

AUDIÊNCIA PÚBLICA

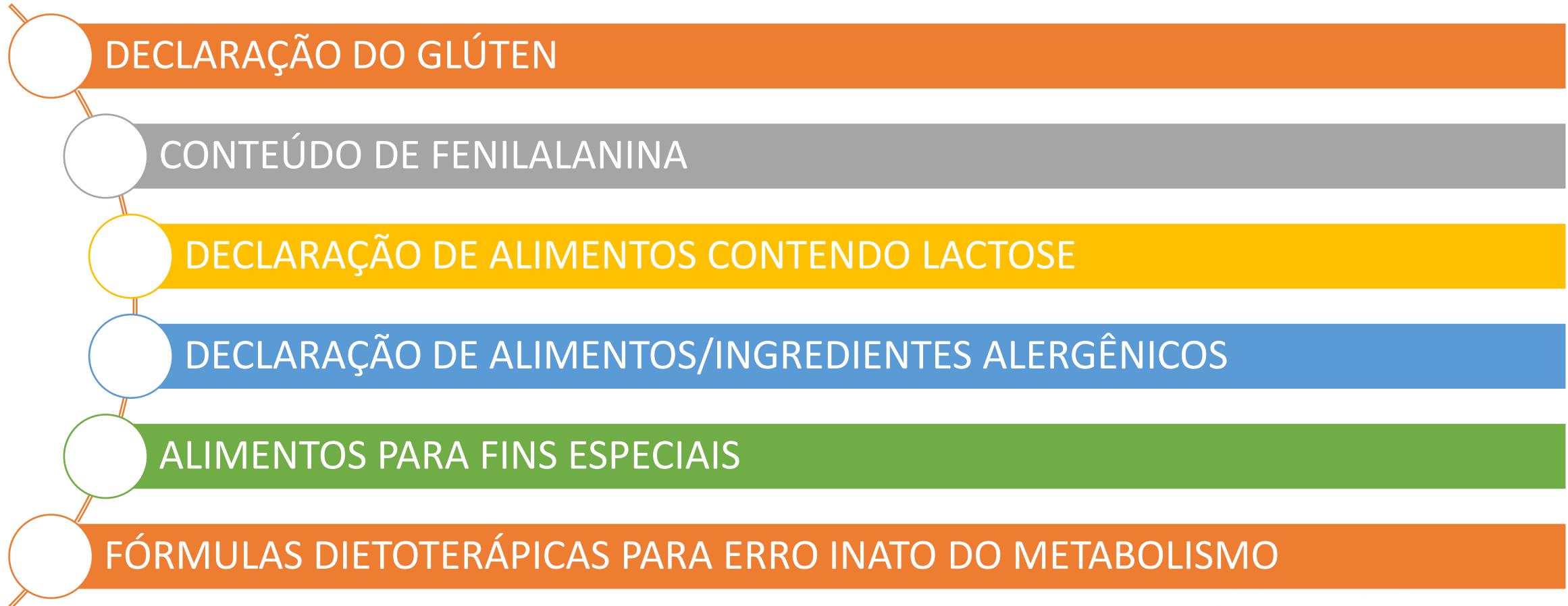
*Alimentação inclusiva e políticas públicas de incentivo à produção de
alimentos alternativos para pessoas com restrições alimentares*



*Angela Castro
Gerência-Geral de Alimentos*



PANORAMA REGULATÓRIO



Fonte: Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)



ACESSO À INFORMAÇÃO

DECLARAÇÃO DO GLÚTEN

CONTEÚDO DE FENILALANINA

DECLARAÇÃO DE ALIMENTOS CONTENDO LACTOSE

DECLARAÇÃO DE ALIMENTOS/INGREDIENTES ALERGÊNICOS

ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS

FÓRMULAS DIETOTERÁPICAS PARA ERRO INATO DO METABOLISMO



Desordem sistêmica autoimune, desencadeada pela ingestão de glúten. É caracterizada pela inflamação crônica da mucosa do intestino delgado que pode resultar na atrofia das vilosidades intestinais, com consequente má absorção intestinal e suas manifestações clínicas. A doença celíaca ocorre em pessoas com tendência genética à doença.

