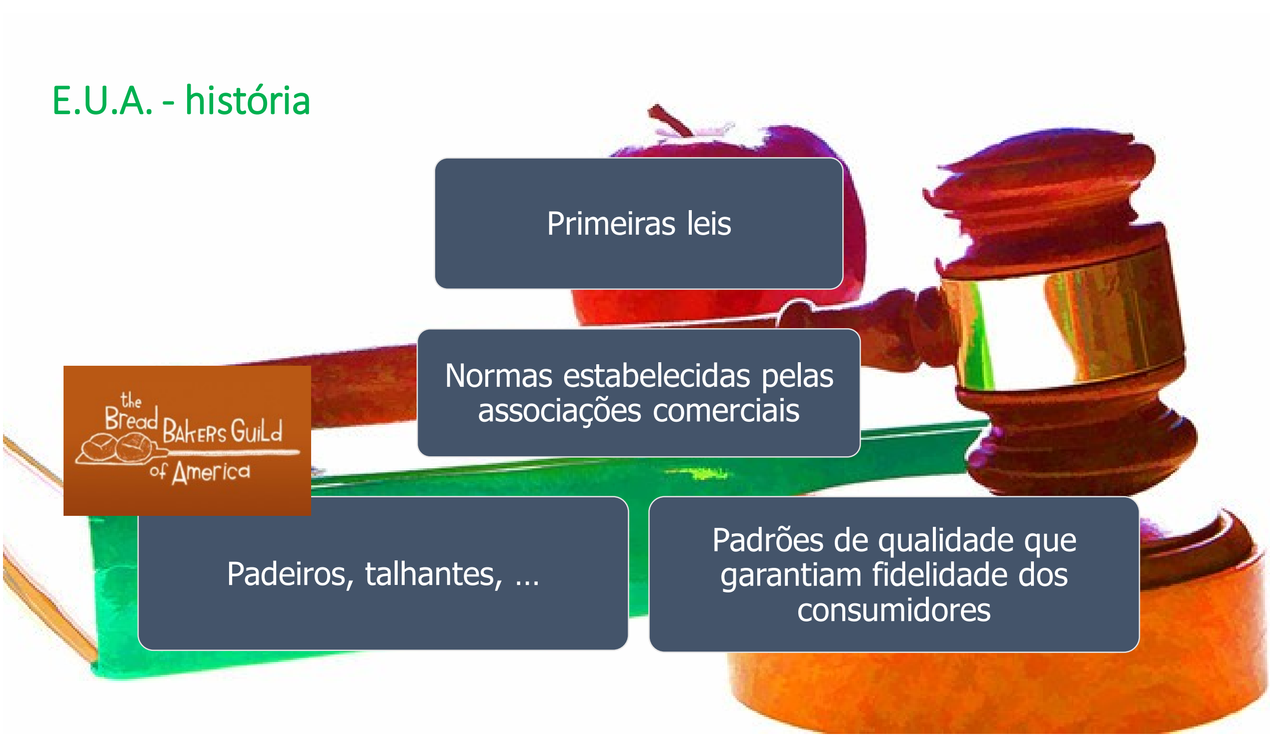
Legislação e normas internacionais

E.U.A. - história

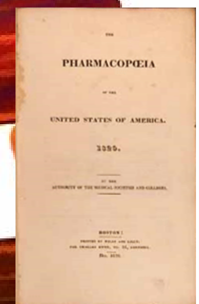


- Primeiras leis
- Normas estabelecidas pelas associações comerciais
- Padeiros, talhantes, …
- Padrões de qualidade que garantiam fidelidade dos consumidores

E.U.A. - história

1820

Fundação da *US Pharmacopeia*



Normas para identidade, intensidade, qualidade e pureza dos medicamentos, ingredientes alimentares e suplementos

E.U.A. - história

1862

Criação do *USDA*

Criação da *Division of Chemistry* (depois *Bureau of Chemistry*)

Division of Chemistry começou a investigar adulterantes alimentares

E.U.A. - história

1877

Alguns Estados criam leis contra adulterações e publicam estatísticas sobre adulteração

Article	Number of samples tested	Number found to be adulterated	Percent adulterated
Butter	40	21	52.5
Olive oil	16	9	56.3
Baking powder	84	8	9.5
Flour	117	8	6.8
Spices	180	112	62.2
Coffee (ground)	21	19	90.5
Candy (yellow)	10	7	70.0
Brandy	25	16	64.0
Sugar	67	4	6.0

Source: Taken from Battershall, J.P. (1887) *Food Adulteration and Its Detection*. New York: E. & F. N. Spon.

