



**Fundação Oswaldo Cruz  
Curso de Especialização em Vigilância Sanitária**

**Diretoria Regional de Brasília  
Programa de Pós Graduação em Saúde Coletiva**

**GLAUCIA REGINA DE OLIVEIRA RODRIGUES**

**AVALIAÇÃO DOS RÓTULOS DE ALGUMAS CATEGORIAS DE ALIMENTOS  
IMPORTADOS NO PORTO E AEROPORTO DO RIO DE JANEIRO EM 2007.**

**Rio de Janeiro  
2009**

**GLAUCIA REGINA DE OLIVEIRA RODRIGUES**

**AVALIAÇÃO DOS RÓTULOS DE ALGUMAS CATEGORIAS DE ALIMENTOS  
IMPORTADOS NO PORTO E AEROPORTO DO RIO DE JANEIRO EM 2007.**

**Monografia apresentada ao  
Programa de Pós Graduação em  
Saúde Coletiva da Diretoria Regional  
de Brasília como requisito parcial  
para obtenção do título de  
Especialista em Vigilância Sanitária.**

**Orientador: Marcelo Felga de Carvalho, MSC.**

**Rio de Janeiro  
2009**

## **FICHA CATALOGRÁFICA**

**Rodrigues, Glaucia Regina de Oliveira**

**Avaliação dos rótulos de algumas categorias de alimentos importados no Porto e Aeroporto do Rio de Janeiro em 2007. Rio de Janeiro, 2009.**

**xi, 64 f, iv**

**Monografia (Especialização em Vigilância Sanitária) - Programa de Pós- Graduação em Saúde Coletiva – Diretoria Regional de Brasília/Fiocruz - DIREB, 2009. Orientador: Marcelo Felga de Carvalho**

**1.Vigilância Sanitária 2. Alimento Importado 3.Rotulagem  
I. Programa de Pós-Graduação Saúde Coletiva. II. Título.**

**GLAUCIA REGINA DE OLIVEIRA RODRIGUES**

**AVALIAÇÃO DOS RÓTULOS DE ALGUMAS CATEGORIAS DE ALIMENTOS  
IMPORTADOS NO PORTO E AEROPORTO DO RIO DE JANEIRO EM 2007.**

**Esta monografia foi julgada e aprovada para obtenção do grau  
de Especialista em Vigilância Sanitária no Programa de Pós-graduação  
em Saúde Coletiva da Diretoria Regional de Brasília**

**Rio de Janeiro, 15 de dezembro de 2009.**

**BANCA EXAMINADORA**

---

**Prof. Marcelo Felga de Carvalho, MSC - Orientador  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA**

---

**Prof. Rosiara de Souza Oliveira Guimaraes, MSC -  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA**

---

**Prof. Roberta Meneses Marques de Amorim - Especialista  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA**

## **AGRADECIMENTOS**

Agradeço primeiramente a Deus que esteve presente durante toda esta trajetória, renovando sempre as minhas forças e a minha fé nos momentos de dificuldades e desânimo;

Ao orientador deste trabalho, Marcelo Felga de Carvalho, pela sua compreensão, dedicação e atenção, diante dos problemas e de tantas atribuições que lhe são conferidas. A ele, minha profunda admiração;

Aos colegas de trabalho que, de alguma forma, contribuíram para a elaboração deste trabalho;

À Gerente de Controle Sanitário e Ambiental do Laboratório Central Noel Nutels do Rio de Janeiro por dedicar parte de seu tempo nas questões respondidas e informações prestadas;

Às maiores incentivadoras de minha vida, minhas filhas, e sobrinho, que tanto me ajudaram na ausência de habilidade com a informática.

**RODRIGUES, Glaucia Regina de Oliveira. Avaliação dos rótulos de algumas categorias de alimentos importados no Porto e Aeroporto do Rio de Janeiro em 2007. 64 folhas. Trabalho de Conclusão do Curso de Especialização em Vigilância Sanitária, Fundação Instituto Oswaldo Cruz, Rio de Janeiro, 2009.**

## **RESUMO**

Este trabalho apresenta uma avaliação dos laudos das análises de rotulagem realizadas em alimentos importados, sujeitos ao regime de vigilância sanitária, coletados pelos Subpostos Portuário e Aeroportuário do Rio de Janeiro, no período de Janeiro a Dezembro do ano de 2007. Os alimentos embalados procedentes de outros países são inspecionados e, de acordo com critérios estabelecidos, são coletados para análise de controle no Laboratório Central Noel Nutels no Estado do Rio de Janeiro. Dentre as análises realizadas e seus resultados, destacou-se o resultado da análise da rotulagem deste alimento, face a sua relevância frente a garantia e proteção da saúde do indivíduo que o consome, considerando as informações que este rótulo constitui. Por intermédio da revisão da literatura foi apresentada uma referência histórica do início das ações de vigilância sanitária até a efetiva regulação dos alimentos e sua rotulagem, citando a legislação pertinente. Foram considerados os laudos emitidos para cada tipo de produto alimentício coletado nos meses de Janeiro a Dezembro do ano de 2007, discriminados com os respectivos resultados das análises efetuadas. Neste período foram analisadas 91 (noventa e uma) amostras de alimentos importados, sendo 80% destas diagnosticadas insatisfatórias com relação à sua **rotulagem**, foco principal deste trabalho, considerando que tais inadequações além de infringirem a legislação sanitária atual, podem implicar em risco à saúde do consumidor.

**PALAVRAS-CHAVES:** alimento, importado, rotulagem, laboratório, qualidade .

**RODRIGUES, Glaucia Regina de Oliveira. Evaluation of the labels of some categories of imported food in the Port and Airport of Rio de Janeiro in 2007. 64 pages. Conclusion of the Specialization Course in Health Surveillance. Fundação Instituto Oswaldo Cruz, Rio de Janeiro, 2009.**

## **ABSTRACT**

This work presents an assessment of reports of tests performed labeling on imported food, placed under the sanitary surveillance, collected by Subposts ports and airports of Rio de Janeiro, during the period January to December of 2007. The packaged food from other countries and are inspected in accordance with established criterion, are collected for analysis of control in the Central Laboratory Noel Nutels in Rio de Janeiro. Among the tests performed and their results, the highlight was the result of the labeling of food, given its relevance in the face of security and protection of health of the consumer, considering the information that this label has. Through literature review was presented with a historical reference to the start of sanitary surveillance actions to the enforcement of food regulation and labeling, citing the relevant legislation. Were considered the reports issued for each type of food product collected in the months of January to December of 2007, broken down with the results of the reviews. This period were analyzed 91 (ninety one) samples of imported foods, and 80% of those diagnosed unsatisfactory relationship with their **labeling**, the main focus of this work, considering that such inadequacies as well as violating the legislation on health, may involve risk to health consumer.

**KEY WORDS:** food, imported, labeling, laboratory, quality.

## Lista de Figuras

**Figura 1:** Fluxo do processo de importação do alimento ..... 53

**Figura 2:** Fluxo da amostra do alimento importado coletada para  
análise laboratorial ..... 54



## Lista de Quadros

<b>Quadro 1</b> : Resultado das análises dos rótulos das amostras dos alimentos importados analisados pelo Laboratório Noel Nutels no período de Janeiro a Dezembro do ano de 2007.....	55
<b>Quadro 2</b> : Percentual de Rotulagens Insatisfatórias .....	64

## Lista de Abreviaturas e Siglas

ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária  
CBA – Código Brasileiro de Alimentos  
CCAB – Coordenação do Codex Alimentarius no Brasil  
EUA – Estados Unidos da América  
FAO – Food and Agriculture Organization  
FDA – Food and Drug Administration  
GGALI – Gerência Geral de Alimentos  
GGLAS – Gerência Geral de Laboratórios de Saúde Pública  
GGPAF – Gerência Geral de Portos, Aeroportos e Fronteiras  
GPESP – Gerência de Produtos Especiais  
GT – Grupo Técnico  
IDEC – Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor  
INMETRO – Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial  
IMO – Organização Marítima Internacional  
INCQS – Instituto Nacional de Controle e Qualidade em Saúde  
JK – Juscelino Kubicheck  
LACEN – Laboratório Central  
LCCDM – Laboratório Central de Controle de Drogas e Medicamentos  
MAPA – Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento  
MDIC – Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior  
MS – Ministério da Saúde  
NLEA – Nutrition Labeling and Education Act  
OIT – Organização Internacional do Trabalho  
OMC – Organização Mundial do Comércio  
OMS – Organização Mundial de Saúde  
RDC – Resolução da Diretoria Colegiada  
REBLAS – Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde  
RSI – Regulamento Sanitário Internacional  
SGA – Sistema de Gerenciamento de Amostras  
SISCOMEX – Sistema de Comércio Exterior  
SISLAB – Sistema Nacional de Laboratórios de Saúde Pública  
SNVS – Secretaria Nacional de Vigilância Sanitária  
SNVS – Sistema Nacional de Vigilância Sanitária  
TECA – Terminal de Cargas Aéreas  
TRA – Terminal Retro Alfandegado

## SUMÁRIO

1.INTRODUÇÃO .....	12
1.1-Histórico das Ações de Vigilância Sanitária .....	12
1.2-Vigilância Sanitária de Portos, Aeroportos, Fronteiras e Recintos Alfandegados .....	15
1.3-Alimentos .....	20
1.3.1-Legislação.....	21
1.3.2-Rotulagem dos Alimentos .....	25
1.3.3-No Âmbito Internacional .....	27
1.3.4-No Brasil .....	28
1.3.5-Importância da Rotulagem .....	30
1.4-Laboratórios .....	31
2. OBJETIVO GERAL .....	33
3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS .....	33
4. METODOLOGIA .....	34
5. RESULTADOS E DISCUSSÃO .....	39
6. CONCLUSÃO .....	43
7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....	46
8. ANEXOS .....	53
I)Figuras.....	53
II)Quadros.....	55

# **1 - INTRODUÇÃO**

## **1.1- Histórico das Ações de Vigilância Sanitária**

Ações de Vigilância Sanitária constituem a mais antiga face da Saúde Pública. Desde a antiguidade as sociedades, sob os mais diversos modos de produção e de vida social, vêm tentando exercer controle sobre os elementos essenciais à vida em coletividade e que geram ameaças à saúde.

Os povos antigos manifestavam preocupações com a prática médica e a possibilidade de exorbitância do seu poder; ademais, preocupavam-se não apenas com o estado de conservação dos medicamentos e alimentos, mas também com a possibilidade de fraudes e falsificações. Achados arqueológicos demonstram que 16 séculos antes de Cristo já existia habilidade em compor drogas e seu amplo uso, identificando-se cuidados não apenas com o emprego, mas também com a conservação e o prazo de validade (Costa, 2001).

Segundo Mckray (1980), no ano 300 antes de Cristo, na Índia, uma lei proibiu a adulteração de alimentos, medicamentos e perfumes.

Em 1202 na Inglaterra, foi proclamada a primeira legislação sobre alimentos, a qual proibia a adulteração do pão com feijões e outros “ingredientes” como grãos de terra. Também houve a realização de apreensões e retiradas de alimentos estragados do comércio, com base em lei que fixava multas para exposição à venda de peixes deteriorados. Para proteger o consumidor seguiram-se outras leis que igualavam as ilicitudes – como venda de animais doentes – a crimes passíveis de sanções e, em 1248 foi decretada a inspeção sanitária prévia de animais destinados ao abate para o consumo humano (Mckray, 1980).

A partir de medidas estabelecidas em Veneza em 1348, teve início a vigilância dos portos com o objetivo de impedir a entrada de epidemias nas cidades. Veneza era o porto mais importante da Europa para a chegada das mercadorias vindas do Oriente. Visando impedir a entrada de peste nessa cidade estabeleceu-se

a inspeção das embarcações e de suas cargas, especialmente quando infectadas ou com suspeitas, e seus passageiros eram colocados sob regime de quarentena, com exposição ao ar e à luz solar (Rozenfeld, 1994). Nos Estados Unidos, a produção industrial de alimentos e de medicamentos cresceu muito no final do século XIX, acompanhada de muitas denúncias de adulteração e de falsificação de produtos e da utilização abusiva de conservantes. Análises laboratoriais para o público fomentaram a mobilização popular na luta em defesa de medidas de proteção à saúde, e resultaram em ampla legislação de controle no início do século XX .

No Brasil, somente com a chegada da família real portuguesa em 1808, é que se desencadearam mudanças relacionadas com as necessidades de aumentar a produção, defender a terra e cuidar da saúde da população. O Brasil passou a fazer parte das rotas comerciais inglesas e de outras nações amigas; intensificou-se o fluxo de embarcações e a circulação de passageiros e de mercadorias. Aumentou assim a necessidade de controle sanitário para se evitarem as doenças epidêmicas e para se criarem condições de aceitação dos produtos brasileiros no mercado internacional (Costa, 1986).

Estabeleceram-se normas para o controle sanitário dos portos, instituíram-se a quarentena e a “Lazareto”, para isolamento de passageiros com doenças contagiosas. Tentou-se controlar o exercício da medicina e da farmácia, bem como a qualidade dos medicamentos, dos alimentos, das águas de consumo humano e do meio ambiente através de inspeções em matadouros, açougues públicos, boticas, drogas e medicamentos. A criação dos institutos de pesquisas e dos laboratórios de saúde pública, nas últimas décadas do século XIX, forneceu novas bases para a ampliação das práticas sanitárias em geral e em especial, de práticas fundamentais no campo da Vigilância Sanitária (Rozenfeld, 2000).

Até os anos 20 da república velha, as ações de vigilância sanitária foram desenvolvidas como parte das atividades de saúde pública, sem diferenciação organizacional significativa, exceto em portos importantes onde havia um serviço federal específico para atender as necessidades na área de circulação de mercadorias e força de trabalho, numa economia agrário-exportadora a qual foi se enfraquecendo quando a opção pela industrialização passa a ser inevitável. Numa

tentativa de se manter o modelo, são produzidas diversas e intensas normas e as estruturas de saúde pública passaram por diversas reformas. As indústrias químico-farmacêuticas e de agrotóxicos começavam a se apresentar no cenário brasileiro .

Criou-se em 1920, através do Decreto nº. 3.987, o Departamento Nacional de Saúde Pública (DNSP) para estabelecer o controle de mercados, hotéis e restaurantes e responsabilizar-se pela fiscalização de gêneros alimentícios, inclusive de corantes e edulcorantes. Era exigida a licença sanitária para os estabelecimentos de saúde, farmácias e fábricas. Estabeleceram-se multas e penas de prisão inafiançáveis para os falsificadores de alimentos e outros produtos sob controle do DNSP, como medicamentos e produtos biológicos. Esse diploma legal tão amplo e detalhado foi acrescentado de mudanças ao longo do desenvolvimento histórico da Saúde Pública e, em particular, da Vigilância Sanitária em consonância com o processo econômico e social.

Sob a vigência da 1ª Constituição Republicana, em 1923, foi estabelecido o Regulamento Sanitário Federal, uma espécie de Código Sanitário que regulamentava os mais distintos objetos de interesse da saúde. Fixaram-se normas, em muitos casos de difícil cumprimento, pois a saúde não era prioridade no país. O termo “*vigilância sanitária*” era usado indistintamente para o controle sanitário de pessoas doentes (Costa, 2001).

As décadas de 30 e 40 representaram importantes momentos para a saúde em geral e, particularmente para a conformação da Vigilância Sanitária no Brasil. O Estado reconheceu a questão social, emergindo uma Política Nacional de Saúde que seguiu dois rumos: a Saúde Pública e a Medicina Previdenciária. Em 1934 e 1937 foram promulgadas Constituições que reconheceram a saúde apenas como um direito do trabalhador inserido no mercado formal de trabalho determinando sua assistência médico-social. Nos anos 30 e 40 houve extensão das ações de saúde, mas também fragmentação das competências institucionais entre os ministérios da Agricultura e do Trabalho.

Na área dos alimentos surgiu o Decreto 19.604/31, reafirmando-se como crime sujeito às penalidades previstas no Código Penal dar, vender e expor ao consumo público gêneros alimentícios fraudados (Rozenfeld, 2000).

No começo da década de 40 criou-se o Serviço Nacional de Fiscalização da Medicina, e nos anos 50, o Serviço de Fiscalização da Farmácia, mantendo-se a Vigilância de Portos, Aeroportos e Fronteiras em separado nesta época, legislações específicas para o controle e vigilância dos alimentos começam a ser elaboradas. Em 1953 é criado o Ministério da Saúde.