O **glúten** é um conjunto de **proteínas** que estão presentes nos seguintes cereais: trigo, cevada, centeio e, por contaminação cruzada por glúten, na aveia.

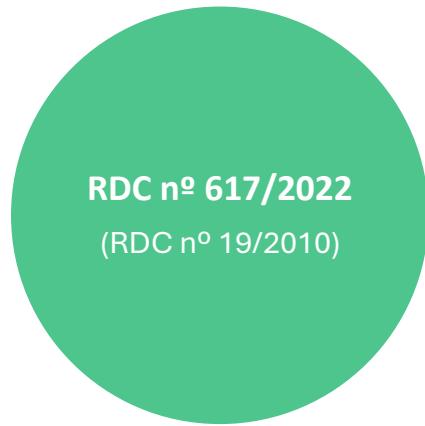




INFORMAÇÃO COMO CONDIÇÃO AO ACESSO



FENILCETONÚRIA



Empresas encaminham à Anvisa a quantidade de fenilalanina presente em alimentos com teor de proteína entre 0,1 a 5%



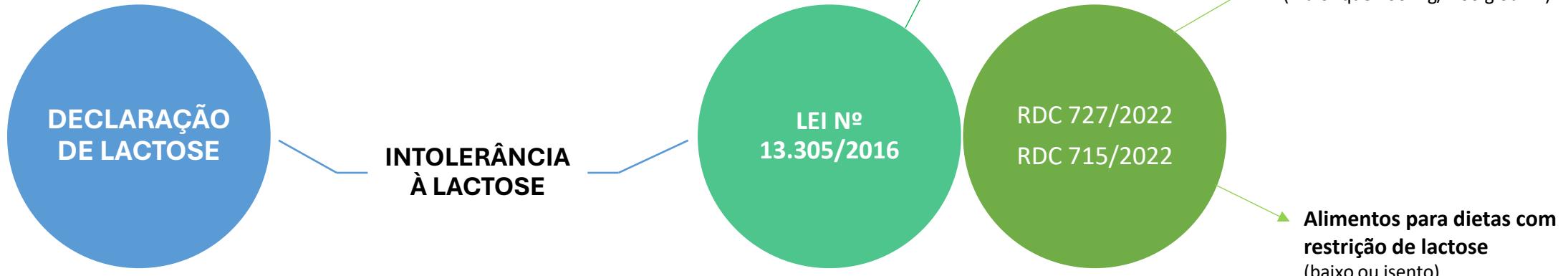
A fenilalanina é um aminoácido essencial e, por isso, deve ser fornecido pela alimentação. Contudo, nos indivíduos fenilcetonúricos, a sua ingestão deve ser rigorosamente controlada.

A fenilcetonúria ou PKU, como é conhecida mundialmente, é uma doença genética na qual ocorre um aumento dos níveis séricos do aminoácido fenilalanina, causada pela atividade deficiente de uma enzima. A elevação de fenilalanina no sangue tem efeito neurotóxico e suas sequelas são graves, mas evitáveis, caso os pacientes recebam assistência dietoterápica adequada e precoce.

O tratamento da fenilcetonúria é essencialmente dietético e visa o controle dos níveis séricos da fenilalanina para que não atinjam valores neurotóxicos, mas que sejam adequados para o crescimento e desenvolvimento saudáveis. A alimentação com baixo teor de fenilalanina deve ser introduzida no primeiro mês de vida e mantida pela vida inteira.

