

Dia Mundial da Segurança dos Alimentos

O tema deste ano é “Prepare-se para o inesperado”.

O Dia Mundial da Segurança dos Alimentos é comemorado, anualmente, no dia 7 de junho. A data tem como objetivo chamar a atenção para o tema e inspirar ações voltadas para prevenir, detectar e gerenciar riscos de origem alimentar. A ideia é que todos, do produtor ao consumidor, se engajem na campanha e adotem padrões de segurança ao longo da cadeia produtiva de alimentos, a fim de reduzir as doenças.

Neste ano, o tema escolhido pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (Food and Agriculture Organization – FAO) é “Segurança dos alimentos: prepare-se para o inesperado”. A escolha do tema tem como propósito lembrar que, mesmo que todos façam a sua parte para evitar as chamadas doenças de transmissão hídrica e alimentar (DTHAs), há ocasiões em que o inesperado acontece e a segurança dos alimentos fica comprometida.

Os incidentes com alimentos variam de eventos de pequeno porte, ocasionados, por exemplo, por cortes de energia em residências ou intoxicações num restaurante local, a crises internacionais, detonadas a partir de produtos importados contaminados ou desastres naturais. Vale ressaltar que, com o processo de globalização, as cadeias de abastecimento de alimentos estão muitas vezes interconectadas. Assim sendo, os riscos associados a alimentos não seguros podem escalar rapidamente, evoluindo para uma emergência de alcance internacional.

Evento

Para celebrar a data, a Universidade Federal de São Paulo (Unifesp), por meio do Grupo de Estudos em Risco e Resiliência em Segurança dos Alimentos, irá promover o evento "Dia Mundial da Segurança dos Alimentos 2024: Prepare-se para o Inesperado". A atividade será realizada nesta sexta-feira (7/6), a partir das 14h, com [transmissão pelo canal da Unifesp no YouTube](#).

A Anvisa apoia a iniciativa e vai participar das discussões que impulsionam a cultura da segurança dos alimentos.

Entenda

As doenças de transmissão hídrica e alimentar (DTHAs) são causadas pela ingestão de água e/ou alimentos contaminados. Essas doenças afetam, principalmente, os indivíduos mais vulneráveis, ou seja, crianças, gestantes, idosos e imunocomprometidos. Existem mais de 250 tipos de DTHAs e seu diagnóstico é feito por exames laboratoriais, realizados de acordo com as possíveis hipóteses diagnósticas. O principal material das amostras clínicas são as fezes, mas também podem ser coletadas amostras de sangue e urina, entre outros.

O tratamento das DTHAs deve ser específico para cada caso. Daí a importância de procurar o serviço de saúde para a indicação terapêutica adequada. Contudo, em todos os casos, é importante monitorar o estado de hidratação e a duração dos sinais e sintomas.

Se liga aqui: as DTHAs podem ser prevenidas! Medidas simples, como a higiene adequada das mãos antes e durante o preparo dos alimentos, por exemplo, são essenciais. A segurança dos alimentos, sem dúvida, é um assunto de todos.

Normas da Anvisa são premiadas com Selos de Boas Práticas Regulatórias

Qualidade regulatória dá destaque novamente a regulamentos da Agência.

Três normas da Anvisa receberam Selos de Boas Práticas Regulatórias pela excelência em sua elaboração, de acordo com as melhores práticas regulatórias.

Os prêmios foram na categoria Ouro e Prata e dizem respeito a normas dos macrotemas de alimentos e dispositivos médicos.

Selo Ouro:

- Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) 839, de 14/12/2023. Dispõe sobre a comprovação de segurança e a autorização de uso de novos alimentos e novos ingredientes.

Selo Prata:

- RDC 657, de 24/3/2022. Dispõe sobre a regularização de software como dispositivo médico (Software as a Medical Device – SaMD).
- RDC 429, de 8/10/2020. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

A classificação dos atos é feita pelo Ministério do Desenvolvimento, Indústria, Comércio e Serviços (MDIC), que instituiu, em abril de 2023, o Selo de Boas Práticas Regulatórias, com requisitos definidos na [Portaria GM/MDIC 69, de 3 de abril de 2023](#).

Os 10 critérios avaliados incluíram previsibilidade, qualidade regulatória, participação social e convergência regulatória. A avaliação final é obtida pela soma dos pontos aferidos e o selo pode ser concedido em três níveis: padrão ouro (8 a 10 pontos), padrão prata (6 e 7 pontos) e padrão bronze (4 e 5 pontos).

A participação é voluntária e cada órgão pôde apresentar até três atos regulatórios, que deveriam estar vigentes no momento da submissão e ter sido publicados há no máximo quatro anos.

A iniciativa do MDIC tem como objetivo dar visibilidade às boas práticas regulatórias e estimular a adoção dessas práticas pelos órgãos federais, estaduais e municipais.

Em 2023, a Anvisa já havia recebido 2 Selos Ouro por normas também relacionadas aos macrotemas de alimentos e dispositivos médicos.

[Leia também>](#)

Fonte: [Anvisa](#), em 06.06.2024.