A expansão industrial químico-farmacêutica foi acompanhada de intensa regulamentação de produtos e reestruturação do Serviço de Fiscalização de Medicina, criando-se em 1954 um laboratório específico de análises – o Laboratório Central de Controle de Drogas e Medicamentos (LCCDM), mais tarde também de alimentos.

Em 1961, no final do Governo JK, foi promulgado o Código Nacional de Saúde com grande abrangência. Destaque-se a incorporação do controle sanitário de alimentos no âmbito setorial. Nesse momento foi editada a primeira Norma Técnica Especial do Código de Saúde, regulamentando o uso de aditivos químicos de alimentos e de resíduos de pesticidas (agrotóxicos), os chamados aditivos incidentais. Tal como a indústria farmacêutica, a indústria de alimentos teve grande expansão no período da Segunda Guerra Mundial (Costa, 2001)

Até o ano de 1964 vigorou um regime democrático populista voltado para o desenvolvimento industrial com forte incentivo ao capital multinacional, que foi predominante na indústria farmacêutica e depois na indústria de alimentos.

## **1.2-Vigilância Sanitária nos Portos, Aeroportos, Fronteiras e Recintos Alfandegados**

A necessidade de efetuar o controle sanitário dos portos brasileiros para impedir a introdução de doenças advindas do exterior, motivou a adoção das primeiras medidas formais de saúde pública no país.

A Inspetoria Sanitária de Portos foi criada por meio do Alvará de Regimento, assinado em 22 de Janeiro de 1810, pelo Príncipe Regente D. Pedro I, a Polícia Sanitária fiscalizava, dentre outras, as embarcações e as áreas de comércio de alimentos. O Serviço do Porto do Rio de Janeiro e os Distritos Sanitários Marítimos nos estados foram instituídos por Oswaldo Cruz em 1903 e transformados por Carlos Chagas, em 1920, em Diretorias de Defesa Marítima e Fluvial. Em 1940 essas estruturas deram origem ao Serviço de Saúde dos Portos e ao Serviço Nacional de Fiscalização da Medicina, Farmácia e Afins. A Secretaria Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS) foi implantada em 1976, sendo suas atribuições absorvidas em 26 de Janeiro de 1999 pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) a qual agregou outras competências na sua missão de promover e proteger a saúde da população. As ações de Vigilância Sanitária nos Portos, Aeroportos e Fronteiras e nas migrações humanas objetivam impedir que doenças infecto-contagiosas se disseminem pelo país através das fronteiras marítimas, fluviais, terrestres e aéreas. Também visam preservar as condições sanitárias nos meios de transporte da marinha mercante, constituindo-se, portanto, função essencial à circulação de mercadorias. Nas imigrações, a ação de Vigilância Sanitária também tem por finalidade preservar a capacidade de trabalho das pessoas que pretendemos ingressar no país (Costa, 2002).

A diminuição dos obstáculos ao comércio internacional motivou o início de uma cooperação internacional no campo da saúde de cujos esforços, especialmente empreendidos no século passado, resultaram a criação de organizações internacionais que culminaram na criação da Organização Mundial de Saúde (OMS).

As ações são desenvolvidas de acordo com o Regulamento Sanitário Internacional (RSI), que define as regras para os Estados Partes, visando responder à necessidade de garantir a saúde pública mundial.



#### “Artigo 2 - Propósito e abrangência

O propósito e abrangência do presente Regulamento são prevenir, proteger, controlar e dar uma resposta de saúde pública contra a propagação internacional de doenças, de maneiras proporcionais e restritas aos riscos para a saúde pública, e que evitem interferências desnecessárias com o tráfego e o comércio internacionais.”

#### “Artigo 9 - Outros Informes

2-Na medida do possível, os Estados Partes deverão informar a OMS, dentro de um período de até 24 horas, a contar do recebimento de evidências, qualquer risco para a saúde pública identificado fora de seu território que possa causar a propagação internacional de doenças, manifestado pela importação ou exportação de: a) casos humanos; b) vetores portadores de infecção ou contaminação, ou c) - mercadorias contaminadas.”

Com relação às recomendações relativas a bagagens, cargas, containers, meios de transportes, mercadorias e encomendas postais, o RSI orienta aos Estados Partes que as autoridades competentes implementem inspeções, sendo responsáveis pelo monitoramento de sua entrada e saída de áreas afetadas, de maneira que sejam mantidos livres de fontes de infecção ou contaminação; devendo apreender e destruir qualquer tipo de bagagem, cargas, mercadorias ou encomendas postais suspeitas, contaminadas ou infectadas, sob condições controladas, quando não houver outro tratamento ou processo disponível comprovadamente eficaz, devendo recusar a sua saída ou entrada (RSI/2005- artigos 18 e 22).

A ANVISA tem como responsabilidade, garantir o controle sanitário nos portos, aeroportos e pontos de passagem de fronteira em todo território nacional. Para cumprir seu papel institucional como entidade de saúde pública, delega à Gerência-Geral de Portos, Aeroportos e Fronteiras (GGPAF) a função de coordenar as ações de controle sanitário nessas áreas, com a missão de proteger e promover a saúde do viajante, dos meios de transporte e dos serviços submetidos a vigilância sanitária,

inclusive dos ambientes, dos processos, anuência e isenção de produtos, insumos e da tecnologia a eles relacionados; fazendo assim cumprir a Legislação Brasileira, o Regulamento Sanitário Internacional e outros atos subscritos pelo Brasil.

As Coordenações de Vigilância Sanitária de Portos, Aeroportos e Fronteiras nos estados, coordenam, acompanham, controlam, avaliam e supervisionam as ações dos Postos de Vigilância Sanitária nas áreas portuárias, aeroportuárias e de fronteiras em todo território nacional. Além de apoiar técnica e administrativamente as outras unidades organizacionais da ANVISA.

Os Postos de Vigilância Sanitária em Portos, Aeroportos e Fronteiras são responsáveis pela execução das atividades de controle sanitário em meios de transportes, viajantes, infra-estrutura, produtos importados e exportados, serviços e bens produzidos, bem como a vigilância epidemiológica e o controle de vetores nos portos, aeroportos, fronteiras, terminais de passageiros, cargas e estações aduaneiras correlacionadas, em articulação com os órgãos de saúde dos níveis estadual e municipal, bem como com outros órgãos federais.

No contexto da importação e exportação de mercadorias e regularização de empresas, compete ao Setor:

- Executar e promover a vigilância sanitária de bens e produtos importados e exportados em Portos, Aeroportos, Fronteiras e Recintos Alfandegados, inclusive para procedimentos técnicos padrões;
- Propor mecanismos de prevenção e controle sanitário de bens e produtos no que se refere à: adoção de medidas restritivas e sancionadoras; programa de verificação da qualidade em cooperação com outros setores técnicos locais do Sistema Único de Saúde;
- Executar os procedimentos de anuência de importação de bens e produtos sujeitos à vigilância sanitária;

- Promover, estimular e acompanhar a cooperação técnica com outros órgãos locais da Administração Pública anuentes do Sistema Integrado de Comércio Exterior (SISCOMEX), com vistas à importação de bens e produtos sujeitos à vigilância sanitária;
- Supervisionar e avaliar, em articulação com os responsáveis pela Vigilância Sanitária dos Postos Portuários e Aeroportuários, as atividades de controle relacionadas à importação e exportação de mercadorias;
- Propor e promover a implantação de programas de verificação de qualidade dos produtos;
- Implementar, acompanhar, supervisionar e avaliar programas de inspeção de mercadorias importadas e exportadas, sujeitas ao regime de vigilância sanitária, para pessoa física e/ou jurídica nos terminais de passageiros e recintos alfandegados, nele incluídos as bagagens acompanhadas, remessa postal e remessa expressa;
- Implementar ações de regularização de empresas que operam o armazenamento de cargas sob alfandegamento;
- Promover e implementar os conteúdos técnicos para os programas de capacitação para os servidores que exerçam as atividades de inspeção sanitária de bens e produtos importados e sob exportação em área de Portos, Aeroportos, Fronteiras e Recintos Alfandegados ;
- Articular intra e interinstitucionalmente com a finalidade de estabelecer programas de monitoramento, controle e orientação da qualidade de mercadorias importadas, exportadas e autorização de empresas de armazenamento.

(Boletim de Serviço/ANVISA nº42 de 08 de Setembro de 2008)

### 1.3- Alimentos

A partir do começo dos anos 60 a área de alimentos tornou-se fortemente influenciada pelo *Codex Alimentarius*, principal Organização Internacional que reúne normas de controle sanitário sobre numerosos riscos à saúde relacionados ao consumo de alimentos. Tem como propósito a implementação do Programa FAO/OMS de Padrões de Alimentos de forma a proteger a saúde dos consumidores e garantir práticas eqüitativas no comércio de alimentos. Hoje, seu trabalho é desenvolvido no âmbito de nove comitês de assuntos gerais (comitês horizontais), sete comitês de produtos (comitês verticais), seis comitês de coordenação regional e três forças tarefa intergovernamentais. A Comissão do *Codex Alimentarius* foi criada em 1963 pela “Food and Agriculture Organization - Organização Mundial de Saúde” (FAO/OMS) para desenvolver normas alimentares, orientações e textos relacionados, tais como códigos de boas práticas no âmbito do Comitê Misto FAO / WHO Food Standards Programme. Os principais objetivos deste Programa são proteger a saúde dos consumidores, assegurar práticas comerciais justas no comércio de alimentos e promover a coordenação de todas as normas alimentares, trabalho realizado por organizações governamentais e não-governamentais. Suas diretrizes e recomendações são consideradas pela Organização Mundial do Comércio como referência mundial para as medidas harmonizadas entre os países membros relativas ao Acordo Internacional Sobre a Aplicação de Medidas Sanitárias e Fitossanitárias e podem ser adotadas como orientação ao Acordo sobre Obstáculos Técnicos ao Comércio.

O redirecionamento e fortalecimento das ações de vigilância sanitária passam a ser focos de atenção especial na busca da garantia da segurança, qualidade dos produtos e prestação de serviços na área de alimentos, com vistas à proteção da saúde do consumidor.

Além da influência da OMS, *Codex Alimentarius Commission* da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Nutrição (FAO), Organização Marítima Internacional (IMO), Organização Internacional do Trabalho (OIT), entre outras, atualmente, organizações multilaterais com representações de grandes interesses

econômicos, especialmente a Organização Mundial do Comércio (OMC), passam a exercer um forte papel na regulamentação sanitária de alimentos.

A Coordenação do Codex Alimentarius no Brasil (CCAB) é exercida pelo Inmetro/MDIC. Participam do CCAB representantes de 14 instituições dentre elas, órgãos do governo, de indústrias de alimentos e de defesa do consumidor.

No Brasil, a Gerência Geral de Alimentos/GGALI-ANVISA coordena as atividades de oito grupos de trabalho relacionados aos Comitês do Codex e através da Gerência de Produtos Especiais – GPESP, responde pelos temas do Grupo Técnico (GT) de “Nutrição e Alimentos para Fins Especiais”.

Somente a partir de 1997 é que a Vigilância Sanitária conseguiu marcar no Sistema Integrado de Comércio Exterior as mercadorias importadas sob controle sanitário, dentre elas “os alimentos”, ficando sujeitos a sua anuência para o ingresso no território nacional, antes do desembaraço aduaneiro.

### **1.3.1- Legislação**

A legislação brasileira de alimentos data, efetivamente, da segunda metade dos anos 60 (Costa, 2001).

Em 1967 foi publicado o Decreto-lei 209 que instituía o Código Brasileiro de Alimentos (CBA), composto de normas de defesa e proteção à saúde individual e coletiva, desde a produção até o consumo dos alimentos, sendo revogado em 21 de Outubro de 1969 pelo Decreto-lei 986 que introduziu o conceito de padrão de identidade e qualidade e instituiu as normas básicas para os alimentos. Vigorando até os dias de hoje na maioria de seus artigos, o Decreto-lei 986 institui em seu artigo 3º que:

“todo alimento somente será exposto ao consumo ou entregue à venda depois de registrado no órgão competente do Ministério da Saúde”.

O Decreto-lei 986/69 já citava sobre as análises laboratoriais a serem efetuadas nos alimentos e, em seu capítulo II, refere-se à análise de controle dos alimentos, destinada a comprovar a conformidade do produto com a fórmula que deu origem ao registro, bem como em alimentos importados no momento de seu desembarque no país (capítulo X, artigo 57) e no capítulo VII, cita sobre os procedimentos para colheita de amostras de alimentos para análise fiscal efetuadas em inspeções de rotina feitas pela autoridade sanitária competente.

A partir deste momento, compete ao setor Saúde o controle sanitário e o registro dos produtos alimentícios, com exceção dos produtos de origem animal, de responsabilidade do Ministério da Agricultura, sendo ainda de competência da Saúde a participação no controle das águas de consumo humano e do sal quanto ao teor de iodo.

Com a promulgação da Constituição Federal em 1988, o Brasil passou a ter a definição explícita de algumas responsabilidades, que até então não eram claras, como a promoção da saúde e as responsabilidades relacionadas à alimentação. Dentre os principais marcos normativos do período merecem destaque:

A Lei nº. 8.078, emitida pelo Congresso Nacional, de 11 de Setembro de 1990, o chamado Código de Defesa do Consumidor, que reforçou a legislação de proteção e defesa da saúde, reafirmando a responsabilidade do produtor pela qualidade do produto e do serviço e impondo-lhe serviços de informação ao consumidor (Brasil, 1990).

A Lei Federal nº. 8.080, de 19 de Setembro de 1990, que organiza o Sistema Único de Saúde, nela destaca-se a abrangência das ações de vigilância, ao incluir, entre as competências do SUS, a vigilância de produtos, de serviços, dos ambientes e dos processos de trabalho, através de execução direta ou mediante a participação de outros setores. Em seu artigo 6º, observa-se no item VIII a inclusão, ainda no campo de atuação do Sistema Único de Saúde, a *“fiscalização e a inspeção de alimentos, água e bebidas para consumo humano”*.

A Portaria/MS nº. 1.428 de 26 de Novembro de 1993, que aprova o Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos, as diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos e o Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade para Serviços e Produtos na Área de Alimentos, introduzindo nas normas o enfoque de ‘risco epidemiológico’, a ser incorporado ao planejamento das inspeções e ao estabelecimento de prioridades, por meio do Sistema de Avaliação dos Perigos e Pontos Críticos de Controle, instrumento que permite controlar a contaminação dos alimentos.

A Lei Federal nº 9782, de 26 de Janeiro de 1999, define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária - SNVS, criando a ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária, incluindo dentre as suas competências “o controle e a fiscalização de alimentos, inclusive bebidas, águas envasadas, seus insumos, suas embalagens, aditivos alimentares ...“(art. 8º, parágrafo 1º, II) permitindo a este órgão a “regulamentação do registro de produtos visando a desburocratização e agilidade dos procedimentos desde que não implique risco à saúde da população” (art.41).

A Portaria nº 710, de 10 de Junho de 1999, do Ministério da Saúde, a qual aprova a Política Nacional de Alimentação e Nutrição e, dentre seus propósitos, tem-se “... a garantia da qualidade dos alimentos colocados para consumo no país, a promoção de práticas alimentares saudáveis e a prevenção e controle de distúrbios nutricionais” (Brasil, 1999). Essa Portaria ainda evidencia a garantia de segurança e qualidade de alimentos e de prestação de serviços, dispondo o seguinte:

“O redirecionamento e fortalecimento das ações de vigilância sanitária serão focos de atenção especial na busca da garantia da segurança e da qualidade dos produtos e da prestação de serviços na área de alimentos. Essas ações constituem, assim, instrumento básico na preservação de atributos relacionados com o valor nutricional e com os critérios de qualidade sanitária dos alimentos na prestação de serviços neste âmbito, com vistas à proteção da saúde do consumidor, dentro da perspectiva do direito humano à alimentação e nutrição adequadas. Tal questão é particularmente importante em face, principalmente, das constantes

reciclagens nas tecnologias de controle dos perigos que percorrem toda a cadeia alimentar (Brasil, 1999b)”.

Neste período, o Decreto-lei 986/69 começa a sofrer alterações, sendo alterado e revogado alguns de seus artigos.

