

## Comissão Técnica de Alimentos e Bebidas - CTALI

Durante o ano de 2022 foram realizadas 10 reuniões ordinárias (6 virtuais e 4 híbridas) para discutir temas ligados à área e desenvolver suas atividades. Esta Comissão encerrou o ano contando com 12 membros e 1 entidade convidada (Associquim).

Coordenadora: Daniele Bezerra Faria.

Secretário: Tarsis Santos Patini.

As principais atividades desenvolvidas em 2022 foram:

### 1. Aprimoramento profissional:

Planejamento e realização de 5 cursos online de aprimoramento profissional:

- ✓ “Treinamento em Boas Práticas de Fabricação para a Indústria de Alimentos” – realizado nos dias 08 e 09/06/22 das 08h às 12h.
- ✓ “Cervejas: ingredientes, classificação e legislação” – realizado nos dias 20 e 21/07/22 das 18h às 21h30.
- ✓ “Nova Rotulagem Nutricional” – realizado nos dias 14 e 15/09/22 das 13h30 às 17h.
- ✓ Curso “Elaboração de Manual e POP – Área de Alimentos” – realizado nos dias 31/10 e 01/11/22 das 08h às 12h.
- ✓ Curso “APPCC para a Indústria de Alimentos e Bebidas” – realizado nos dias 5 e 6/12/22 das 08 às 12h.

Planejamento e realização de 1 live, 1 seminário e 1 workshop:

- ✓ “Seminário de Bebidas Lácteas” – realizado no dia 27/07/22 das 14h às 16h30.
- ✓ Live “Nova Legislação de Rotulagem de Alimentos: os Desafios da Implementação” – realizada no dia 25/08/22 das 14h às 15h30.
- ✓ Workshop “Segurança dos Alimentos e os Desafios da Sustentabilidade” – realizado no dia 22/11 das 14h às 17h.

### 2. Aproximação dos estudantes:

- ✓ Participação da comissão no “Projeto Inspiração – Bebidas” – série de lives destinadas a despertar o interesse dos estudantes pelas diversas áreas da química - transmissão online ocorreu em 25/01/2022, no horário das 19h30min às 21h.

### **3. Palestras técnicas:**

- ✓ Realização de 1 palestra técnica sobre “Coadjuvantes de Tecnologia em Alimentos”, realizada pelo Rodrigo Freua da ABAS.

### **4. Responsabilidade técnica:**

- ✓ Realização de 1 curso de responsabilidade técnica online, específico para área de alimentos e bebidas, nos dias 15 e 16/03/22, no horário das 8h30 às 12h30.

### **5. Elaboração de material técnico:**

#### **Desenvolvimento e publicação dos seguintes artigos técnicos para a seção Química Viva / Informativo do CRQ-IV.**

- ✓ “Hidrogenação de Óleos e Gorduras” – Autor: Sheizi
- ✓ “Como consumir um alimento seguro” – Autora: Daniele
- ✓ “Os açúcares na tabela nutricional” – Autora: Pamela.

### **6. Aproximação com entidades:**

- ✓ Reunião para firmamento de parceria entre o CRQ-IV e o ITAL em 16/05/2022.

### **7. Legislação específica da área de alimentos e bebidas:**

Avaliação de 11 Consultas Públicas e/ou legislações, porém sem necessidade de manifestação:

- ✓ ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária: Consulta Pública nº 1059 de 09/12/2021 - Proposta de Instrução Normativa que atualiza as Características Toxicológicas das Monografias dos Ingredientes Ativos de Agrotóxicos e de Preservativos de Madeira, publicada por meio da Instrução Normativa - IN Nº 103, de 19 de outubro de 2021.
- ✓ ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária: Consulta Pública nº 1060 de 20/12/2021 - Proposta de Resolução de Diretoria Colegiada - RDC que autoriza o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos.
- ✓ ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária: Consulta Pública nº 1061/2021 - Proposta de alteração da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 88, de 29 de junho de 2016, que aprova o regulamento técnico sobre materiais, embalagens e equipamentos celulósicos destinados a entrar em contato com alimentos.
- ✓ MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento: SEI 21000.091777/2021-88 - Revisa as normas higiênico-sanitárias e tecnológicas para mel, cera de abelhas e derivados - Revisão Portaria SIPA n. 6/1985.
- ✓ ANA – Agência Nacional de Águas: Consulta Pública 01/2022 - Obter

contribuições da sociedade, do setor regulado e dos demais órgãos públicos acerca da minuta de Resolução do tema "Atualização da Portaria nº 374/2009 e Regulamento Técnico - Água Mineral: rotulagem de água mineral e potável de mesa", constante no Eixo Temático 5 da Agenda Regulatória ANM 2020/2021, cujo projeto encontra-se em curso e será realocado na Agenda Prioritária ANM 2022-2023.

- ✓ MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - Audiência Pública sobre a proposta de regulamentação dos Padrões de Identidade e Qualidade da aguardente de cana e da Cachaça - Portaria SDA nº. 517 de 02 de fevereiro de 2022.
- ✓ MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – Consulta Pública: Portaria SDA Nº 532 de 14/02/22 - Projeto de Portaria que estabelece o Regulamento Técnico definindo o padrão oficial de classificação da soja e de seus subprodutos, considerando seus requisitos de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e a marcação ou rotulagem, nos aspectos referentes à classificação do produto.
- ✓ Consulta Pública - PORTARIA SDA Nº 562, DE 12 DE ABRIL DE 2022 - Submete à Consulta Pública, pelo prazo de 90 (noventa) dias, a Minuta do Regulamento da Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994 (Lei de Bebidas) que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas.
- ✓ Portaria SDA nº 576 de 11/05/2022 do MAPA – que submete à consulta pública a proposta de Regulamento Técnico Mercosul de Identidade e Qualidade do Leite UAT (UHT).
- ✓ Consulta Pública - Portaria SDA nº 562 de 12/04/2022- Submete à Consulta Pública, pelo prazo de 90 (noventa) dias, a Minuta do Regulamento da Lei nº 8.918, de 14 de Julho de 1994 (Lei de Bebidas) que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas.
- ✓ Consultas Públicas nº1113 e 1114 da Anvisa que dispõe sobre a regularização de alimentos e embalagens sob competência do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS) destinados à oferta no território nacional e propõe Instrução Normativa que estabelece a forma de regularização das diferentes categorias de alimentos e embalagens, e a respectiva documentação que deve ser apresentada, respectivamente.