Food article	Common adulterants
Baker's chemicals	Starch, alum
Bread and flour	Other meals, alum
Butter	Water, coloring matter, oleomargarine, and other fats
Canned foods	Metallic poisons
Cheese	Lard, oleomargarine, cottonseed oil, metallic salts (in rind)
Cocoa and chocolate	Sugar, starch, flour
Coffee	Chicory, peas, rye, corn, colouring matters
Confectionery	Starch-sugar, starch, artificial essences, poisonous pigments, terra alba, plaster of Paris
Honey	Glucose syrup, cane sugar
Malt liquor	Artificial glucose and bitters, sodium bicarbonate, salt
Milk	Water and removal of cream
Mustard	Flour, turmeric, cayenne
Olive oil	Cottonseed and other oils
Pepper	Various ground meals
Pickles	Salts of copper
Spices	Pepper dust, starch, flour
Spirits	Water, fusil oil, aromatic ethers, burnt sugar
Sugar	Starch-sugar
Tea	Exhausted tea leaves, foreign leaves, indigo, Prussian blue, gypsum, soapstone, sand
Vinegar	Water, sulfuric acid
Wine	Water, spirits, coal tar and vegetable colours, factitious imitations

Source: Taken from Battershall, Jesse P. (1887) *Food Adulteration and Its Detection*. New York: E. & F. N. Spon.

E.U.A. - história

1906

Aprovação da *Food and Drug Act*

Base de toda a moderna legislação

1930

Bureau of Chemistry torna-se FDA

E.U.A. - história

1938

Aprovação da *Federal Food, Drug and Cosmetic Act*

Revisão da lei de 1906

- tolerâncias de segurança para substâncias tóxicas não evitáveis
- padrões de identidade, qualidade e conteúdo das embalagens
- inspecções nas fábricas
- aplicação de penas judiciais
- expansão das definições de adulteração e rotulagem incorrecta

E.U.A. - história

1958

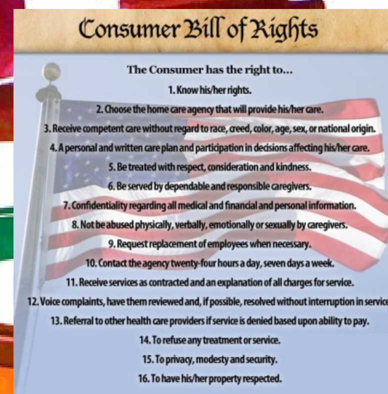
FDA publica lista *GRAS*

Substâncias geralmente reconhecidas como seguras

E.U.A. - história

1962

Introdução da lei dos direitos do consumidor


Consumer Bill of Rights

The Consumer has the right to...

1. Know his/her rights.
2. Choose the home care agency that will provide his/her care.
3. Receive competent care without regard to race, creed, color, age, sex, or national origin.
4. A personal and written care plan and participation in decisions affecting his/her care.
5. Be treated with respect, consideration and kindness.
6. Be served by dependable and responsible caregivers.
7. Confidentiality regarding all medical and financial and personal information.
8. Not be abused physically, verbally, emotionally or sexually by caregivers.
9. Request replacement of employees when necessary.
10. Contact the agency twenty-four hours a day, seven days a week.
11. Receive services as contracted and an explanation of all charges for service.
12. Voice complaints, have them reviewed and, if possible, resolved without interruption in service.
13. Referral to other health care providers if service is denied based upon ability to pay.
14. To refuse any treatment or service.
15. To privacy, modesty and security.
16. To have his/her property respected.