Em 16 de Março de 2000 foram publicadas no Diário Oficial da União as Resoluções 22 e 23/ANVISA, quando foi dado um grande passo na modernização dos procedimentos para comercialização dos produtos. Estas Resoluções regulamentam a dispensa e a obrigatoriedade do registro na ANVISA de produtos alimentícios e embalagens para produtos nacionais e importados, respectivamente.

A preocupação com a qualidade e a segurança dos produtos produzidos pelas indústrias e destinados à comercialização foi ampliada através da modernização dos procedimentos de inspeção com a centralização da fiscalização nos processos produtivos. Aliado a esse fator, analisando o processo para registro, administrativa e financeiramente, houve desburocratização dos procedimentos e redução dos custos para comercialização dos produtos. Tal regulamento também dá maior responsabilidade às indústrias quanto à qualidade e segurança de seus produtos.

Em 15 de Setembro de 2004, considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos e harmonização das ações de inspeção sanitária em serviços de alimentação, é publicada a RDC/ANVISA 216 que aprova o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, ratificando normas já preconizadas na Portaria 1.428/93.

O controle higiênico-sanitário dos alimentos ficou diretamente relacionado aos procedimentos técnicos para a obtenção do Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento, Registro ou Dispensa de Registro junto a Anvisa, tendo em vista que o Manual de Boas Práticas de Fabricação, o Fluxograma de Produção compatível com a Planta Física do Estabelecimento (lay-out), e o Responsável



Técnico das Empresas, são requisitos fundamentais que visam garantir a segurança dos produtos elaborados (Bob, 2007).

Em 2005 a Resolução 23/2000 foi alterada apenas em seus Anexos I e II pela RDC 278, quanto aos produtos registrados e os dispensados desta obrigatoriedade.

### **1.3.2 – Rotulagem dos Alimentos**

Desde a construção das sociedades mais antigas, leis e regulamentos proibiam a venda de produtos alimentícios estragados, adulterados ou contaminados. Contudo, regulamentações e legislações nutricionais tiveram origem mais recentemente, devido à necessidade da determinação de padrões mais adequados. Nestas sociedades, os regulamentos e as regras de higiene eram instrumentalizadas com objetivos religiosos, embora na sociedade Romana, o Estado assumia a responsabilidade de proteger os cidadãos delegando aos oficiais a tarefa de verificar pesos e medidas, além de destruir alimentos impróprio para o consumo (Harper, 1977)

Até 1920, havia pouco conhecimento sobre as propriedades nutricionais dos alimentos e a necessidade desses nutrientes para a saúde humana.

Em 1935, o Technical Committee on Nutrition of the League of Nation realizou a primeira tentativa de determinar padrões nutricionais. Somente, com a Segunda Guerra Mundial, devido as carências nutricionais que foram observadas, foi dado maior ímpeto para o desenvolvimento de padrões nutricionais, com o reconhecimento da importância nutricional adequada para o fornecimento e manutenção da saúde da população.

A partir de 1938, começa a ocorrer o delineamento de padrões de identidade visando assegurar a qualidade dos ingredientes na composição dos produtos alimentícios tendo esta medida caráter de oferecer proteção para produtores e consumidores honestos. Neste mesmo ano, os requerimentos para a rotulagem de alimentos foram especificados pelo Food, Drug and Cosmetic Act, como imposição

do Food and Drug Administration (FDA). Estas leis especificaram que os rótulos dos alimentos deviam conter informações como: o nome comum do produto; o nome e o endereço do produtor; endereço do responsável por embalar ou distribuir o produto; o conteúdo líquido expresso em termos de peso, medida, conteúdo numérico, ou a combinação destes, dependendo da natureza do produto. Para alimentos que ainda não tinham seus Padrões de Identidade estabelecidos, os ingredientes deviam ser listados, nos rótulos, em ordem decrescente de predominância (Ross, 1994). Legitimamente, o que pode ser chamado de legislação nutricional foi decretado a partir de 1940 (Harper, 1977).

Posteriormente, com aumento da conscientização por parte do Estado, das agências reguladoras e das indústrias, quanto à necessidade de obter-se mais informações, além das leis existentes e visando assegurar benefícios para a saúde do consumidor, foi alegado que essas determinações deveriam ser incluídas nos rótulos dos alimentos (Ross, 1974).

No ano de 1972, inicialmente, o FDA propôs o estabelecimento da rotulagem nutricional que deveria permitir que alguns nutrientes fossem listados como padrão do percentual do valor diário ingerido por porção servida, estes valores foram chamados de *Recomendações Diárias Permitidas*, possibilitando ao consumidor avaliar a contribuição dos nutrientes ingeridos diariamente (Pennington & Hubbard, 1997). A informação nutricional ajudaria o consumidor realizar suas escolhas de maneira mais balanceada, promovendo o maior entendimento, bem como minimizando confusões sobre o conteúdo nutricional (Geiger, 1991). Desde então, a nova regulamentação para rotulagem nutricional foi estendida a um número maior de alimentos embalados.

Em 1990, o *Nutrition Labeling and Education Act* (NLEA) implementa a rotulagem nutricional a todos os produtos embalados (Goldberg, Probart & Zak, 1999) e desde 1994 a rotulagem nutricional é obrigatória nos Estados Unidos da América (EUA). (Brecher, 2000)

### **1.3.3 - No Âmbito Internacional**

No âmbito internacional, padrões de alimentos têm sido desenvolvidos com a subvenção do Codex Alimentarius cujas normas sobre a aplicação de medidas sanitárias e fitossanitárias para a inocuidade dos alimentos são importantes para a proteção da saúde pública e para um bom desenvolvimento dos mercados internos e externos (Tabai, 2002). A adoção das recomendações do Codex pelos países, beneficia os consumidores principalmente nos aspectos como higiene, conformidade aos padrões de qualidade, garantia de atendimento dos quantitativos anunciados nos rótulos, bem como acesso a informações mais adequadas sobre os alimentos (Mirilli, 1996).

A Comissão do Codex estabeleceu em 1965 o Comitê sobre Rotulagem de Alimentos. Esta Comissão reconheceu que a rotulagem de alimentos é o principal meio de comunicação entre o produtor e o vendedor de alimentos, por um lado, e o comprador e o consumidor, do outro. O Comitê lida com questões difíceis, em que diversos regimes de rotulagem podem ocasionar barreiras ao comércio, de acordo com as declarações de Ellen Matten (2002) analista de política internacional do Codex nos EUA.

Na União Européia e no Reino Unido, a harmonização da legislação foi adotada para eliminar barreiras comerciais entre os países membros. A harmonização da legislação de alimentos tem como objetivo principal, promover o livre movimento de bens com alto nível de proteção para a saúde do consumidor. Quanto à rotulagem nutricional, nestes países, é de caráter voluntário, mas, torna-se obrigatória caso as indústrias façam alegações nutricionais (Hurt, 2002).

Em alguns países da Ásia como Brunei, Indonésia, Filipinas, Singapura e Tailândia, com exceção da Malásia, também não é obrigatória a rotulagem nutricional, exceto em caso de categorias especiais de alimentos ou quando alegações nutricionais são feitas para alimentos fortificados ou enriquecidos. No entanto, as empresas multinacionais, fazem voluntariamente a rotulagem nutricional, onde se observa por parte das autoridades destas localidades que já começam a formular legislação para tal finalidade. O formato e os requerimentos para a

rotulagem nutricional diferem largamente nos países desta região. A Malásia segue as recomendações proposta pelo Codex. Em outros países, como as Filipinas, a rotulagem nutricional é muito similar ao Nutrition Labeling and Education Act dos EUA, e somente a Indonésia e as Filipinas permitem alegações de saúde; contudo, são observados esforços por parte dos países dessa região em decretar normatizações sobre as alegações nutricionais em produtos alimentícios (Tee, 2002).

Quanto à Legislação Japonesa, há uma similaridade tratando-se de alegações funcionais de nutrientes proposta pelo Codex em 1997, sendo o intuito destas, reduzir riscos de doenças pela população. Contudo, o Japão tem alcançado relativo destaque em comparação a outros países na pesquisa, na determinação e na regulação das alegações funcionais dos alimentos, como a comprovação científica, incluindo os testes clínicos; a segurança para o consumidor e a determinação analítica para comprovar de forma efetiva a presença desses componentes nos alimentos (Shimizu, 2002).

#### **1.3.4 - No Brasil**

A primeira norma nacional referente à rotulagem de alimentos, foi o Decreto-lei 986/69 que define a palavra “rótulo” como “qualquer identificação impressa ou litografada, bem como os dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou decalcação, aplicados sobre o recipiente, vasilhame, envoltório, cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente”. Em seu capítulo III, o Decreto dispõe sobre normas para a rotulagem de alimentos e estabelece a obrigatoriedade de informações como : “a natureza e o tipo do alimento; nome e/ou marca do alimento; nome do fabricante ou produtor; sede da fábrica ou local de produção; número de registro do alimento no órgão competente do Ministério da Saúde; indicação do emprego de aditivo intencional; número de identificação da partida, lote ou data de fabricação; peso ou volume líquido” (artigo 11), as quais devem se apresentar de forma legível nas embalagens dos produtos alimentícios.

Detalhamento maior foi dado pela Resolução — RDC n° 259, de 20 de setembro de 2002 que estabelece o Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados e define como rotulagem: “Toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colocada sobre a embalagem do alimento”. A partir daí diversas normas, gerais e específicas, foram publicadas, visando melhor orientação sobre o assunto.

As normas gerais referentes à rotulagem dos alimentos embalados são:

- Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) n°259, de 20 de Setembro de 2002, que aprova o Regulamento Técnico sobre a Rotulagem de Alimentos Embalados;
- Lei n°10.674, de 16 de Maio de 2003, que institui a obrigatoriedade da informação sobre a presença do glúten no rótulo do alimento, como ação preventiva e de controle da doença celíaca;
- RDC n°360, de 23 de Dezembro de 2003, que aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, que determina a declaração da informação nutricional obrigatória do valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio no rótulo dos alimentos embalados.

Esse arcabouço normativo constitui-se em importante ferramenta para disponibilizar, de forma adequada e obrigatória, as informações relativas aos produtos alimentícios prontos para o seu consumo, resguardando as peculiaridades de cada alimento, havendo, assim, normas de rotulagem específicas.

O Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (IDEC), desde os primeiros anos de sua atuação, se mantém vigilante em relação à legislação sanitária, acompanhando as discussões na Anvisa, nos Ministérios da Agricultura e Saúde e nos demais órgãos envolvidos, inclusive os estaduais, buscando o aperfeiçoamento e o cumprimento da legislação em vigor. Sua postura é permanente no sentido de

exigir melhor qualidade dos alimentos, além de suficiente informação nos rótulos. O IDEC já realizou mais de 50 testes de alimentos, envolvendo milhares de produtos. Os resultados demonstram que, em média, 20 por cento dos produtos avaliados descumprem alguma norma sanitária ou de qualidade. Nesses testes, o IDEC constatou também que cerca de 40% dos alimentos avaliados apresentaram problemas de rotulagem e, conseqüentemente, descumpriram o Código de Defesa do Consumidor. Todos os dados das avaliações são enviados às empresas fabricantes que, muitas vezes, adotam medidas corretivas, como a retirada de produtos do mercado, melhoria dos processos de produção e mudanças na rotulagem.

A rotulagem dos alimentos no Brasil, bem como internacionalmente, vem recebendo seu devido valor e destaque. Informações específicas sobre o assunto vem sendo publicadas frequentemente no sentido de esclarecer e acompanhar, com constante preocupação, a segurança do consumidor, frente a diversidade de produtos que vem sendo desenvolvidos pela indústria de alimentos.

### **1.3.5 – Importância da Rotulagem**

As informações constantes da rotulagem de um produto alimentício destina-se a identificar a sua origem, composição e características nutricionais, permitindo o rastreamento dos mesmos e, constituindo-se, portanto em elemento fundamental para a saúde pública. Cabe ressaltar, ainda que, as informações fornecidas através da rotulagem contemplam um direito assegurado pelo Código de Defesa do Consumidor brasileiro que, em seu artigo 6º determina que a informação sobre os diferentes produtos e serviços, deve ser clara e adequada e “com especificação correta de quantidade, características, composição, qualidade e preço, bem como sobre os riscos que apresentem”. Por tudo isto, torna-se indispensável a adequação dos rótulos alimentícios à legislação sanitária vigente, sendo de suma importância a fidedignidade de suas informações.

Os rótulos foram relacionados como um dos fatores de influência nas escolhas alimentares das pessoas como fonte de informação nutricional aos

consumidores. Assim, quando estas informações estão disponibilizadas de maneira clara e com precisão, o consumidor tende a dar mais credibilidade ao produto. Através dos rótulos dos alimentos, o consumidor é capaz de avaliar se o produto atende as suas necessidades nutricionais.

É pertinente a indústria informar de forma clara e precisa sobre as características inerentes ao produto e assegurar sobre a qualidade dos mesmos. Entretanto, cabe ao governo a função de normatizar, orientar e fiscalizar quanto as adequações para a produção, distribuição e comercialização dos produtos. As ações punitivas só devem ser aplicadas posteriormente às ações educativas, pois as infrações cometidas à lei por desconhecimento dela revelam falha maior por parte do governo; caso contrário, quando a infração é cometida conhecendo a lei, fica evidente que houve omissão e tentativa de burlá-la. Portanto, as ações educativas devem tanto capacitar consumidores quanto produtores, pois em ambos os lados, os lucros serão evidentes; o primeiro terá qualidade e segurança e o segundo terá maior competitividade do seu produto no mercado. Desta forma, todas as partes envolvidas devem estar compromissadas no alcance do objetivo maior: a saúde e o bem estar da população.

#### **1.4- Laboratórios**

A existência de uma rede de laboratórios oficiais de controle de qualidade em saúde é um dos itens indispensáveis para a configuração de um sistema de vigilância sanitária (Dallari, 2001). É o laboratório que complementa as ações de inspeção sanitária, constituindo-se num instrumento fundamental através da avaliação analítica, verificando a conformidade dos produtos com normas sanitárias vigentes.

A Portaria do Ministério da Saúde nº 2.031, de 29 de Setembro de 2004 dispõe sobre a organização do Sistema Nacional de Laboratórios de Saúde Pública – SISLAB, composto por um conjunto de redes nacionais de laboratórios, organizadas em sub-redes, por agravos ou programas, de forma hierarquizada por grau de complexidade das atividades relacionadas à vigilância em saúde,

compreendendo a vigilância epidemiológica e vigilância em saúde ambiental, vigilância sanitária e assistência médica.

Na Agência Nacional de Vigilância Sanitária é de competência da Gerência Geral de Laboratórios de Saúde Pública – GGLAS coordenar as ações desenvolvidas pelos laboratórios que analisam produtos sujeitos à vigilância sanitária visando garantir resultados confiáveis à população. A GGLAS tem em seu campo de atuação os laboratórios analíticos pertencentes à Rede Nacional de Laboratórios de Saúde Pública da Vigilância Sanitária e à Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS.

O Laboratório Central de referência no país é o Instituto Nacional de Controle e Qualidade em Saúde/INCQS que, tecnicamente, é vinculado à Agência Nacional de Vigilância Sanitária e, administrativamente, à estrutura da Fundação Oswaldo Cruz. O INCQS tem o papel de fornecer padrões de referência e métodos de análise de produtos, bem como procedimentos amostrais para servir de parâmetro aos demais laboratórios oficiais que integram a Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde (REBLAS), integrado pelo INCQS, Laboratórios Centrais de Saúde Pública dos Estados (LACENs) e outros laboratórios prestadores de serviços.

As modalidades de análise previstas para os alimentos são: análise fiscal, efetuada em inspeções periódicas, cuja finalidade é verificar os parâmetros de identidade e qualidade do produto alimentício (art. 2º, inciso XIX, Decreto-lei 986/69); análise de controle que é a efetuada imediatamente após o registro dos alimentos industrializados nacionais, quando de sua entrega ao consumo, para a comprovação de sua conformidade com o respectivo padrão de identidade e qualidade (art. 2º, inciso XVIII) e também a aplicada nos alimentos importados (art. 57, Decreto-lei 986/69), antes de sua nacionalização; análise prévia que é aquela que precede ao registro de certos alimentos a fim de ser verificado se podem ser objeto da finalidade a que se destina (artigo 9º do Decreto-lei 986/69); análise de contraprova, executada quando há discordância do resultado condenatório da análise, por parte do detentor do produto; análise de rotulagem, que verifica as inconformidades constantes dos rótulos das amostras que estejam em desacordo com os padrões estabelecidos pela legislação vigente; análise de consulta técnica, efetuada para atender a consultas de



entidades ou empresas privadas e análise de requisição/orientação técnica, realizada para atender aos órgãos públicos, responsáveis pela execução de programas nacionais e/ou regionais de saúde, ou pelo Poder Judiciário.

