

Informe Técnico nº 12, de 7 de outubro de 2004

Relatório final dos cursos de “Interpretação e Aplicação da [Resolução - RDC nº 175/03](#) – Regulamento Técnico de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados”, ocorrido em agosto de 2004 em Porto Alegre e Fortaleza.

APRESENTAÇÃO

Dentro do processo de atualização da legislação de alimentos, os parâmetros macroscópicos/microscópicos foram os que mais demoraram na sua implementação.

O início desse trabalho foi em junho de 1998, com a criação de um Grupo de Trabalho (GT) com as seguintes atribuições:

a) analisar e avaliar os padrões microscópicos específicos existentes para cada categoria de produtos relativos a área de alimentos.

b) propor regulamento técnico que consolide, harmonize e atualize as normas e regulamentos sobre microscopia relacionados a todas as categorias de alimentos.

O GT foi constituído pelas seguintes instituições e representantes:

- Fundação Oswaldo Cruz - Fiocruz -INCQS - Mara Lúcia Rei Villela

- Instituto Adolfo Lutz - IAL - Regina Maria Morelli Silva Rodrigues

- Secretaria de Defesa Agropecuária – Ministério da Agricultura e do Abastecimento - Hamilton de Souza Barbosa

- Universidade Federal do Paraná - UFPR- CEPPA - Márcia Regina Beux
Coordenadoria de Vigilância Sanitária de São Paulo- Rosa Yoshiko Kiziwa

- Fundação de Ciência e Tecnologia - CIENTEC - Lionel Roth

- Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação - ABIA- Ivone Delazari

- Centro Nacional de Pesquisa de Tecnologia Agroindustrial de Alimentos – CTAA/EMBRAPA – Regina Silva de Siqueira

Após dez reuniões e da realização de um workshop, o GT apresentou uma proposta de regulamento baseada em limites de matérias macro e microscópicas. Esta proposta não prosperou porque houve diversos questionamentos a respeito dos limites propostos, não só por setores produtores de alimentos, mas também por algumas instituições de pesquisa.

Somente em 2001, a Anvisa decidiu abordar o tema de macro e microscopia de alimentos com um novo enfoque: com base na proposta do GT, considerar as matérias macro e microscópicas exclusivamente as prejudiciais à saúde humana para efeito de considerar determinado alimento como impróprio para o consumo.

Em 2002, foi publicada a [Consulta Pública nº 101 \(PDF\)](#) e o texto final consolidado pela [Resolução - RDC 175, de 10/07/03](#).

Com estes cursos destinados aos técnicos dos [Laboratórios Centrais de Saúde Pública \(LACEN\)](#), fechou-se o ciclo da implementação da [RDC nº 175/03](#), tendo como objetivos: implementar,

harmonizar procedimentos e facilitar a troca/ intercâmbio de experiências entre os LACEN. Nesses cursos, pelo menos um estado de cada região esteve presente e foi estruturado de forma que abrangesse tanto a visão da academia, como dos laboratórios, do setor regulado e da Anvisa.

AVALIAÇÃO DOS CURSOS

A aplicação da [RDC nº 175/03](#) caracteriza a impropriedade de consumo de um alimento, permitindo que a avaliação microscópica alcance o propósito de auxiliar a proteção da saúde da população.

Como avaliação das discussões nos dois cursos realizados, podemos registrar os seguintes pontos:

- 1 – A forma de redação da [RDC nº 175/03](#) é a melhor possível, porque permite incorporar novos conhecimentos científicos, sem necessidade de sua alteração;
- 2 – Considerando a nova abordagem do tema de macroscopia/microscopia de alimentos, inserido no contexto de risco a saúde pública, e a mudança na prática e interpretação de laudos analíticos, ficou claro a necessidade de realização de mais cursos, oficinas ou treinamentos para consolidação desse conceito; e
- 3 – Houve consenso em considerar as matérias estranhas presentes em alimentos empacotados como prejudiciais à saúde humana aquelas provenientes de vetores mecânicos como **pombo; rato/ratazana; morcego; barata; e mosca.**

Demais pontos, também consensuados nesses cursos, estão a seguir registrados no formato de perguntas e respostas:

1) A quem cabe a apresentação de estudos científicos que demonstrem que a matéria é prejudicial à saúde humana?