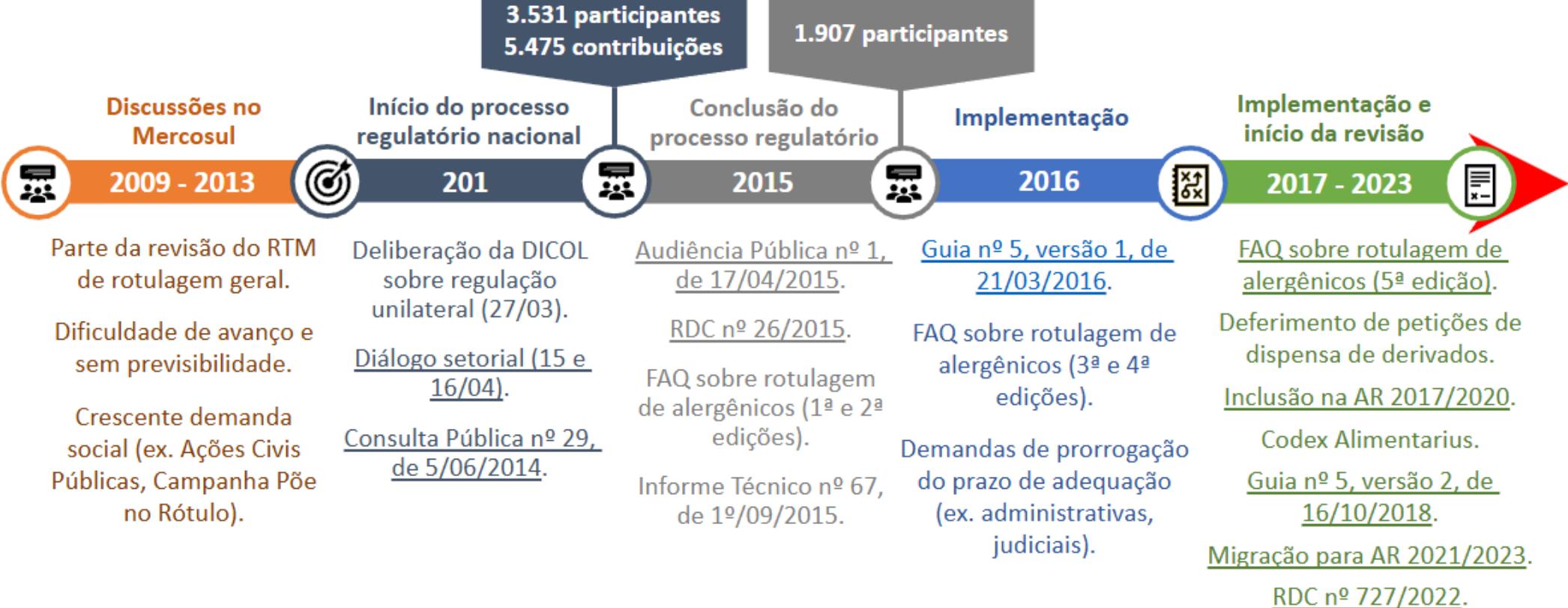


INFORMAÇÃO COMO CONDIÇÃO AO ACESSO



Alimentos para dietas com restrição de lactose com baixo teor de lactose	A quantidade de lactose deve ser maior que 100 (cem) miligramas por 100 (cem) gramas ou 100 (cem) mililitros e igual ou menor do que 1 (um) grama por 100 (cem) gramas ou 100 (cem) mililitros do alimento pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo do fabricante.
Alimentos para dietas com restrição de lactose isentos de lactose	A quantidade de lactose deve ser igual ou menor a 100 (cem) miligramas por 100 (cem) gramas ou 100 (cem) mililitros do alimento pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo do fabricante.

INFORMAÇÃO COMO CONDIÇÃO AO ACESSO





INFORMAÇÃO COMO CONDIÇÃO AO ACESSO

RDC nº 727/2022

Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.

IV do art. 4º.

III e §2º do art. 7º.

Seção IV, arts. 13 a 17.

Guia nº 5/2018 (2ª versão)

Fornece orientações às indústrias de alimentos e ao SNVS sobre os principais aspectos de um Programa de Controle de Alergênicos.

Documentos de perguntas e respostas

Fornece orientações sobre a rotulagem de alimentos alergênicos.

Atualizado periodicamente (5ª edição).

RE nº 78/2017

Excetua os destilados alcoólicos derivados de cereais alergênicos da lista de alergênicos.