O Laboratório integra a estrutura da Vigilância Sanitária, sem o qual não haverá ações consistentes, especialmente no controle sanitário de produtos. As análises devem ser encaradas como uma fonte de informação que visa à verificação da conformidade com os padrões de identidade e qualidade do produto em questão com a legislação vigente (Costa, 2002).

## **2- OBJETIVO GERAL:**

Avaliar a conformidade dos rótulos de determinadas categorias de alimentos importados, sujeitos ao regime de vigilância sanitária, movimentados nos Portos, Aeroportos e Recintos Alfandegados no Estado do Rio de Janeiro, no período de Janeiro a Dezembro de 2007.

## **3- OBJETIVOS ESPECÍFICOS:**

- Conhecer os potenciais fatores de riscos à saúde pública provenientes da circulação dos alimentos com rotulagem insatisfatória;
- Verificar a efetividade da legislação sanitária sobre a rotulagem dos alimentos importados;
- Averiguar o resultado das análises de rotulagem constante dos laudos emitidos pelo Laboratório Central Noel Nutels/RJ;
- Demonstrar as inadequações existentes nos rótulos dos alimentos importados;

- Reforçar a necessidade de maior rigor na fiscalização da rotulagem dos alimentos no Brasil.

#### **4- METODOLOGIA:**

Inicialmente, foram verificados os dados sobre a importação de alimentos sob regime de vigilância sanitária no Rio de Janeiro constantes do Banco de Dados da ANVISA (DATAVISA) no ano de 2007. Dos alimentos importados neste período, foram destacados os coletados para análise laboratorial e examinados os resultados obtidos para cada categoria de alimentos. (Quadro 1)

Dentre a grande variedade de alimentos importados, selecionados para colheita de amostra, com vistas à análise de controle, destacaram-se:

- Os Chás, cuja mistura de ervas, presença de corantes e rótulos reduzidos conduzia para esta ação;
- Os azeites e óleos vegetais (principalmente os enlatados), os quais tem uma grande demanda nos processos de importação por via marítima, sendo muitas de suas amostras indicadas para análise, face constantes informações de ausência de componentes maléficos à saúde, falhas em sua informação nutricional e a diversidade de países de onde provém este produto;
- Os diferentes tipos de conserva, molhos e condimentos, considerando sua procedência e sua composição;
- As balas, doces e chocolates, principalmente aqueles coloridos artificialmente, com aromatizantes e conservantes;
- Os alimentos “light”, dietéticos, complementos e suplementos alimentares, tendo em vista a sua restrição ou adição de nutrientes, além de muitas vezes conterem indicações terapêuticas.

A Vigilância Sanitária de Portos, Aeroportos e Fronteiras, na sua ação preventiva relativa aos produtos importados, através dos Subpostos Portuário/RJ (TRA-Terminal Retro Alfandegado) e Aeroportuário/RJ (TECA-Terminal de Cargas Aéreas), desempenha as atividades de coleta de amostras de alimentos importados, quando de sua chegada ao país, para análise laboratorial, com vistas à verificação e controle da sua qualidade e adequação à legislação sanitária vigente.

Considerando os preceitos do Regulamento Sanitário Nacional e as demais normas sanitárias, as mercadorias importadas são regidas especificamente pela RDC/ANVISA nº 81, de 5 de Novembro de 2008, Regulamento Técnico de Bens e Produtos Importados para Fins de Vigilância Sanitária. Os alimentos estão incluídos no Procedimento 5.1 do Capítulo XXXI deste norma.

Para o embarque dos alimentos oriundos do exterior não é necessária a autorização prévia da ANVISA, entretanto, o importador, de posse do Licenciamento de Importação registrado na Receita Federal deverá protocolizar o processo de importação junto ao Posto da ANVISA onde a mercadoria referente aquele produto será desembarçada, apresentando os documentos pertinentes tais como: petição, extrato do licenciamento de importação, guia de recolhimento da União (de acordo com o porte da empresa importadora), regularização do produto junto à ANVISA (registro ou dispensa de registro), certificado de análise/controle da qualidade emitido pelo Fabricante, certificado de inspeção sanitária (alvará sanitário) do local de armazenagem onde o produto ficará armazenado antes de sua comercialização, fatura comercial, conhecimento de embarque, averbação, os quais formalizarão o processo de importação.

Face o volume e a variedade de importações, a análise documental do processo de importação satisfatória, alimentos com escasso risco intrínseco à saúde, alimentos provenientes de fabricantes/importadores conhecidos, produtos similares, além das dificuldades existentes no setor, a inspeção sanitária e a coleta para análise laboratorial não é feita para os alimentos importados na sua totalidade. O processo de importação de alimento é analisado inicialmente e, conforme a análise documental referente àquele produto, é liberado mediante documentação

satisfatória, apenas, ou direcionado para inspeção física e, conforme o caso, com indicação de coleta para análise laboratorial. (Figura 1)

Alguns quesitos são considerados na indicação do produto alimentício para análise laboratorial, como: produto novo, isto é, importado pela primeira vez, empresa importadora nova, procedência, produto com certificado de análise emitido pelo fabricante com ausência de informações fundamentais, alimentos infantis, produtos com corantes, energéticos, dietéticos, nutrição enteral/parenteral, com indicação terapêutica, enlatados, embutidos, conservas e produtos avariados e/ou em condições de armazenagem inadequadas, verificados no ato da inspeção sanitária.

Na inspeção física da mercadoria é retirada a respectiva amostra, a qual é dividida em 3 (três) partes, representativas do estoque existente, ficando 2 (duas) partes em poder do Laboratório, servindo 1 (uma) parte para a análise propriamente dita, a outra parte fica retida também no Laboratório para servir de “testemunho” e ser utilizada em caso de divergência de resultado. A terceira parte fica de posse do importador para sua utilização em caso de contestação do resultado da análise realizada.

A quantidade e peso da amostra para análise são determinados pelo Laboratório para cada categoria de alimentos, através de seu Manual, de acordo com os ensaios inerentes a cada produto.

Quando o alimento é coletado para análise laboratorial, o lote deste alimento coletado fica apreendido e interditado através de termo legal pertinente até que seja emitido o resultado oficial da análise realizada, porém é liberado para saída do recinto alfandegado sob Termo de Guarda e Responsabilidade assinado pelo importador para armazenagem do produto em armazém próprio, o qual deve ser licenciado pela Vigilância Sanitária Municipal para tal atividade, comprovado em documento no processo de importação(alvará sanitário). Neste Termo o importador se compromete a guardar a mercadoria, não a expando ao comércio e ao consumo até a permissão da autoridade sanitária competente, mediante resultado laboratorial

satisfatório, momento em que é, finalmente, desinterditada e liberada para comercialização e consumo.

Caso o laudo laboratorial venha a indicar que o produto alimentício está insatisfatório para algum tipo de ensaio realizado, a empresa importadora é notificada pela autoridade sanitária e comunicada sobre a possibilidade da contestação deste resultado, ficando ao seu critério o interesse em utilizar a contra-prova em seu poder para tal procedimento. Havendo a realização da perícia de contraprova e o resultado for divergente do primeiro apresentado pelo Laboratório, é lançado mão da terceira parte da amostra em poder do Laboratório (testemunho) para desempate e parecer final sobre o produto. Caso a empresa não esteja interessada na contestação da análise feita e concordar com o resultado apresentado, a mesma deverá providenciar a inutilização/incineração do produto a ser acompanhada pela autoridade sanitária, sendo enfatizada a obrigatoriedade desse procedimento ser em local aprovado pelo órgão competente, de maneira que não seja prejudicial ao meio ambiente.

O alimento com resultado satisfatório para os ensaios realizados e, inclusive, com resultado insatisfatório quanto à sua rotulagem é desinterditado e liberado para consumo mediante Termo Legal correspondente, com um “alerta” de que devem ser atendidas as especificações constantes da legislação citada no laudo no tocante à inadequação do rótulo. entretanto, não é verificado o cumprimento de tal correção com eficácia, sendo comum a presença de alimentos com rotulagem inadequada nas prateleiras do mercado.

A amostra do alimento coletado para análise é encaminhada ao Laboratório Central Noel Nutels/RJ, a qual é recebida no Setor de Recepção de Produtos onde é feita a análise da rotulagem. Nesse Setor é gerado um cadastro e formalizado um processo que acompanha a amostra a qual é encaminhada para as unidades analíticas respectivas: Microbiologia, Microscopia e/ou Físico Química, de acordo com o produto em questão. Efetuada(as) a(s) análise(s), o técnico responsável pela amostra emite um laudo parcial que é enviado à Gerência de Controle Sanitário e Ambiental onde o responsável examina os resultados, anexa ao respectivo processo e emite a conclusão final. O laudo é emitido em 3 (três) vias as quais são conferidas,

assinadas e encaminhadas junto ao respectivo processo para a sala de Recepção de Produtos que entrega a via 1 e 2 ao Serviço da Vigilância Sanitária responsável pela coleta do produto e a via 3 fica anexada ao processo pertencente ao Laboratório. O resultado final é lançado no SGA (Sistema de Gerenciamento de Amostras), banco de dados do Laboratório. Em caso de rastreamento de algum produto, o número de cadastro referente ao processo é de suma importância. (Figura 2)

O prazo para que o resultado da análise realizada seja emitido pelo Lacen é de 15 (quinze) a 20 (vinte) dias, sendo previsto em legislação que

“o prazo de interdição do alimento não poderá exceder de 60 (sessenta) dias, e para os alimentos perecíveis de 48 (quarenta e oito) horas, findo o qual a mercadoria ficará imediatamente liberada” (Parágrafo 4º, artigo 33 do Decreto-lei 986/69).

Os parâmetros utilizados para a análise Microbiológica são os da RDC/ANVISA 12/2001 (Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos), para a Microscopia a RDC/ANVISA 175/2003 (Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados) e para a análise FísicoQuímica a referência é o Regulamento Técnico para a Fixação de Identidade e Qualidade de Alimentos.

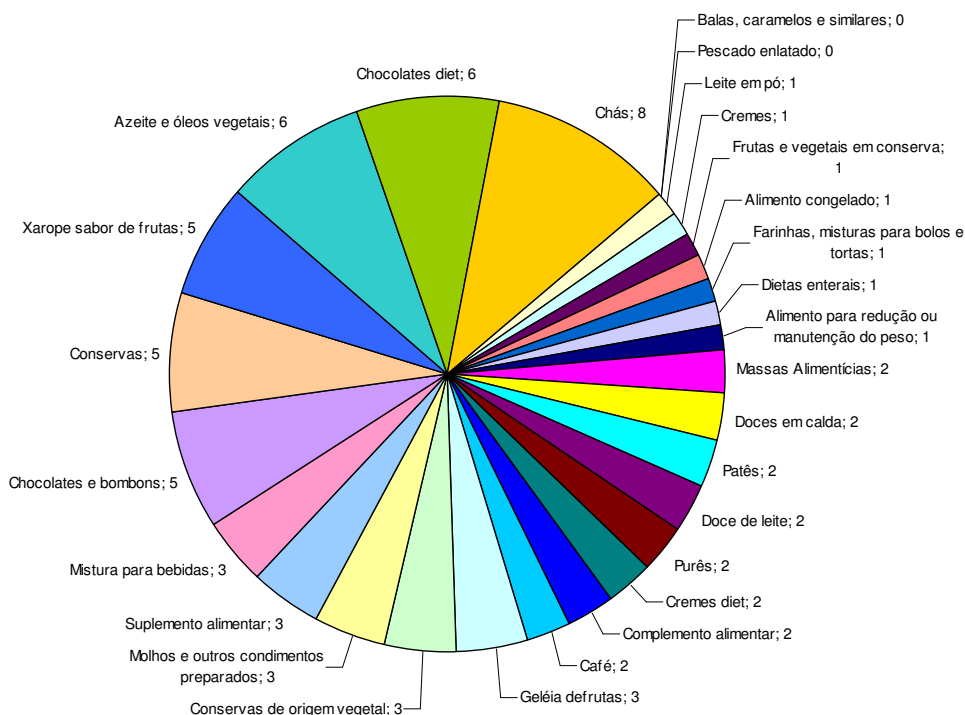
Existem alimentos cujas análises seguem parâmetros de Regulamentos Técnicos específicos: Azeites e óleos (RDC/ANVISA 270/2005 e Codex Alimentarius/Codex STAN 33), Farinhas de Trigo (RDC/ANVISA 263/2005), Leite UHT (Portaria/MA 370/1997), dentre outros.

Na análise de rotulagem do alimento, são utilizados como referência o Decreto-lei 986/69, a RDC/ANVISA 259/2002, a RDC/ANVISA 360/2003 e a Lei /PR 10.674/2003, havendo, como nas demais análises, regulamentos próprios, além dos citados, para alimentos específicos.

## 5- RESULTADOS E DISCUSSÃO

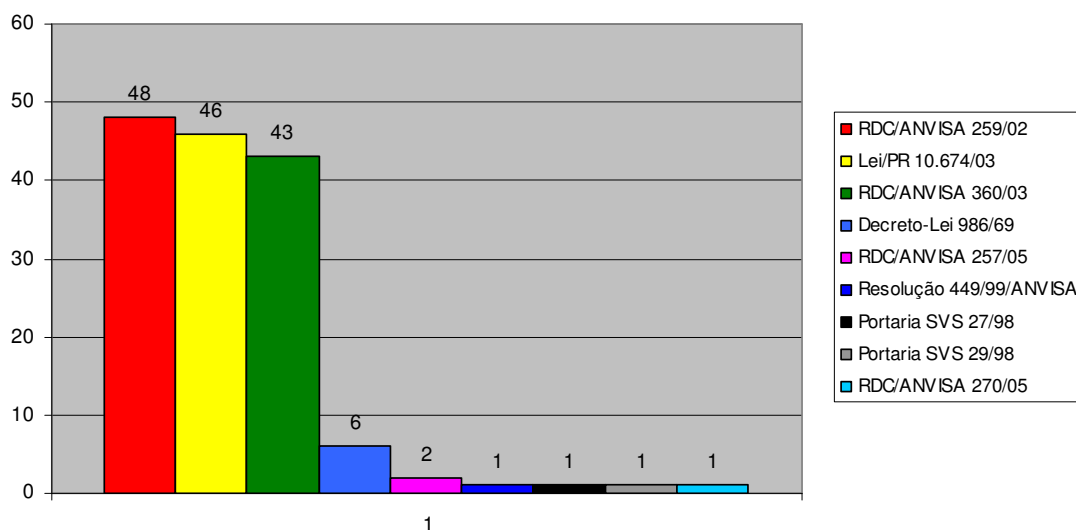
No período de Janeiro a Dezembro do ano de 2007 foram emitidos 91 (noventa e um) laudos de análise laboratorial referentes às amostras de alimentos importados. Do total dos rótulos das amostras analisadas, 80% foram considerados insatisfatórios. (Quadro 2)

A categoria de alimentos que obteve o maior índice de laudos insatisfatórios em seus rótulos foram os chás, os xaropes, os chocolates, os suplementos alimentares, as conservas e doces em pasta em geral. Os rótulos das balas e caramelos, pescados enlatados e as dietas enterais foram considerados satisfatórios na sua totalidade, conforme a figura abaixo:



Com relação à inadequação dos rótulos dos alimentos importados analisados à Legislação Sanitária, as normas infringidas com mais freqüência são a RDC 259/02 e 360/03-ANVISA, além da Lei 10.674/03 da Presidência da República.

## Inadequação à Legislação Sanitária



O alimento importado é coletado para análise laboratorial com o objetivo de verificar a sua qualidade e sua adequação frente à legislação sanitária nacional vigente, para isso são realizados ensaios analíticos preconizados na legislação sanitária, bem como a análise da sua rotulagem, ponto focal deste trabalho.

