7 / 2021 e
1 / 1 / 2023

- A quantidade de GTI não pode exceder 2 gramas por 100 gramas de gordura total nos alimentos destinados ao consumidor final e nos alimentos destinados aos serviços de alimentação.
- Os produtos fabricados até o dia 30/6/2021 poderão ser

Cerca de 36 meses
após a publicação

A partir de 1 / 1 / 2023

- Proibição do uso de OGPH na cadeia de alimentos



Rotulagem Nutricional

- RDC 429, de 8/10/2020: Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.
- IN 75, de 8/10/2020: Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.

Objetivo: facilitar a compreensão das informações nutricionais presentes nos rótulos dos alimentos e assim auxiliar o consumidor a realizar escolhas alimentares mais conscientes.



Tabela de Informação Nutricional

Melhoria da legibilidade das informações nutricionais

Inclusão de novos nutrientes de relevância para saúde na lista de declaração obrigatória

Inclusão da declaração dos valores nutricionais por 100 g ou ml do alimento, para permitir comparações

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 000 porções			
Porção: 000 g (medida caseira)			
	100 g	000 g	%VD*
Valor energético (kcal)			
Carboidratos totais (g)			
Açúcares totais (g)			
Açúcares adicionados (g)			
Proteínas (g)			
Gorduras totais (g)			
Gorduras saturadas (g)			
Gorduras trans (g)			
Fibra alimentar (g)			
Sódio (mg)			
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

• Inclusão de declaração do número de porções por embalagem

• Redução da variabilidade no tamanho das porções

• Revisão das regras sobre embalagens individuais

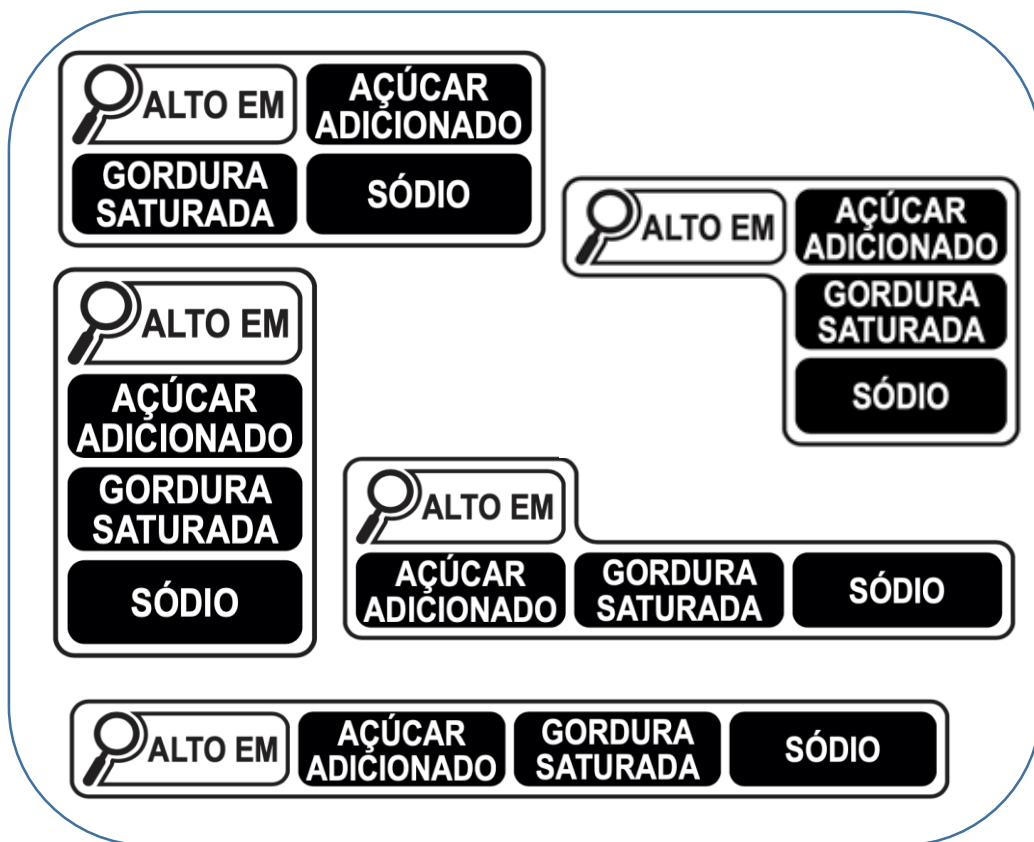
• Atualização dos valores de referência para cálculo do percentual de valores diários (%VD)

• Revisão da frase do %VD.



Rotulagem Nutricional Frontal

3 nutrientes



2 nutrientes



1 nutriente





Obrigada!

Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa
SIA Trecho 5 – Área especial 57 – Lote 200
CEP: 71205-050
Brasília – DF

 www.anvisa.gov.br
Anvisa Atende: 0800-642-9782
 [@anvisaoficial](https://www.instagram.com/anvisaoficial)
 [anvisa_oficial](https://twitter.com/anvisa_oficial)
 [@AnvisaOficial](https://www.facebook.com/AnvisaOficial)