E.U.A. - história

1970

Criação da *EPA*

Pesticidas em alimentos passou da *FDA* para *EPA*

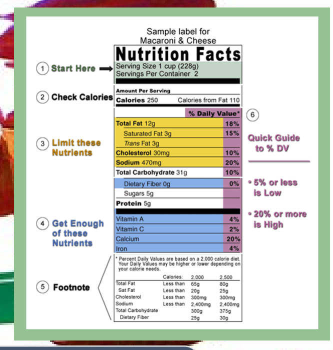
E.U.A. - história

1990

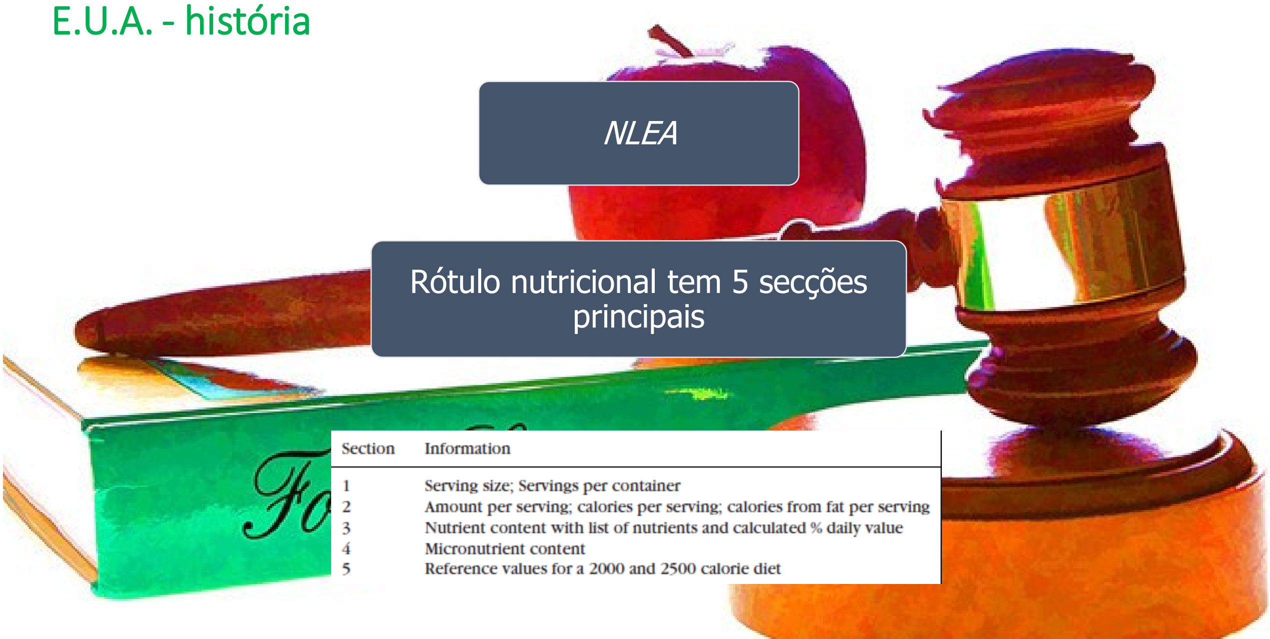
Nutrition Labeling and Education Act

Obrigatoriedade de rotulagem com informação nutricional na maioria dos alimentos

Todos os nutrientes e alegações de saúde passam a seguir orientações



E.U.A. - história



NLEA

Rótulo nutricional tem 5 secções principais

Section	Information
1	Serving size; Servings per container
2	Amount per serving; calories per serving; calories from fat per serving
3	Nutrient content with list of nutrients and calculated % daily value
4	Micronutrient content
5	Reference values for a 2000 and 2500 calorie diet