O rótulo de um produto alimentício é o que orienta e informa ao consumidor sobre a qualidade, quantidade de nutrientes, procedência, lote, validade, conservação, peso, volume, informações estas que constituem uma fonte importante auxiliar às escolhas alimentares, conferindo-lhe o caráter de uma atividade de promoção à saúde, configurando-se num elo de comunicação entre as indústrias e o consumidor. A rotulagem dos alimentos, ao orientar o consumidor sobre a qualidade e quantidade dos constituintes nutricionais dos produtos, o auxilia na sua opção alimentar apropriada, sendo indispensável a fidedignidade das informações nela contidas; o que não acontece com a maioria dos rótulos dos produtos alimentícios importados os quais, muitas das vezes, não são traduzidos corretamente ou as informações são incompletas.

O acesso à informação correta sobre o conteúdo dos alimentos integra o direito à alimentação, por constituir-se em elemento que contribui para a adoção de



práticas alimentares e estilo de vida saudáveis, configurando-se em seu conjunto uma questão de segurança alimentar e nutricional.

No estudo do resultado das análises dos rótulos dos alimentos importados coletados para análise no ano de 2007, verificou-se que 80% destes são “insatisfatórios”, sendo encontradas irregularidades como: informações falsas, como, por exemplo, em alguns tipos de azeite em que consta a afirmação “ausência de *colesterol*”, componente próprio de alimentos desta natureza; ausência da inscrição “contém glúten” ou “não contém glúten”, ausência de informação referente à utilização de aromatizantes; indicações terapêuticas, visando prevenir doenças; rótulos não traduzidos para o idioma do país de consumo ou tradução não condizente com a formulação original do produto; ausência da lista de ingredientes, inadequação ao modelo da rotulagem nutricional obrigatória (valor energético e nutrientes), dentre outras que afetam e colocam em risco a saúde do consumidor.

As determinações da RDC/ANVISA 259, de 20 de Setembro de 2002, que aprova o Regulamento Técnico sobre a Rotulagem de Alimentos Embalados têm o maior índice de infração dentre os rótulos dos alimentos importados, uma vez que em 48 (quarenta e oito, mais de 50%) dos 91 (noventa e um) rótulos analisados foram encontrados diversos itens infringidos, tais como: informação obrigatória não escrita no idioma oficial do país de consumo, com caracteres de tamanho e realce inadequados; utilização de informações falsas, destacando ausência de componentes; ausência da identificação do prazo de validade correto; presença de indicações terapêuticas; ausência de lista de ingredientes, ausência de nome ou razão social e endereço do importador, país de origem, e divergência de informações na tradução do rótulo (Figura 4).

A ausência da informação ao consumidor da presença ou não do “glúten” naquele alimento (Lei/Presidência da República 10.674, de 16 de Maio de 2003) é verificada em 46 (quarenta e seis, 50%) dos 91 (noventa e um) dos rótulos analisados, o que concorre para um grande risco à saúde dos consumidores portadores da doença celíaca, classificada como uma intolerância permanente ao glúten (conjunto de proteínas presentes no trigo, aveia, cevada, malte e centeio, que

agride e danifica o intestino) agravando ainda mais o seu quadro ao ingerir este alimento, dificultando a sua absorção (Figura 4).

Foi constatado com frequência (quarenta e três rótulos, quase 50%) a inadequação aos modelos da rotulagem nutricional, constante do Anexo B da RDC/ANVISA 360, de 23 de Dezembro de 2003, que aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a Rotulagem Nutricional, considerando que esta facilita ao consumidor conhecer as propriedades nutricionais dos alimentos, contribuindo para o seu consumo adequado (Figura 4).

Outros rótulos analisados, como no caso dos chocolates e cremes, demonstram discordância com o Decreto-Lei 986/69, mais especificamente, em seus artigos que dizem respeito às informações referentes aos aromatizantes, alimentos com essências naturais ou artificiais.

Diversas inadequações referentes a várias outras normas que regulam a rotulagem dos alimentos embalados são verificadas (Quadro 1), demonstrando, assim, a ineficácia da legislação sanitária vigente, necessitando de um rigor maior nas ações fiscalizadoras e, até mesmo, uma verificação nos itens de menor compreensão por parte do fabricante ou responsável pelo rótulo do produto, de maneira que ele seja correto e adequado às necessidades alimentares de cada consumidor permitindo-lhe o acesso a informações confiáveis sobre esses alimentos.

O controle sobre os rótulos dos alimentos importados é considerado muito precário, uma vez que deveria somente ser liberado para consumo o alimento com a rotulagem correta, eximindo a população de ficar exposta às conseqüências de tais inadequações, porém, mesmo com a rotulagem incorreta este alimento é liberado para consumo, sendo constantemente verificados alimentos com rotulagem inadequada nas prateleiras do mercado, demonstrando a fragilidade e ineficácia de nossa fiscalização.

Importância maior deve ser dada à leitura e compreensão do rótulo, em todos os seus aspectos, por parte do consumidor. O hábito de ler o rótulo deve ser incentivado, e os mesmos devem ser usados como uma forma de educar os consumidores. As recomendações contidas nos rótulos devem ser claras e consistentes para produzir hábitos alimentares saudáveis. Essa política deve ser desenvolvida por áreas competentes do Governo, visando ressaltar a aceitação e adoção pelos consumidores. Com a promoção da educação, o consumidor será capaz de entender as características daquele produto, podendo compor sua dieta de forma mais equilibrada.

Estudos realizados concluem que a influência da rotulagem nutricional sobre o consumidor ainda é incipiente, sendo necessárias ações educativas para esclarecer os benefícios da sua aplicação sobre a sua saúde. Assim, necessário se faz orientar e instrumentalizar o consumidor para que ele próprio possa exercer a vigilância sobre o alimento que compra e, sobretudo, sobre o alimento que consome.

Associados aos fatores que podem influenciar nas opções alimentares da população, os rótulos de alimentos vêm sendo estudados principalmente como fonte de informação nutricional aos consumidores. Além das informações gerais, os rótulos se apresentam como um veículo ímpar para fornecer ao consumidor informações indispensáveis à aquisição dos alimentos para compor uma dieta mais saudável. Assim, a necessidade de uma linguagem clara, objetiva, legível e fidedigna nos rótulos são importantes ferramentas de orientação para o consumidor, de forma que seus direitos estejam assegurados e seus anseios respeitados.

## **6-CONCLUSÃO**

O presente trabalho apresentou a importância da rotulagem adequada dos alimentos importados, a partir da verificação dos laudos de análises da rotulagem das amostras de alimentos coletados, destacando as inadequações existentes e a influência que esta exerce sobre a saúde do consumidor. A principal conclusão deste estudo retrata a grande quantidade de inadequações nos rótulos desses alimentos, principalmente quanto à informação nutricional e à declaração sobre a

presença ou não do “glúten”. Muitos deles apresentam informações “enganosas”, incompletas ou até mesmo ausência de informações, implicando em risco à saúde dos indivíduos e desrespeitando, inclusive, o direito do consumidor. Nota-se claramente que existe a necessidade da intensificação de medidas corretivas, tendo em vista, a vulnerabilidade a que o consumidor está sujeito diante das inconformidades encontradas.

Percebe-se ainda que a disponibilidade de laboratórios oficiais e estruturação dos mesmos para a análise de alimentos é muito precária. Quanto a análise dos produtos importados, o Instituto Nacional de Controle e Qualidade em Saúde – INCQS/FIOCRUZ limita-se à recepção apenas de medicamentos hemoderivados, não aceitando outros tipos de amostras, ação que deve ser contestada e revista, tendo em vista o referencial técnico desse Órgão nas ações de controle da qualidade de produtos vinculados à vigilância sanitária, dentre eles os “alimentos”. Recentemente foi comunicado pelo Laboratório Noel Nutels a redução da quantidade de amostras a serem recebidas para análise, o que dificulta mais ainda as ações de fiscalização.

O Serviço de Vigilância Sanitária de Portos, Aeroportos e Fronteiras, através de sua atuação frente aos principais pontos de entrada de mercadorias no país, dentre elas os alimentos, ocupa um lugar relevante no sentido de controlar de forma eficaz a qualidade desses alimentos e as informações que eles trazem em sua rotulagem. Seu corpo de funcionários (fiscais) deve ser treinado e atualizado frequentemente a fim de que sua atuação seja eficiente tanto na defesa da saúde do consumidor, bem como na orientação aos importadores, cujo volume de mercadorias importadas se eleva a cada dia, conscientizando-os das normas sanitárias vigentes no país, evitando assim a enorme quantidade de processos de importação que são protocolizados nos subpostos portuário e aeroportuário, porém retidos por falta de não cumprimento da legislação na documentação ou na inspeção da mercadoria. Deve ser ressaltada também a questão da bagagem de mão que os passageiros trazem consigo ao desembarcarem no país. Programas de educação devem ser direcionados a este grupo de viajantes no sentido de estarem atentos aos rótulos dos alimentos que estão comprando e consumindo.

A ação articulada com outros órgãos que atuam sobre os alimentos como o Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA, INMETRO, IDEC, Secretarias Estaduais e Municipais devem ser mais priorizadas, afim de que essas ações integradas forneçam mais orientações sobre o assunto para o setor regulado e, conseqüentemente, para o bem do consumidor.

É inegável a contribuição do conjunto de normas e leis à rotulagem dos alimentos, as quais tem sido estabelecidas com o objetivo de orientar os fabricantes de alimentos e assegurar aos consumidores informações corretas e detalhadas sobre os produtos alimentícios comercializados no país, entretanto, a despeito do arcabouço normativo existente, a rotulagem dos alimentos importados ainda apresenta inúmeras inconformidades frente a legislação vigente. Necessário se faz tornar prática a legislação através do desenvolvimento de estratégias visando orientar os importadores de alimentos e auxiliar os consumidores na compreensão das informações contidas nos rótulos, bem como uma fiscalização mais rigorosa e eficiente.

A promoção da saúde só se concretiza em estilos de vida e políticas públicas saudáveis e em ações educativas que ocorram simultaneamente, viabilizando, assim, a participação e o crescimento da sociedade como um todo.

## 7-REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

ACKERMANN, L. Surto de intoxicação alimentar é mais freqüente em casa. *Diário de São Paulo*. São Paulo, 2005.

ACKERMAN, J. Comida: é segura? É alterada? *National Geographic Brasil*. Maio, 2002.

AKUTSU, R.C.; BOTELHO, R.A.; CAMARGO, E.B.; SÁVIO, K.E.O.; ARAÚJO, W.C. Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 18, n. 3, p. 419-27, maio/jun., 2005.

BRYAN, F.L. Hazard analysis of food service operations. *Food Technology*, v. 32, n. 2. p. 78-87, 1981.

CAMARGO, N.J.; SOUZA, I.L.; PUZYNA, I.P.; PESTANA, A; NERVINO, C.V.; HIROOKA, E.Y.; OLIVEIRA, T.C.R.M. Avaliação epidemiológica de surtos de doenças transmitidas por alimentos no Estado do Paraná entre 1978 e 1997. *In: V CONGRESSO LATINO-AMERICANO DE MICROBIOLOGIA E HIGIENE DE ALIMENTOS*. Anais. Águas de Lindóia - SP, 1998, p. 67.

CARDOSO, R.C.V.; SOUZA, E.V.A.; SANTOS, P.Q. Unidades de alimentação e nutrição nos *campi* da Universidade Federal da Bahia: um estudo sob a perspectiva do alimento seguro. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 18, n. 5, p. 669-80, set./out. 2005.

COSTA, Ediná Alves. Vigilância sanitária e proteção da saúde. *In* Curso de Especialização a distância em Direito Sanitário para membros do Ministério Público e da Magistratura Federal, /Ministério da Saúde, Programa de Apoio ao fortalecimento do controle social no SUS. – Brasília: Ministério da Saúde, 2002.

COSTA, E. Alves. Vigilância Sanitária, Saúde e Cidadania. *Cadernos de Saúde*, Belo Horizonte, v. 4, p. 15-27, 2001.

COSTA, N.R. Lutas urbanas e controle sanitário: origens das políticas de saúde no Brasil. Petrópolis: Vozes/ABRASCO, 1986. 131p.

Câmara, MCC. A produção científica sobre a rotulagem de alimentos no Brasil (Dissertação de Mestrado), 2007.

Campos, Francisco Eduardo de Werneck, Gustavo Azeredo Furquim; Tonon, Lídia Maria. *Cadernos de Saúde / Vigilância Sanitária*. Universidade Federal de Minas Gerais.

Celeste, RK. Análise Comparativa da Legislação sobre o rótulo alimentício do Brasil, Mercosul, Reino Unido e União Européia. Revista Saúde Pública, 2001.

CODEX ALIMENTARIUS, CAC/RCP 1-1996, A, Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene.

Coutinho, JG. Estabelecimento de alegação de saúde nos rótulos de alimentos e bebidas embalados (Dissertação de Mestrado). Brasília, UNB, 2004.

DALLARI, S.G. Os estados Brasileiros e o direito à saúde. São Paulo: Hucitec. 1995. 245p.

FAO. FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. Food Quality and Safety Systems: a training manual on food hygiene and the hazard analysis and critical control point (HACCP) system. Rome: FAO, 1998. 232p.

Ferraz, RG. Comportamento do consumidor frente à informação nutricional em rotulagem de produtos alimentícios (Dissertação de Mestrado). Viçosa, UFV, 2001.

Ferreira, AB. Conhecendo melhor a rotulagem dos alimentos: uma análise crítica (Dissertação de Mestrado). São Paulo, USP, 2003.

FIDÉLIS, G.A. Avaliação das Boas Práticas de Preparação em restaurantes institucionais. 2005. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) – Departamento de Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal de Viçosa. Viçosa, 2005.

FIGUEIREDO, R.M. PRP - Programa de Redução de Patógenos / SSOP – Padrões de Procedimentos Operacionais de Sanitização. Revista Higiene Alimentar. v. 13, n. 66/67, p.56-9. 1999.

FORSYTHE, S.J. Microbiologia da segurança alimentar. Porto Alegre: Artmed. 2002, 424p.

GENTA, T.M.S.; MAURÍCIO, A.A.; MATIOLI, G. Avaliação das Boas Práticas através de *check-list* aplicado em restaurantes *self-service* da região central de Maringá, Estado do Paraná. Acta Science Health Science. Maringá, v. 27, n. 2, p. 151-6, 2005.

GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. Higiene e Vigilância Sanitária dos Alimentos. São Paulo: Varela. 2003. 629p.

HAZELWOOD, D.; MCLEAN, A.C. Manual de higiene para manipuladores de alimentos. São Paulo: Varela. 1998. 140p.

LAZZARINI, M.; OVANDRO, A. J.; DEL RIO, M.V.M.; DOLCI, M.I.R.L.; FRANCO, A.O.; MILANI, R.; SODRÉ, M.; SARRUBBO, M.; SERRANO, V. J. Direitos do consumidor de A a Z. Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor, 1997.

LIMA, Gustavo. O (re) Nascimento da Vigilância Sanitária (Especialização). Fundação Oswaldo Cruz, ENSP, 2004.

LUCHESE, Geraldo. A vigilância Sanitária no Sistema Único de Saúde, 2001.

LOPES, H. Boas práticas de fabricação. Vassouras: SENAI, 2000. 245p.  
LUCCA, A.; TORRES, E.A.F.S. Condições de higiene de “cachorro-quente” comercializado em vias públicas. Revista de Saúde Pública, v. 36, n. 3, p. 350-2. 2002.

MACKRAY, G. Consumer protection: The Federal Food, Drugs and Cosmetic Act. In: ROEMER, R.; MACKRAY, G. Legal aspects of health policy, 1980. p. 173-211

PRADO JR., C. História econômica no Brasil. 2 ed. São Paulo: Brasiliense, 1981. 366p.

MARTÍNEZ-TOMÉ, M.; VERA, A.M.; MURCIA, M.A. Improving the higienic food production in catering establishments with particular reference to the safety of salads. Food Control, v. 11, p. 437–445. 2000.

MARTINS, BR. Análise do hábito de leitura e entendimento/recepção das informações contidas nos rótulos de produtos alimentícios embalados, pela população adulta freqüentadora de supermercados no município de Niterói-RJ (Dissertação de Mestrado). Rio de Janeiro, Fundação Oswaldo Cruz, 2004.

MASSAGUER, P.R. Microbiologia dos processos alimentares. São Paulo: Livraria Varela. 2006. 258p.

MIGUEL, M.; LAMARDO, L.C.A.; GALVÃO, M.S.; NAVAS, S.A.; GARBELOTTI, M.L.; BRANCIFORTE, M. Legislação em higiene alimentar e suas aplicações. Revista Higiene Alimentar. v. 14, n° 68/69, p 44-49. 2000.