INFORMAÇÃO COMO CONDIÇÃO AO ACESSO

Tipos de declarações de alergênicos regulamentadas

Presença intencional do alimento ou derivado

Possibilidade de contaminação cruzada

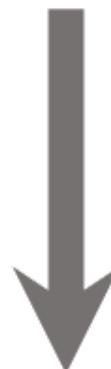
Ausência de alergênicos



Requisitos de legibilidade padronizados



Programa de Controle de Alergênicos



ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO E OVOS
ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA
ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS

ALÉRGICOS: PODE CONTER LEITE, SOJA E CASTANHA-DE-CAJU

PROIBIDAS, EXCETO QUANDO PREVISTAS EM REGULAMENTOS ESPECÍFICOS



INFORMAÇÃO COMO CONDIÇÃO AO ACESSO



Lista dos principais alimentos alergênicos

- | | | |
|----------------------------------|--------------------|-----------------|
| ✓ Cereais com glúten (ex. trigo) | ✓ Leites | ✓ Macadâmia |
| ✓ Crustáceos | ✓ Amêndoas | ✓ Nozes |
| ✓ Peixes | ✓ Avelã | ✓ Pistaches |
| ✓ Ovos | ✓ Castanhas | ✓ Pecãs |
| ✓ Amendoim | ✓ Castanha-de-caju | ✓ Pinoli |
| ✓ Soja | ✓ Castanha-do-pará | ✓ Látex natural |

Possibilidade de declaração voluntária de outros alimentos reconhecidos como alergênicos

Possibilidade de alteração da lista dos principais alimentos alergênicos

CP 1.357/2025

- a) inclusão de cinco alimentos alergênicos (gergelim, trigo-sarraceno, aipo, tremoço e mostarda);
- b) exclusão das castanhas (*Castanea spp.*);
- c) atualização das espécies reconhecidas como noz-pecã (*Carya illinoiensis*) e pistache (*Pistacia vera*); e
- d) declaração de sulfito (acima de 10 mg/kg), tal qual tarrazina.



PANORAMA REGULATÓRIO





Tipo de alimento	Requisitos de composição essencial que devem ser observados
Alimentos hipossódicos	Devem apresentar redução ou isenção de sódio.
Alimentos para dietas com restrição com gorduras	A quantidade de gorduras totais deve ser igual ou menor do que 0,5 g por 100 g ou ml do alimento pronto
Alimentos para dietas com restrição de outros mono e dissacarídeos	A quantidade de gorduras totais deve ser igual ou menor do que 0,5 g por 100 g ou ml do alimento pronto
Alimentos para dietas com restrição de proteínas	Devem ser totalmente isentos do aminoácido ou da proteína associada ao distúrbio.
Alimentos para dietas com restrição de sacarose, frutose e ou glicose	A quantidade de gorduras totais deve ser igual ou menor do que 0,5 g por 100 g ou ml do alimento pronto
Alimentos para dietas de ingestão controlada de açúcares	Não podem ser formulados com adição de açúcares. Podem conter açúcares naturalmente existentes nas matérias-primas utilizadas.
Farinhas de trigo e de milho para dietas com restrição de ferro	Devem ser processadas sem a adição de ferro e atender aos requisitos para enriquecimento com ácido fólico estabelecidos

"Consumir preferencialmente sob orientação de nutricionista ou médico"



ALIMENTOS ESPECIALMENTE FORMULADOS



Art. 35. As fórmulas dietoterápicas para erros inatos do metabolismo devem ser formuladas:

- I - com composição baseada em evidências científicas que suportem sua adequação, segurança e benefício para atendimento das necessidades nutricionais dos indivíduos a que se destinam;
- II - de forma que as substâncias associadas aos erros inatos do metabolismo para os quais as fórmulas são indicadas estejam ausentes ou presentes em quantidades seguras e necessárias para o manejo dietético dos indivíduos a que se destinam, conforme evidências científicas;
- III - com os constituintes fontes de nutrientes, outras substâncias e probióticos autorizados;
- IV - observando os limites máximos de nutrientes e outras substâncias, quando utilizados;
- V - com constituintes e aditivos alimentares isentos de glúten, no caso de produtos destinados a lactentes e crianças de primeira infância;
- VI - sem adição de óleos e gorduras hidrogenados, no caso de produtos destinados a lactentes e crianças de primeira infância;
- VII - sem adição de fluoreto, no caso de produtos destinados a crianças menores de 1 (um) ano.

**"Uso sob supervisão de
médico ou nutricionista"**