E.U.A. - história

NLEA

Porções

Baseadas em questionários ao consumo

Reference Amounts Customarily Consumed

E.U.A. - história

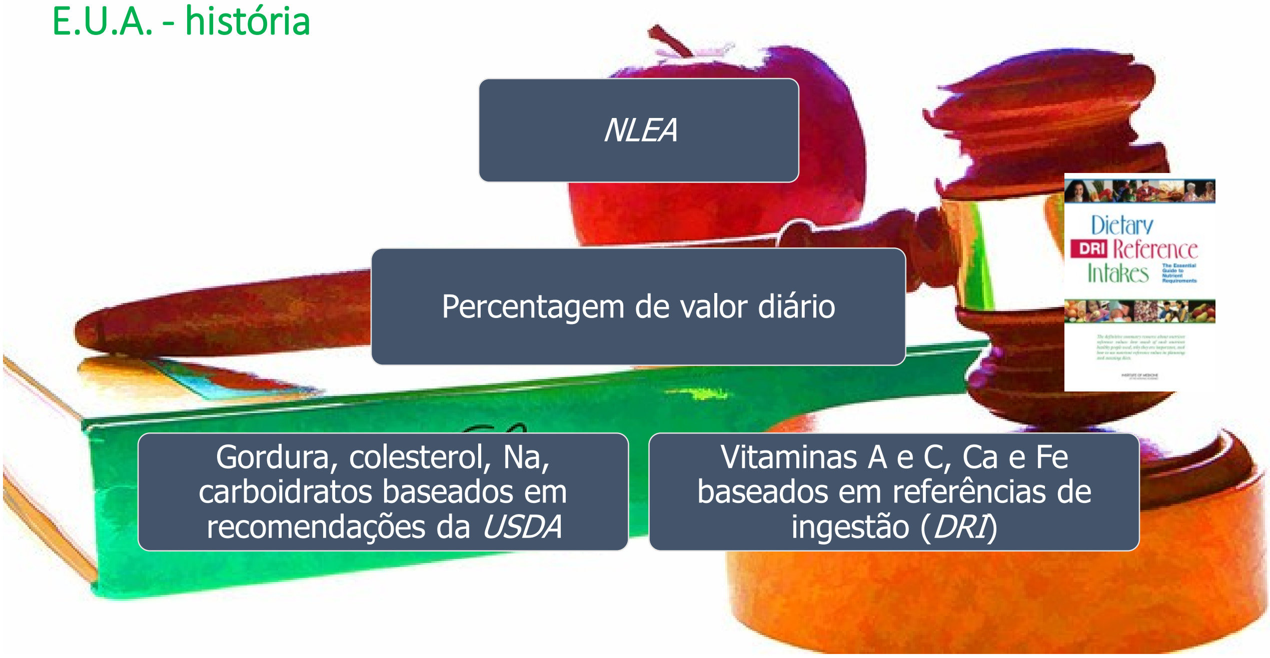
NLEA

Porções

Críticos dizem que porções não são realistas – menores que o de facto consumido

FDA responde que aumentar seria fomentar obesidade

E.U.A. - história



NLEA

Percentagem de valor diário

Gordura, colesterol, Na, carboidratos baseados em recomendações da *USDA*

Vitaminas A e C, Ca e Fe baseados em referências de ingestão (*DRI*)

E.U.A. - história

NLEA

Componentes usados para desenvolver valores de *DRI*

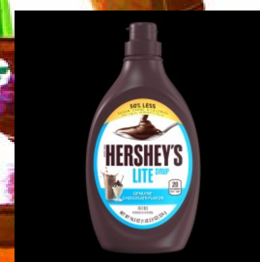
Component	Nutrient-based numerical values
1	Estimated average requirement (EAR)
2	Recommended dietary intake (RDI)
3	Adequate intake (AI)
4	Tolerable upper limit (UL)