MINISTÉRIO DA JUSTIÇA, Lei Federal nº. 8078 de 11/09/1990. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília. 1990.



MINISTÉRIO DA MARINHA DE GUERRA, MINISTÉRIO DO EXÉRCITO E MINISTÉRIO DA AERONÁUTICA MILITAR, Decreto-lei nº986, de 21/10/1969, institui normas básicas sobre alimentos. Diário Oficial da União, 1969.

MINISTÉRIO DA SAÚDE, Lei nº. 8.080, de 19/09/90, que dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde e outras providências. Brasília, 1990.

MINISTÉRIO DA SAÚDE, Portaria nº. 1.428, de 26 de novembro de 1993. Aprova o regulamento técnico para inspeção sanitária de alimento; diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos; e regulamento técnico para o estabelecimento de padrão de identidade e qualidade para serviços e produtos na área de alimentos. Brasília, 1993.

MINISTÉRIO DA SAÚDE, Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº. 326, de 30 de julho de 1997. Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Indústrias de Alimentos. Brasília, 1997.

MINISTÉRIO DA SAÚDE, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RDC nº23, de 15 de março de 2000. Dispõe sobre o Manual de Procedimentos Básicos para Registro e Dispensa da Obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos. Brasília, 2000.

MINISTÉRIO DA SAÚDE, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RDC nº278, de 22 de Setembro de 2005. Aprova as Categorias de Alimentos e Embalagens Dispensados e com Obrigatoriedade de Registro (anexos I e II). Brasília, 2005.

MINISTÉRIO DA SAÚDE, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RDC nº175, de 08 de julho de 2003.

MINISTÉRIO DA SAÚDE, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – RDC nº259, de 20 de Setembro de 2002 – Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.

MINISTÉRIO DA SAÚDE, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – RDC nº360, de 23 de Dezembro de 2003, que aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados. Brasília, 2003.

MINISTÉRIO DA SAÚDE, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – RDC nº12 de 02 de Janeiro de 2001 – Aprova o Regulamento Técnico Sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos.

MINISTÉRIO DA SAÚDE, Portaria nº 2.031, de 29 de Setembro de 2004 - dispõe sobre a organização do Sistema Nacional de Laboratórios de Saúde Pública – SISLAB, Brasília, 2004.

MINISTÉRIO DA SAÚDE, Portaria nº 710, de 10 de Setembro de 1999. Dispõe sobre a Política Nacional de Alimentação e Nutrição, 1999.

MINISTÉRIO DA SAÚDE, Portaria nº 326 de 30 de Julho de 1997, Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Indústrias de Alimentos, Brasília, 1997.

MINISTÉRIO DA SAÚDE, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – RDC nº 275, de 21 de Outubro de 2002, dispõe sobre Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Brasília, 2002.

MINISTÉRIO DA SAÚDE, Agência Nacional de Vigilância Sanitária - RDC nº. 216, de 15 de Setembro de 2004, dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, 2004.

MINISTÉRIO DA SAÚDE, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – RDC nº 81 de 05 de Novembro de 2008, Brasília, 2008.

MINISTÉRIO DA SAÚDE, FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ, INSTITUTE NACIONAL DE CONTROLE E QUALIDADE EM SAÚDE. Manual de Coleta de Amostras de Produtos Sujeitos à Vigilância Sanitária. Rio de Janeiro, 1998.

PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA, Lei Federal nº 9782, de 26 de Janeiro de 1999, cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária e dá outras providências, Brasília, 1999.

PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA, Lei Federal nº10.674, de 16 de Maio de 2003, obriga que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. Brasília, 2003.

PALÚ, A.P.; TIBANA, A.; TEIXEIRA, L.M.; MIGUEL, M.A.L.; PYRRHO, A.S.; LOPES, H.R. Avaliação microbiológica de frutas e hortaliças frescas, servidas em restaurantes *self-service* privados, da Universidade Federal do Rio de Janeiro. Revista Higiene Alimentar, São Paulo, v. 16, n. 100, p. 67-74, 2002.

PAZ, M.T.; GÓMEZ, H.; RODRIGUEZ, Z.; BANGUELA, S.; CASANOVA, R.; ALFONSO, M. Puntos críticos em la elaboración de la crema helada. Alimentaria, n. 302, p. 77-81, 1999.

PIOVESAN, M.F. A Construção Política da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. 2002. Dissertação (Mestrado em Saúde Pública) - Escola Nacional de Saúde Pública, Fundação Oswaldo Cruz. Rio de Janeiro, 2002.

Regulamento Técnico para Determinação/Fixação de Identidade e Qualidade de Alimentos;

Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados;

Regulamento Sanitário Internacional-OMS, 2005.

REVISTA DIGITAL DE NUTRIÇÃO. A Construção da Vigilância Sanitária de Alimentos. Ipatinga, MG, Ago-Dez, 2007.

ROZEN, G. Uma história da Saúde Pública. São Paulo: UNESP/HUCITEC, ABRASCO, 1994. 189p.

ROZENFELD, S. Fundamentos de Vigilância Sanitária. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2000. 304p.

SCHLUNDT, J. New directions in foodborne disease prevention. International Journal of Food Microbiology. Geneva – Swtzerland, n.78, p. 3-17. 2002.

SCHREINER, L.L. Boas práticas de fabricação de sorvetes: condições higiênico-sanitárias das indústrias, qualidade microbiológica do produto e eficiência do instrumento de inspeção. 2003. 136p. Dissertação (Mestrado em Ciências de Alimentos). Faculdade de Farmácia - Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2003.

SILVA JR, Eneo Alves da. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação, São Paulo, 6ª edição, 2005.

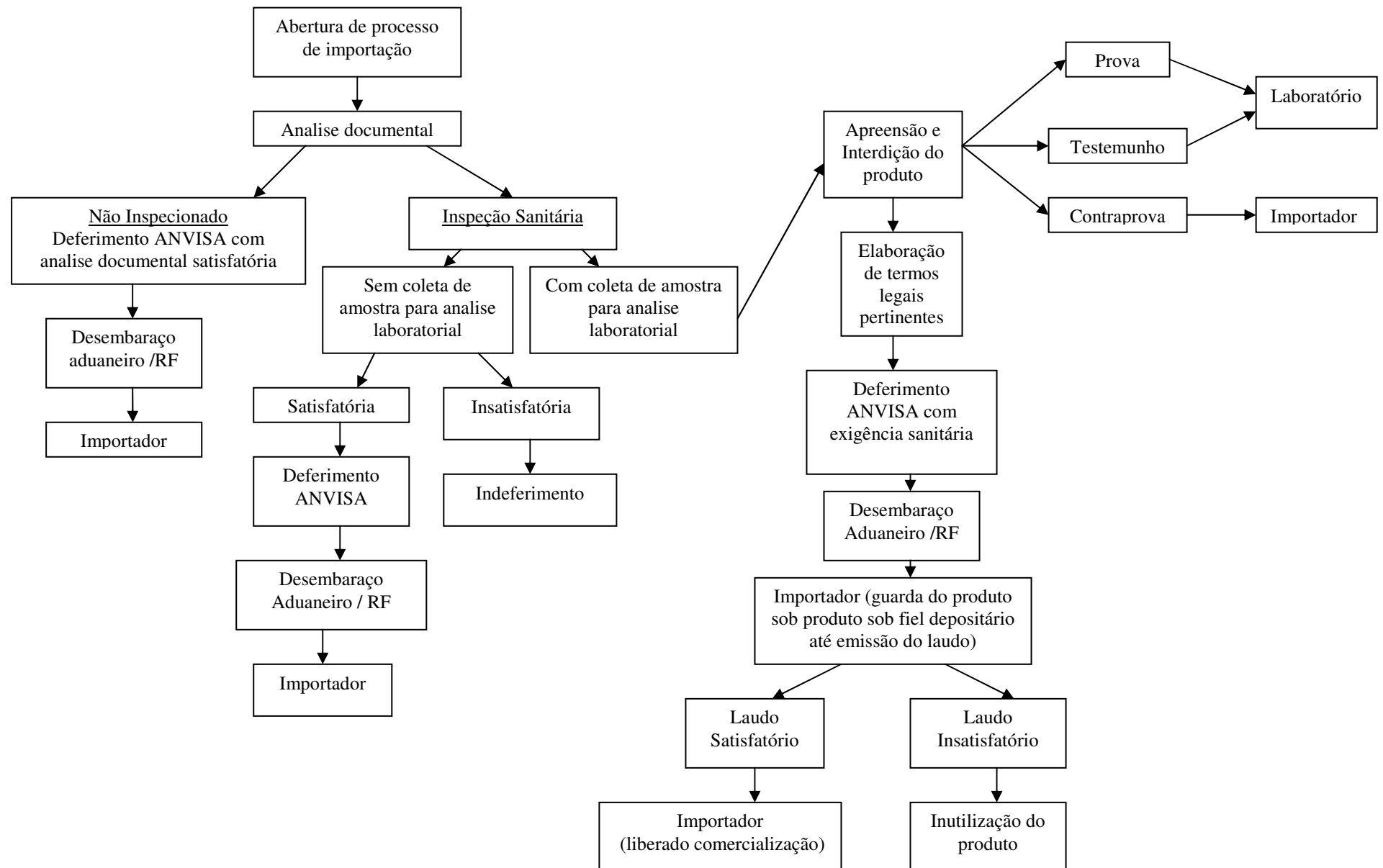
SILVA JR., E.A.; IARIA, S.T.; ANDRADE, C.R. Fundamentos para o diagnóstico e prevenção das toxinfecções alimentares na cozinha industrial. São Paulo: Central de Diagnósticos Laboratoriais, 1990.

SILVA, J.A. As novas perspectivas para o controle sanitário dos alimentos. Revista Higiene Alimentar, v. 13, n. 65, p. 19-25. 1999.

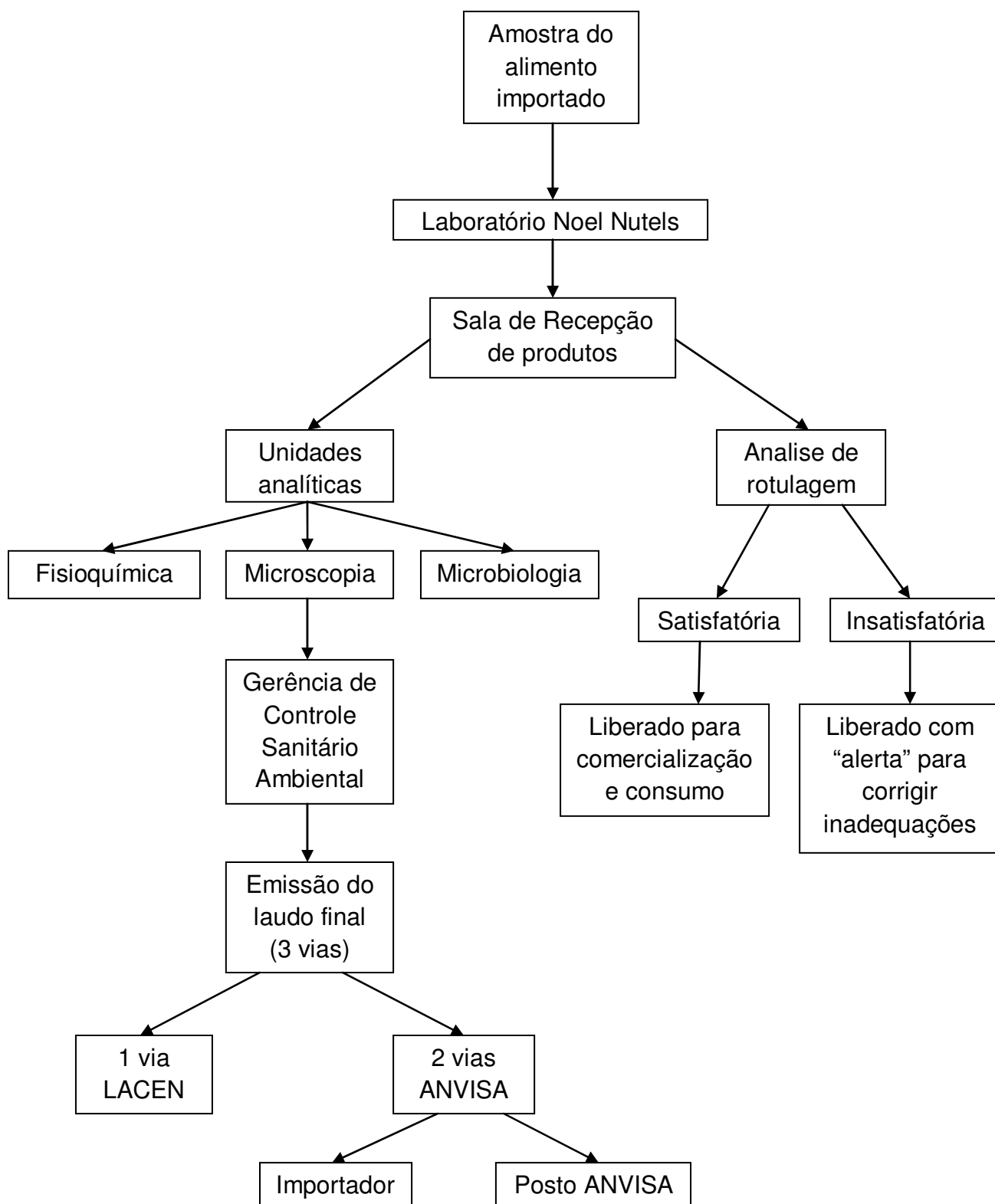
SILVA, MZT. Influência da Rotulagem Nutricional sobre o Consumidor. (Dissertação de Mestrado) Pernambuco, UFPE, 2003.

VILLELA, SH. De M. Análise de Rótulos de Alimentos Embalados Importados Comercializados no Varejo da Cidade de Campinas-SP. UEC, 2003. Dias, Hélio Pereira

Figura 1: Fluxo do alimento importado quando de sua entrada no país:



**Figura 2: Fluxo da amostra do alimento importado coletado para análise no Laboratório Central Noel Nutels / RJ:**



**Quadro 1: Resultado das Análises dos Rótulos das Amostras dos Alimentos Importados analisados pelo Laboratório Noel Nutels no período de Janeiro a Dezembro do ano de 2007.**

<u>CATEGORIA</u>	<u>ANÁLISE DE ROTULAGEM</u>	<u>LEGISLAÇÃO INFRINGIDA</u>
Azeites e Óleos Vegetais	INSATISFATÓRIA	RDC/ANVISA 259/02 – ÍTEM 3.1.c - utilização de informação falsa, por destacar a ausência de componente (colesterol) próprio de alimentos de igual natureza.
Azeites e Óleos Vegetais	INSATISFATÓRIA	RDC/ANVISA 259/02 - ÍTEM 6 - com relação à informação obrigatória do produto. RDC/ANVISA 360/03 ÍTEM 3.1.1- por não declarar na informação nutricional a quantidade de gordura “trans” e por expressar o “valor energético” como “valor calórico”. ÍTEM 3.4.2 – por não expressar o valor energético em quilocalorias (Kcal) e em quilojoules (KJ). ÍTEM 3.4.4.2 – por não constar a seguinte frase como parte da informação nutricional: “Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas”. ÍTEM 4 - ANEXO A – por não adequar os Valores Diários de Referência de Nutrientes (VDR) de acordo com o estabelecido pela legislação vigente (% de Valores Diários com base em uma dieta de 2000Kcal ou 8400 kJ).
Azeites e Óleos Vegetais	INSATISFATÓRIA	RDC/ANVISA 259/02 – ÍTEM 3.1.c – utilização de informação falsa; por destacar a ausência de componente (colesterol) próprio de alimentos de igual natureza.
Azeites e Óleos Vegetais	INSATISFATÓRIA	RDC/ANVISA 360/03 ÍTEM 3.4.2 – por não expressar o valor energético também em Kilojoules (KJ). ÍTEM 3.4.4.2 – por não constar a seguinte frase como parte da informação nutricional: “Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas”. ÍTEM 4 - ANEXO A – por não adequar os Valores Diários de Referência de Nutrientes (VDR) de acordo com o estabelecido pela legislação vigente (% de Valores Diários com base em uma dieta de 2000Kcal ou 8400 kJ).
Azeite e Óleos Vegetais	INSATISFATÓRIA	RDC/ANVISA 259/02 ÍTEM 3.1g – por aconselhar seu consumo para melhorar a saúde e prevenir doenças. ÍTEM 5 – por não declarar o endereço completo do importador. ÍTEM 6.6.1b - por não indicar o prazo de validade como pelo menos o dia e o mês ou mês e ano.
Azeite e Óleos Vegetais	INSATISFATÓRIA	RDC/ANVISA 360/03 ÍTEM 3.4.2 – por não expressar o valor energético também em Kilojoules (KJ). ÍTEM 3.4.4.2 – por não constar a seguinte frase como parte da informação nutricional: “Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas”. ÍTEM 4 - ANEXO A – por não adequar os Valores Diários de Referência de Nutrientes (VDR) de acordo com o estabelecido pela legislação vigente (% de Valores Diários com base em uma dieta de 2000Kcal ou 8400 kJ). RDC/ANVISA 270/05 – ÍTEM 3.3 – por não designar o produto como “Óleo de Bagaço de Oliva Refinado”.
Azeite e Óleos Vegetais	SATISFATÓRIA	LEGISLAÇÃO NÃO INFRINGIDA
Azeite e Óleos Vegetais	SATISFATÓRIA	LEGISLAÇÃO NÃO INFRINGIDA
Azeite e Óleos Vegetais	SATISFATÓRIA	LEGISLAÇÃO NÃO INFRINGIDA

