

AVALIAÇÃO DE SEGURANÇA PARA ADITIVOS ALIMENTARES

Hellen Dea Barros Maluly (MALULY, H.D.B.)

Farmacêutica e Doutora em Ciência de Alimentos

Endereço para acessar este CV: <http://lattes.cnpq.br/2754275781355863>

Resumo: Este texto introduz o que diz respeito às diretrizes, guias e códigos de boas práticas, que são publicados pelo chamado *Codex Alimentarius* e outras agências governamentais e não governamentais para contribuição da segurança, qualidade e equidade do comércio internacional de alimentos para estabelecer o bem-estar da população e evitar possíveis riscos causados por determinados perigos em alimentos, sejam eles químicos, físicos ou microbiológicos.

Abstract: This script introduces what concerns the standards, guidelines and good practice codes, which have been published to the *Codex Alimentarius* and other governmental and non-governmental agencies to contribute to the safety, quality and fairness of the international food trade to establish the population welfare and avoid possible risks caused by some food hazards, which could be chemical, physical or microbiological.

Palavras-chave: perigo, risco, diretrizes, comércio internacional de alimentos.

Keywords: hazard, risk, standards, international food trade.

Nos primórdios da vida humana, os homens podiam desfrutar das maravilhas oferecidas pela natureza e utilizavam a caça e coleta de frutos para se alimentar. Após alguns anos, verificaram que deveriam plantar seus próprios alimentos, pois senão a natureza não iria suprir a demanda do crescimento da população. Também descobriram o fogo, que ainda hoje é um dos processos mais estudados no que diz respeito à modificação de alimentos, já que este pode conservar e modificar seus sabores e texturas. E assim caminhou a humanidade...

Hoje a população humana chega aos 7 bilhões de habitantes terrestres e para alimentá-los, foi (e ainda é) necessário o desenvolvimento de novas tecnologias tanto na produção agropecuária, como também para produção de alimentos para que possam se manter livres de perigos microbiológicos, além da sua contribuição sensorial e nutricional.

Algumas tecnologias desenvolvidas até o momento foram criadas na tentativa de atender o acordo estabelecido pela Organização Mundial da Saúde com relação ao conceito de Segurança Alimentar e Nutricional: 'todas as pessoas deveriam ter acesso à alimentos em quantidades suficientes, seguros e nutritivos para manter uma vida ativa e saudável'. No entanto, a luta para alcançar esta aspiração depende de muitos esforços, principalmente no que diz respeito à educação da população e também aos cuidados com os avanços tecnológicos.

Para isto, órgãos governamentais e estudiosos tem se unido para discutir possíveis soluções para que a tecnologia seja utilizada de modo pelo qual não atinja o bem-estar da população. No caso dos alimentos especificamente, a Organização Mundial da Saúde (WHO) e a Organização Mundial para Alimentação e Agricultura (FAO), com auxílio da Organização Mundial do Comércio (WTO), criaram em 1963 o que chamaram de *Codex Alimentarius**Para formar este tipo de "código", experts em determinados assuntos discutem propostas para realizar as análises de riscos** para que se evite possíveis danos causados por alimentos. Esses experts são divididos em grupos como o JECFA, o JMPR e o JEMRA, entre outros peritos, caso haja necessidade específica para outras avaliações. Todos os grupos fazem primeiramente um levantamento de estudos científicos relevantes e os transformam em monografias que podem servir como diretrizes para diferentes órgãos de vigilância governamentais e não governamentais.

Além do *Codex alimentarius*, alguns países ou regiões possuem sua própria agência ou grupo de estabelecerem suas regulamentações. Por exemplo, nos Estados Unidos há a FDA (Food and Drug Administration), na União Europeia, a ESFA (European Food Safety Authority.) e no Brasil a ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). A ANVISA utiliza, muitas vezes, referências do Codex e também outras agências internacionais.

Para aditivos alimentares, como as substâncias que proporcionam o gosto umami produzidas industrialmente (glutamato monossódico e outros sais, inosinato e guanilato dissódico), as agências iniciam o processo de análise de risco com avaliações de toxicidade de substâncias químicas (toxicidade crônica, subcrônica, aguda, sensibilidade cutânea, mutagênese, carcinogênese, teratogenicidade, entre outros). A partir desses estudos, podem estabelecer

uma Ingestão Diária Aceitável (IDA)***, a qual possui diferentes categorias de acordo com o aditivo que está sendo avaliado.

A análise de risco para substâncias umami produzidas industrialmente mostrou que estas são seguras para o consumo humano, o que será discutido nos próximos estudos científicos publicados neste mesmo portal!

Referências

* *Codex Alimentarius*: A Comissão do *Codex Alimentarius* foi estabelecida pela FAO e WHO em 1963 e elabora normas, diretrizes e códigos de práticas alimentares internacionais harmonizadas destinadas a proteger a saúde dos consumidores e garantir a aplicação de práticas legais para o comércio de alimentos. Também promove a coordenação de todos os trabalhos sobre normas alimentares realizados pelas organizações internacionais governamentais e não governamentais. Disponível em: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/> Acesso em 25/08/2021.

** Análise de risco para alimentos- Princípios estabelecidos para assegurar a inocuidade dos alimentos desde sua produção até o consumo. Esta análise é dividida em três etapas: avaliação do risco, gerenciamento do risco e comunicação do risco.

*** IDA (Ingestão Diária Aceitável): É a quantidade de uma substância, expressa em mg/kg peso corpóreo, que pode ser ingerida diariamente na alimentação, mesmo por toda a vida, sem danos à saúde humana, com base em informações toxicológicas disponíveis na época da avaliação.