Qualquer interessado pode apresentar as referências bibliográficas à Anvisa. Das duas etapas do curso da [RDC nº 175/03](#), os [LACEN dos Estados do Rio de Janeiro, Rio Grande do Sul e Paraná](#), se comprometeram em realizar pesquisas bibliográficas para verificar se existem outros vetores mecânicos como fonte de matérias estranhas prejudiciais à saúde. O resultado dessa pesquisa deverá ser submetida à Anvisa para avaliação e, se for o caso, sua incorporação nesse relatório final.

2) Pela RDC nº 175/03 se forem encontrados pêlos de animais ou partes de insetos não constantes dos vetores já citados, o produto será declarado “de acordo com a legislação vigente”?

Sim. Só será possível concluir como impróprio ao consumo se estiver nas condições previstas da [RDC 175/03](#).

A presença de uma matéria que não seja classificada como prejudicial à saúde mas que não seja própria do alimento não é suficiente para determinar que o alimento está impróprio para o consumo.

A análise macroscopia/microscopia não exclui a realização de análises físico-químicas, microbiológicas e de identidade do alimento, que permite melhor avaliar a qualidade sanitária do produto para conclusão analítica.



Associação Brasileira das Indústrias de Massas Alimentícias

3) Por que as matérias-primas e insumos são excluídos do âmbito de aplicação da RDC 175/03?

A qualidade e o atendimento aos princípios gerais higiênico-sanitários da matéria-prima e insumos na produção de alimentos bem como das [Boas Práticas de Fabricação](#) é de responsabilidade exclusiva do estabelecimento produtor/ fabricante.

Aos órgãos governamentais cabe a fiscalização e o monitoramento, para verificar se os alimentos embalados atendem a legislação vigente.

A [RDC 175](#), no seu âmbito de aplicação, deixa claro que é restrita a alimentos embalados na ausência do consumidor.

4) Por que impurezas não estão no âmbito de aplicação da RDC 175/03?

Impurezas (ex. cascas e paus em café torrado) não se enquadram na definição de matérias prejudiciais à saúde.

O parâmetro em questão é de qualidade, pois as impurezas como cascas e paus são produtos do café que dependem de BPA/BPF e não influenciam a qualidade sanitária.

APRESENTAÇÕES

- [Programa de Monitoramento de Alimentos \(Anvisa\)](#)

Ana Virginia de Almeida Figueiredo/ Angela Karinne Fagundes de Castro

- [Vetores Mecânicos \(USP\)](#)

Pedro Germano

- [Interpretação e Aplicação da RDC 175/03 no setor produtivo \(massas- ABIMA\)](#)

Erika Carvalho

- [Interpretação e Aplicação da RDC 175/03 no setor produtivo \(carnes - SADIA\)](#)

Suely Nakashima

- [Interpretação e Aplicação da RDC 175/03 nos laboratórios oficiais \(IAL\)](#)

Regina Morelli

- Procedimentos Laboratoriais (SFDK/ CIENTEC)

[Procedimentos - Excelência Analítica](#)

[Procedimentos - Interpretação e Aplicação](#)

Laercio Goularte e Lina Oliveras

- [Demonstração da Parte Prática: realização das análises microscópicas \(CIENTEC\)](#)

Lionel Roth

PARTICIPANTES

[Etapa Rio Grande do Sul: Data: 24 e 25/08/04 \(PDF\)](#)

[Etapa Fortaleza/CE: Data: 01 e 02/09/04 \(PDF\)](#)