Massas Alimentícias	<b>INSATISFATÓRIA</b>	<b>RDC/ANVISA 259/02</b> <b>ÍTEM 4</b> – por não constar a informação obrigatória no idioma oficial do país. <b>ÍTEM 6.7.1</b> – por não constar as instruções sobre o modo apropriado de uso ou o tratamento que deve ser dado para o uso correto do produto
Massas Alimentícias	<b>SATISFATÓRIA</b>	<b>LEGISLAÇÃO NÃO INFRINGIDA</b>
Leites em pó	<b>INSATISFATÓRIA</b>	<b>RDC/ANVISA 259/02</b> <b>ÍTEM 3.1.c</b> – por destacar a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza. <b>ÍTEM 3.1.f</b> – por indicar que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas. <b>LEI/PR 10.674/03</b> <b>Art.1º</b> – por não constar as inscrições “Contém Glúten” ou “Não Contém Glúten”, conforme o caso.
Geléias de Frutas	<b>SATISFATÓRIA</b>	<b>LEGISLAÇÃO NÃO INFRINGIDA</b>
Geléias de Frutas	<b>INSATISFATÓRIA</b>	<b>RDC/ANVISA 360/03</b> – por não ter se adequado aos modelos de Rotulagem Nutricional (Anexo B).
Geléias de Frutas	<b>INSATISFATÓRIA</b>	<b>DECRETO-LEI 986/69-MMEA – art. 15º</b> - por se tratar de alimento com essência natural e não constar as indicações “Sabor de ...” e “Contém Aromatizante”.
Geléias de Frutas	<b>SATISFATÓRIA</b>	<b>LEGISLAÇÃO NÃO INFRINGIDA</b>
Geléias	<b>INSATISFATÓRIA</b>	<b>LEI/PR 10.674/03</b> <b>Art.1º</b> – por não constar as inscrições “Contém Glúten” ou “Não Contém Glúten”, conforme o caso.
Balas, Caramelos e Similares	<b>SATISFATÓRIA</b>	<b>LEGISLAÇÃO NÃO INFRINGIDA</b>
Chocolates e Bombons	<b>INSATISFATÓRIA</b>	<b>DECRETO-LEI 986/69</b> <b>Art.14º</b> - Por não declarar que o aromatizante utilizado é natural ou artificial, caso seja artificial deverá constar a expressão “Aromatizado Artificialmente”. <b>Art. 15º</b> - Por se tratar de alimento com essência natural e não constar as indicações “Sabor de ...” e “Contém Aromatizante”. <b>Art. 16º</b> - Os alimentos elaborados com essências artificiais deverão trazer a indicação “ Sabor Imitação ou Artificial de ...”, seguido de declaração “Aromatizado Artificialmente”. <b>Art. 17º</b> - A expressão exigida no Art.14º, deverá constar do painel principal do rótulo do produto em forma facilmente legível.
Chocolates e Bombons	<b>INSATISFATÓRIA</b>	<b>DECRETO-LEI 986/69</b> <b>Art.14º</b> - Por não declarar que o aromatizante utilizado é natural ou artificial, caso seja artificial deverá constar a expressão “Aromatizado Artificialmente”. <b>Art. 15º</b> - Por se tratar de alimento com essência natural e não constar as indicações “Sabor de ...” e “Contém Aromatizante”. <b>Art. 16º</b> - Os alimentos elaborados com essências artificiais deverão trazer a indicação “ Sabor Imitação ou Artificial de ...”, seguido de declaração “Aromatizado Artificialmente”. <b>Art. 17º</b> - A expressão exigida no Art.14º, deverá constar do painel principal do rótulo do produto em forma facilmente legível. <b>RDC/ANVISA/259/02</b> <b>Item 6.1</b> – a embalagem secundária do produto não apresenta denominação de venda.



Chocolates e Bombons	<b>INSATISFATÓRIA</b>	<p><b>DECRETO-LEI 986/69</b>  <b>Art.14°</b> - Por não declarar que o aromatizante utilizado é natural ou artificial, caso seja artificial deverá constar a expressão "Aromatizado Artificialmente".  <b>Art. 15º</b> - Por se tratar de alimento com essência natural e não constar as indicações "Sabor de ..." e "Contém Aromatizante".  <b>Art. 16°</b> - Os alimentos elaborados com essências artificiais deverão trazer a indicação " Sabor Imitação ou Artificial de ...", seguido de declaração "Aromatizado Artificialmente".  <b>Art. 17°</b> - A expressão exigida no Art.14°, deverá constar do painel principal do rótulo do produto em forma facilmente legível.</p>
Chocolates e Bombons	<b>INSATISFATÓRIA</b>	<p><b>RDC/ANVISA 259/02</b>  <b>item 4:</b> (IDIOMA) – A informação obrigatória deve estar escrita no idioma oficial do país de consumo, com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados, sem prejuízo da existência de texto em outros idiomas.</p>
Chocolates e Bombons	<b>INSATISFATÓRIA</b>	<p><b>RDC/ANVISA 259/02</b>  <b>item 4:</b> (IDIOMA) – A informação obrigatória deve estar escrita no idioma oficial do país de consumo, com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados, sem prejuízo da existência de texto em outros idiomas.</p>
Crems	<b>INSATISFATÓRIA</b>	<p><b>DECRETO-LEI 986/69</b>  <b>Art. 13°</b>- por não trazer a declaração "Colorido Artificialmente".  <b>Art. 14°</b>- por não declarar se o aromatizante utilizado é natural ou artificial, caso seja artificial deverá constar a expressão "Aromatizado Artificialmente".  <b>Art. 16°</b>- os alimentos elaborados com essências artificiais deverão trazer a indicação " Sabor Imitação ou Artificial de...", seguido de declaração "Aromatizado Artificialmente".  <b>Art. 17°</b>- as indicações exigidas pelos Arts. 13 e 14, deverão constar no painel principal do rótulo do produto em forma facilmente legível.  <b>RDC/ANVISA 360/03</b>  por não ter se adequado aos modelos da Informação Nutricional (Anexo B).</p>
Frutas e Legumes	<b>INSATISFATÓRIA</b>	<p><b>RDC/ANVISA 360/03</b> – por não ter se adequado aos modelos da Informação Nutricional (Anexo B).  <b>LEI/PR 10.674/03</b>  <b>Art.1º</b> – por não constar as inscrições "Contém Glúten" ou "Não Contém Glúten", conforme o caso.</p>
Conservas de Origem Vegetal	<b>INSATISFATÓRIA</b>	<p><b>RDC/ANVISA 360/03</b> – por não ter se adequado aos modelos da Informação Nutricional (Anexo B).  <b>LEI/PR 10.674/03</b>  <b>Art.1º</b> – por não constar as inscrições "Contém Glúten" ou "Não Contém Glúten", conforme o caso.</p>
Alimentos Congelados	<b>INSATISFATÓRIA</b>	<p><b>RDC/ANVISA 259/02</b>  <b>Item 5</b> – por não apresentar o nome ou a razão social e endereço do importador.  <b>RDC/ANVISA 360/03</b> – por não ter se adequado aos modelos da Informação Nutricional (Anexo B).  <b>LEI/PR 10.674/03</b>  <b>Art.1º</b> – por não constar as inscrições "Contém Glúten" ou "Não Contém Glúten", conforme o caso.</p>
Conservas de Origem Vegetal	<b>INSATISFATÓRIA</b>	<p><b>LEI/PR 10.674/03</b>  <b>Art.1°</b> - por não constar as inscrições "Contém Glúten" ou "Não Contém Glúten", conforme o caso.  <b>RDC/ANVISA 360/03</b>  <b>item 3.4.2</b> – por não expressar o valor energético em quilocalorias (kcal) e quilojoules (kj).  <b>item 3.4.4.2</b> - por não constar a seguinte frase como parte da informação nutricional: " Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas".</p>

		(Continuação) <b>Anexo A</b> - por não adequar os Valores Diários de Referência de nutrientes (VRD) de acordo com o estabelecido pela legislação vigente.
Doces em Calda	<b>INSATISFATÓRIA</b>	<b>RDC/ANVISA 360/03</b> – por não ter se adequado aos modelos da Informação Nutricional (Anexo B). <b>LEI/PR 10.674/03</b> <b>Art.1º</b> – por não constar as inscrições “Contém Glúten” ou “Não Contém Glúten”, conforme o caso.
Doces em Calda	<b>INSATISFATÓRIA</b>	<b>RDC/ANVISA 360/03</b> – por não ter se adequado aos modelos da Informação Nutricional (Anexo B). <b>LEI/PR 10.674/03</b> <b>Art.1º</b> – por não constar as inscrições “Contém Glúten” ou “Não Contém Glúten”, conforme o caso.
Patês	<b>INSATISFATÓRIA</b>	<b>RDC/ANVISA 360/03</b> – por não ter se adequado aos modelos da Informação Nutricional (Anexo B). <b>LEI/PR 10.674/03</b> <b>Art.1º</b> – por não constar as inscrições “Contém Glúten” ou “Não Contém Glúten”, conforme o caso.
Patês	<b>SATISFATÓRIA</b>	<b>LEGISLAÇÃO NÃO INFRINGIDA</b>
Patês	<b>INSATISFATÓRIA</b>	<b>RDC/ANVISA 259/02</b> <b>Item 4 e 5</b> – por não indicar o nome ou razão social e endereço do importador, ou detentor do produto. <b>RDC/ANVISA 360/03</b> – por não ter se adequado aos modelos da Informação Nutricional (Anexo B). <b>LEI/PR 10.674/03</b> <b>Art.1º</b> – por não constar as inscrições “Contém Glúten” ou “Não Contém Glúten”, conforme o caso.
Frutos e Vegetais em Conserva	<b>INSATISFATÓRIA</b>	<b>RDC/ANVISA 360/03</b> – por não ter se adequado aos modelos da Informação Nutricional (Anexo B). <b>LEI/PR 10.674/03</b> <b>Art.1º</b> – por não constar as inscrições “Contém Glúten” ou “Não Contém Glúten”, conforme o caso.
Conservas	<b>INSATISFATÓRIA</b>	<b>RDC/ANVISA 259/02</b> <b>item 4</b> - por não declarar a Informação Obrigatória no idioma oficial do país de consumo. <b>RDC/ANVISA 360/03</b> – por não ter se adequado aos modelos da Informação Nutricional (Anexo B). <b>LEI/PR 10.674/03</b> <b>Art.1º</b> – por não constar as inscrições “Contém Glúten” ou “Não Contém Glúten”, conforme o caso.
Conservas	<b>INSATISFATÓRIA</b>	<b>RDC/ANVISA 259/02</b> <b>item 4</b> - por não declarar a Informação Obrigatória no idioma oficial do país de consumo. <b>RDC/ANVISA 360/03</b> – por não ter se adequado aos modelos da Informação Nutricional (Anexo B). <b>LEI/PR 10.674/03</b> <b>Art.1º</b> – por não constar as inscrições “Contém Glúten” ou “Não Contém Glúten”, conforme o caso.
Conservas	<b>INSATISFATÓRIA</b>	<b>RDC/ANVISA 259/02</b> <b>item 4</b> - por não declarar a Informação Obrigatória no idioma oficial do país de consumo. <b>RDC/ANVISA 360/03</b> – por não ter se adequado aos modelos da Informação Nutricional (Anexo B). <b>LEI/PR 10.674/03</b> <b>Art.1º</b> – por não constar as inscrições “Contém Glúten” ou “Não Contém Glúten”, conforme o caso.

Conservas	<b>INSATISFATÓRIA</b>	<b>RDC/ANVISA 259/02</b> item 4 - por não declarar a Informação Obrigatória no idioma oficial do país de consumo. <b>LEI/PR 10.674/03</b> <b>Art.1º</b> – por não constar as inscrições “Contém Glúten” ou “Não Contém Glúten”, conforme o caso.
Conservas	<b>INSATISFATÓRIA</b>	<b>RDC/ANVISA 259/02</b> item 4 - por não declarar a Informação Obrigatória no idioma oficial do país de consumo. <b>LEI/PR 10.674/03</b> <b>Art.1º</b> – por não constar as inscrições “Contém Glúten” ou “Não Contém Glúten”, conforme o caso.
Pescado Enlatado	<b>SATISFATÓRIA</b>	<b>LEGISLAÇÃO NÃO INFRINGIDA</b>
Molhos, outros Condimentos Preparados	<b>SATISFATÓRIA</b>	<b>LEGISLAÇÃO NÃO INFRINGIDA</b>
Molhos, outros Condimentos Preparados	<b>INSATISFATÓRIA</b>	<b>RDC/ANVISA 360/03</b> – por não ter se adequado aos modelos da Informação Nutricional (Anexo B). <b>LEI/PR 10.674/03</b> <b>Art.1º</b> – por não constar as inscrições “Contém Glúten” ou “Não Contém Glúten”, conforme o caso.
Molhos, outros Condimentos Preparados	<b>INSATISFATÓRIA</b>	<b>RDC/ANVISA 360/03</b> Item 3.1.1- não se adequar a nova nomenclatura do “Valor Calórico” para “Valor Energético”.
Molhos, outros Condimentos Preparados	<b>INSATISFATÓRIA</b>	<b>RDC/ANVISA 259/02</b> item 4 - por não declarar a Informação Obrigatória no idioma oficial do país de consumo. <b>RDC/ANVISA 360/03</b> – por não ter se adequado aos modelos da Informação Nutricional (Anexo B). <b>LEI/PR 10.674/03</b> <b>Art.1º</b> – por não constar as inscrições “Contém Glúten” ou “Não Contém Glúten”, conforme o caso.
Farinhas, Misturas em pó para Bolo, Tortas, Cereais Flocados	<b>INSATISFATÓRIA</b>	<b>RDC/ANVISA 259/02</b> Item 4 e 5 – por não apresentar nome ou razão social e endereço do importador. <b>RDC/ANVISA 360/03</b> – por não ter se adequado aos modelos da Informação Nutricional (Anexo B). <b>LEI/PR 10.674/03</b> <b>Art.1º</b> – por não constar as inscrições “Contém Glúten” ou “Não Contém Glúten”, conforme o caso.
Doce de leite (cremoso, em tablete e em pasta)	<b>INSATISFATÓRIA</b>	<b>RDC/ANVISA 259/02</b> Item 4 e 5 – por não apresentar nome ou razão social e endereço do importador. <b>RDC/ANVISA 360/03</b> – por não ter se adequado aos modelos da Informação Nutricional (Anexo B). <b>LEI/PR 10.674/03</b> <b>Art.1º</b> – por não constar as inscrições “Contém Glúten” ou “Não Contém Glúten”, conforme o caso.
Doce de leite (cremoso, em tablete e em pasta)	<b>INSATISFATÓRIA</b>	<b>RDC/ANVISA 259/02</b> Item 4 e 5 – por não apresentar nome ou razão social e endereço do importador. <b>RDC/ANVISA 360/03</b> – por não ter se adequado aos modelos de Rotulagem Nutricional (Anexo B). <b>LEI/PR 10.674/03</b> <b>Art.1º</b> – por não constar as inscrições “Contém Glúten” ou “Não Contém Glúten”, conforme o caso.
Purês	<b>INSATISFATÓRIA</b>	<b>LEI/PR 10.674/03</b> <b>Art.1º</b> – por não constar as inscrições “Contém Glúten” ou “Não Contém Glúten”, conforme o caso.
Chocolates e Bombons	<b>INSATISFATÓRIA</b>	<b>RDC/ANVISA 360/03</b> – por não ter se adequado aos modelos da Informação Nutricional (Anexo B). <b>LEI/PR 10.674/03</b> <b>Art.1º</b> – por não constar as inscrições “Contém Glúten” ou “Não Contém Glúten”, conforme o caso.

Chocolates e Bombons	<b>INSATISFATÓRIA</b>	<b>RDC/ANVISA 360/03</b> – por não ter se adequado aos modelos da Informação Nutricional (Anexo B). <b>LEI/PR 10.674/03</b> <b>Art.1º</b> – por não constar as inscrições “Contém Glúten” ou “Não Contém Glúten”, conforme o caso.
Chocolates (Diet)	<b>INSATISFATÓRIA</b>	<b>RDC/ANVISA 360/03</b> – por não ter se adequado aos modelos da Informação Nutricional (Anexo B). <b>LEI/PR 10.674/03</b> <b>Art.1º</b> – por não constar as inscrições “Contém Glúten” ou “Não Contém Glúten”, conforme o caso.
Chocolates (Diet)	<b>INSATISFATÓRIA</b>	<b>RDC/ANVISA 259/02</b> <b>item 4</b> - por não declarar a Informação Obrigatória no idioma oficial do país de consumo. <b>LEI/PR 10.674/03</b> <b>Art.1º</b> – por não constar as inscrições “Contém Glúten” ou “Não Contém Glúten”, conforme o caso.
Chocolates (Diet)	<b>INSATISFATÓRIA</b>	<b>RDC/ANVISA 259/02</b> <b>item 4</b> - por não declarar a Informação Obrigatória no idioma oficial do país de consumo. <b>LEI/PR 10.674/03</b> <b>Art.1º</b> – por não constar as inscrições “Contém Glúten” ou “Não Contém Glúten”, conforme o caso.
Cremes (Diet)	<b>INSATISFATÓRIA</b>	<b>RDC/ANVISA 259/02</b> <b>item 4</b> - por não declarar a Informação Obrigatória no idioma oficial do país de consumo. <b>LEI/PR 10.674/03</b> <b>Art.1º</b> – por não constar as inscrições “Contém Glúten” ou “Não Contém Glúten”, conforme o caso.
Cremes (Diet)	<b>INSATISFATÓRIA</b>	<b>RDC/ANVISA 259/02</b> <b>item 4</b> - por não declarar a Informação Obrigatória no idioma oficial do país de consumo. <b>LEI/PR 10.674/03</b> <b>Art.1º</b> – por não constar as inscrições “Contém Glúten” ou “Não Contém Glúten”, conforme o caso.
Dietas Enterais	<b>INSATISFATÓRIA</b>	<b>RESOLUÇÃO 449/99-ANVISA</b> <b>Item 9.1.4</b> – por não estar em destaque e em negrito as seguintes frases: “usar sob orientação de nutricionista e/ou médico” e “uso exclusivo para nutrição enteral”, “proibido o uso por via parenteral” <b>RDC/ANVISA 360/03</b> – por não ter se adequado aos modelos da Informação Nutricional (Anexo B). <b>LEI/PR 10.674/03</b> <b>Art.1º</b> – por não constar as inscrições “Contém Glúten” ou “Não Contém Glúten”, conforme o caso.
Dietas Enterais	<b>SATISFATÓRIA</b>	<b>LEGISLAÇÃO NÃO INFRINGIDA</b>
Complemento Alimentar	<b>INSATISFATÓRIA</b>	<b>RDC/ANVISA 259/02</b> <b>item 4</b> - por não declarar a Informação Obrigatória no idioma do país de consumo. <b>RDC/ANVISA 360/03</b> – por não ter se adequado aos modelos da Informação Nutricional (Anexo B). <b>LEI/PR 10.674/03</b> <b>Art.1º</b> – por não constar as inscrições “Contém Glúten” ou “Não Contém Glúten”, conforme o caso.
Purês e Doces em Pasta	<b>INSATISFATÓRIA</b>	<b>RDC/ANVISA 259/02</b> <b>item 4</b> - o rótulo traduzido não corresponde aos dados originais do produto. <b>Portaria SVS/MS 27/98</b> <b>Item 4.1.4</b> – relativo ao termo “RICO”, que somente pode ser utilizado quando for cumprido o atributo “Alto Teor”.

Complemento Alimentar	<b>SATISFATÓRIA</b>	<b>LEGISLAÇÃO NÃO INFRINGIDA</b>
Dieta Enteral	<b>SATISFATÓRIA</b>	<b>LEGISLAÇÃO NÃO INFRINGIDA</b>
Suplementos Alimentares	<b>INSATISFATÓRIA</b>	<b>RDC/ANVISA 259/02</b> <b>item 4-</b> por não declarar a Informação Obrigatória no idioma do país de consumo. <b>RDC/ANVISA 360/03</b> – por não ter se adequado aos modelos da Informação Nutricional (Anexo B). <b>LEI/PR 10.674/03</b> <b>Art.1º</b> – por não constar as inscrições “Contém Glúten” ou “Não Contém Glúten”, conforme o caso.
Dieta Enteral	<b>SATISFATÓRIA</b>	<b>LEGISLAÇÃO NÃO INFRINGIDA</b>
Crems (Diet)	<b>SATISFATÓRIA</b>	<b>LEGISLAÇÃO NÃO INFRINGIDA</b>
Suplemento Alimentar	<b>INSATISFATÓRIA</b>	<b>RDC/ANVISA 259/02</b> <b>item 4-</b> por não declarar a Informação Obrigatória no idioma do país de consumo. <b>RDC/ANVISA 360/03</b> – por não ter se adequado aos modelos da Informação Nutricional (Anexo B). <b>LEI/PR 10.674/03</b> <b>Art.1º</b> – por não constar as inscrições “Contém Glúten” ou “Não Contém Glúten”, conforme o caso.
Suplemento Alimentar	<b>INSATISFATÓRIA</b>	<b>RDC/ANVISA 259/02</b> <b>item 4-</b> por não declarar a Informação Obrigatória no idioma do país de consumo. <b>RDC/ANVISA 360/03</b> – por não ter se adequado aos modelos da Informação Nutricional (Anexo B). <b>LEI/PR 10.674/03</b> <b>Art.1º</b> – por não constar as inscrições “Contém Glúten” ou “Não Contém Glúten”, conforme o caso.
Alimentos Diet	<b>INSATISFATÓRIA</b>	<b>Portaria SVS/MS 29/98</b> <b>item 2.2.1 b</b> – por tratar-se de alimento para dietas com restrição de nutrientes (gorduras). <b>item 2.3</b> – por não designar o alimento em consonância com a formulação original. <b>RDC/ANVISA 259/02</b> <b>item 4</b> – por apresentar etiqueta traduzida que não condiz com a formulação original do produto.
Xaropes	<b>INSATISFATÓRIA</b>	<b>RDC/ANVISA 259/02</b> <b>item 4-</b> por não declarar a Informação Obrigatória no idioma do país de consumo.
Xaropes	<b>INSATISFATÓRIA</b>	<b>DECRETO-LEI 986/69</b> <b>Artigos 13, 14, 15, 16, 17</b> - por não constar no rótulo traduzido as expressões “Colorido Artificialmente” e “Aromatizado Naturalmente e Artificialmente”. <b>RDC/ANVISA 259/02</b> <b>item 4 e 6.2.4</b> - por não declarar no idioma oficial do país de consumo a função principal ou fundamental do aditivo no alimento. <b>RDC/ANVISA 360/03</b> – por não ter se adequado aos modelos da Informação Nutricional (Anexo B).
Suco de Frutas	<b>INSATISFATÓRIA</b>	<b>RDC/ANVISA 259/02</b> <b>item 4-</b> por não declarar a Informação Obrigatória no idioma do país de consumo. <b>RDC/ANVISA 360/03</b> – por não ter se adequado aos modelos da Informação Nutricional (Anexo B). <b>LEI/PR 10.674/03</b> <b>Art.1º</b> – por não constar as inscrições “Contém Glúten” ou “Não Contém Glúten”, conforme o caso.

Mistura para Bebidas	<b>INSATISFATÓRIA</b>	<b>RDC/ANVISA 360/03</b> – por não ter se adequado aos modelos da Informação Nutricional (Anexo B).
Suco	<b>INSATISFATÓRIA</b>	<b>RDC/ANVISA 259/02</b> <b>item 4-</b> por não declarar a Informação Obrigatória no idioma do país de consumo. <b>RDC/ANVISA 360/03</b> – por não ter se adequado aos modelos da Informação Nutricional (Anexo B). <b>LEI/PR 10.674/03</b> <b>Art.1º</b> – por não constar as inscrições “Contém Glúten” ou “Não Contém Glúten”, conforme o caso.
Café , Chá e Produtos de Infusão	<b>INSATISFATÓRIA</b>	<b>RDC/ANVISA 259/02</b> <b>item 4-</b> por não declarar a Informação Obrigatória no idioma do país de consumo. <b>RDC/ANVISA 360/03</b> – por não ter se adequado aos modelos da Informação Nutricional (Anexo B). <b>LEI/PR 10.674/03</b> <b>Art.1º</b> – por não constar as inscrições “Contém Glúten” ou “Não Contém Glúten”, conforme o caso.
Café , Chá e Produtos de Infusão	<b>INSATISFATÓRIA</b>	<b>RDC/ANVISA 259/02</b> <b>item 4-</b> por não declarar a Informação Obrigatória no idioma do país de consumo. <b>RDC/ANVISA 360/03</b> – por não ter se adequado aos modelos da Informação Nutricional (Anexo B). <b>LEI/PR 10.674/03</b> <b>Art.1º</b> – por não constar as inscrições “Contém Glúten” ou “Não Contém Glúten”, conforme o caso.
Café , Chá e Produtos de Infusão	<b>INSATISFATÓRIA</b>	<b>RDC/ANVISA 259/02</b> <b>item 4-</b> por não declarar a Informação Obrigatória no idioma do país de consumo. <b>RDC/ANVISA 360/03</b> – por não ter se adequado aos modelos da Informação Nutricional (Anexo B).
Café , Chá e Produtos de Infusão	<b>INSATISFATÓRIA</b>	<b>RDC/ANVISA 259/02</b> <b>item 4 -</b> por não declarar a Informação Obrigatória no idioma do país de consumo. <b>item 5 -</b> por não declarar o nome ou razão social e endereço do importador. <b>item 6.4.1 -</b> por não declarar o país de origem do produto. <b>item 6.4.2 -</b> por não identificar a origem do produto, utilizando uma das seguintes expressões: “fabricado em...”, “produto..”ou “indústria...” <b>RDC/ANVISA 360/03</b> – por não ter se adequado aos modelos da Informação Nutricional (o valor energético e os nutrientes) - Anexo B. <b>LEI/PR 10.674/03</b> <b>Art.1º</b> – por não constar as inscrições “Contém Glúten” ou “Não Contém Glúten”, conforme o caso.
Café , Chá e Produtos de Infusão	<b>SATISFATÓRIA</b>	<b>LEGISLAÇÃO NÃO INFRINGIDA</b>
Café , Chá e Produtos de Infusão	<b>SATISFATÓRIA</b>	<b>LEGISLAÇÃO NÃO INFRINGIDA</b>
Café , Chá e Produtos de Infusão	<b>INSATISFATÓRIA</b>	<b>RDC/ANVISA 259/02</b> <b>item 4 -</b> por não declarar a Informação Obrigatória no idioma do país de consumo. (continua) <b>RDC/ANVISA 360/03</b> – por não ter se adequado aos modelos da Informação Nutricional (Anexo B). <b>LEI/PR 10.674/03</b> <b>Art.1º</b> – por não constar as inscrições “Contém Glúten” ou “Não Contém Glúten”, conforme o caso.

Café , Chá e Produtos de Infusão	<b>INSATISFATÓRIA</b>	<b>RDC/ANVISA 259/02</b> <b>item 4</b> - por não declarar a Informação Obrigatória no idioma do país de consumo. <b>LEI/PR 10.674/03</b> <b>Art.1º</b> – por não constar as inscrições “Contém Glúten” ou “Não Contém Glúten”, conforme o caso.
Café , Chá e Produtos de Infusão	<b>INSATISFATÓRIA</b>	<b>RDC/ANVISA 267/05</b> Por conter as espécies vegetais “rubus fruticosus” (folha de amora) e “rosa spp” (pétalas de rosa) não inclusas na listagem para chás constante deste Regulamento Técnico.
Mistura para Bebidas	<b>INSATISFATÓRIA</b>	<b>RDC/ANVISA 259/02</b> <b>item 4</b> - por não declarar a Informação Obrigatória no idioma do país de consumo. <b>item 5</b> - por não apresentar nome ou razão social e endereço do importador. <b>RDC/ANVISA 360/03</b> – por não ter se adequadado aos modelos da Informação Nutricional (o valor energético e os nutrientes) - Anexo B. <b>LEI/PR 10.674/03</b> <b>Art.1º</b> – por não constar as inscrições “Contém Glúten” ou “Não Contém Glúten”, conforme o caso.
Café , Chá e Produtos de Infusão	<b>INSATISFATÓRIA</b>	<b>RDC/ANVISA 259/02</b> <b>item 4</b> - por indicar na etiqueta traduzida o endereço do fabricante e o conteúdo líquido diferente do que consta no rótulo original do produto.
Café , Chá e Produtos de Infusão	<b>SATISFATÓRIA</b>	<b>LEGISLAÇÃO NÃO INFRINGIDA</b>
Café , Chá e Produtos de Infusão	<b>INSATISFATÓRIA</b>	<b>RDC/ANVISA 259/02</b> <b>item 4</b> - por indicar na etiqueta traduzida o endereço do fabricante e o conteúdo líquido diferente do que consta no rótulo original do produto.
Misturas em Pó	<b>INSATISFATÓRIA</b>	<b>RDC/ANVISA 259/02</b> <b>item 4</b> - por não declarar a Informação Obrigatória no idioma do país de consumo. <b>RDC/ANVISA 360/03</b> – por não ter se adequadado aos modelos da Informação Nutricional (Anexo B). <b>LEI/PR 10.674/03</b> <b>Art.1º</b> – por não constar as inscrições “Contém Glúten” ou “Não Contém Glúten”, conforme o caso.

**\*Total de amostras analisadas – 91 (noventa e uma)**  
**Satisfatórias - 18 (dezoito)**  
**Insatisfatórias - 73 (setenta e três)**

**Quadro 2: PERCENTUAL DE ROTULAGENS INSATISFATÓRIAS**

Categoria de Alimentos	Total de Amostras Analisadas	Resultados		% Insatisfatório
		Satisfatório	Insatisfatório	
Balas, caramelos e similares	1	1	0	0%
Pescado enlatado	1	1	0	0%
Leite em pó	1	0	1	100%
Crems	1	0	1	100%
Frutas e vegetais em conserva	1	0	1	100%
Alimento congelado	1	0	1	100%
Farinhas, misturas para bolos e tortas	1	0	1	100%
Dietas enterais	4	3	1	25%
Alimento para redução ou manutenção do peso	1	0	1	100%
Massas Alimentícias	3	1	2	67%
Doces em calda	2	0	2	100%
Patês	3	1	2	67%
Doce de leite	2	0	2	100%
Purês	2	0	2	100%
Crems diet	3	1	2	67%
Complemento alimentar	3	1	2	67%
Café	3	1	2	67%
Geléia de frutas	5	2	3	60%
Conservas de origem vegetal	3	0	3	100%
Molhos e outros condimentos preparados	4	1	3	75%
Suplemento alimentar	3	0	3	100%
Mistura para bebidas	3	0	3	100%
Chocolates e bombons	5	0	5	100%
Conservas	5	0	5	100%
Xarope sabor de frutas	5	0	5	100%
Azeite e óleos vegetais	9	3	6	67%
Chocolates diet	6	0	6	100%
Chás	10	2	8	80%
<b>Total</b>	<b>91</b>	<b>18</b>	<b>73</b>	<b>80%</b>

\* Do total dos rótulos das amostras analisadas, 80% foram considerados insatisfatórios.