E.U.A. - história

NLEA

Alegações nutricionais

Definição de termos *free*, *high*, *low*, *more*, *reduced*, *lite*



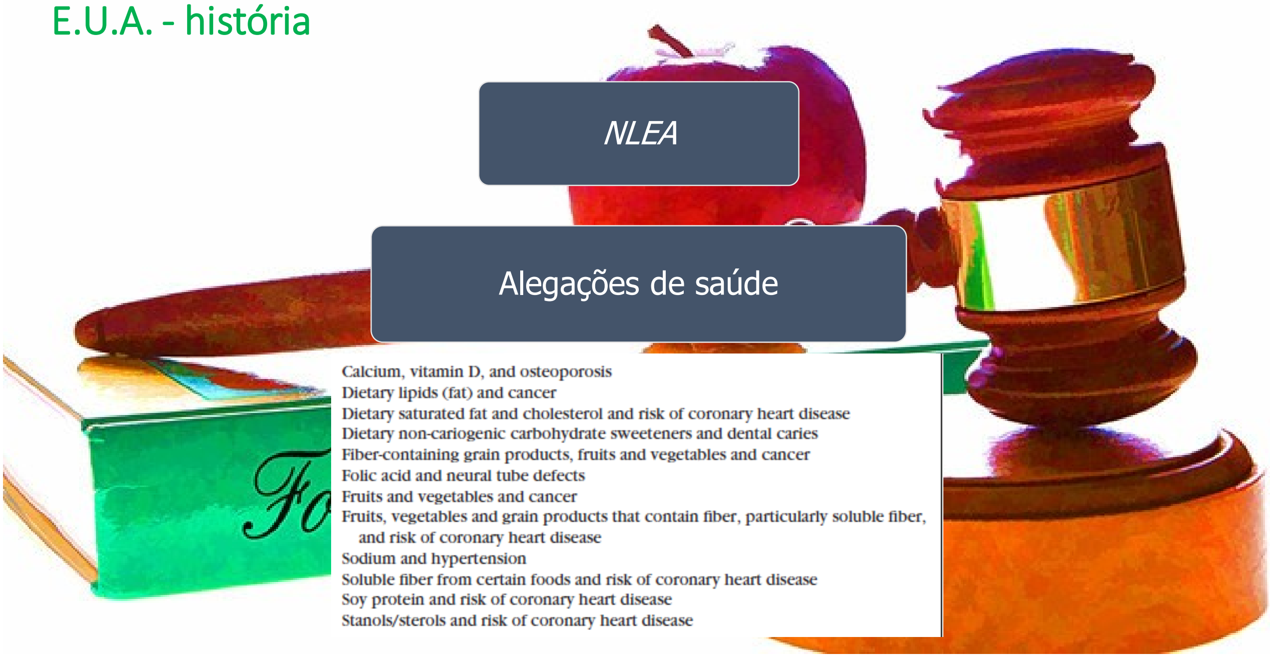
E.U.A. - história

NLEA

Alegações de saúde

Aprovadas pela *FDA* e baseadas em extensa revisão da literatura científica

E.U.A. - história

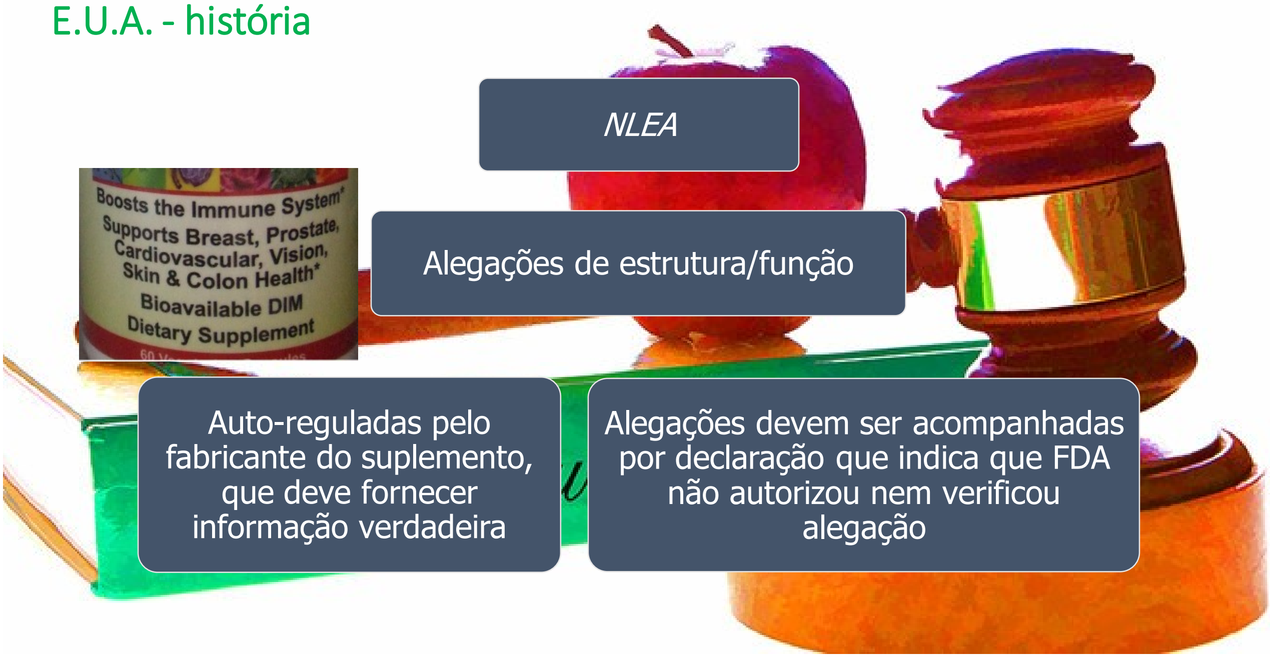


NLEA

Alegações de saúde

Calcium, vitamin D, and osteoporosis
Dietary lipids (fat) and cancer
Dietary saturated fat and cholesterol and risk of coronary heart disease
Dietary non-cariogenic carbohydrate sweeteners and dental caries
Fiber-containing grain products, fruits and vegetables and cancer
Folic acid and neural tube defects
Fruits and vegetables and cancer
Fruits, vegetables and grain products that contain fiber, particularly soluble fiber, and risk of coronary heart disease
Sodium and hypertension
Soluble fiber from certain foods and risk of coronary heart disease
Soy protein and risk of coronary heart disease
Stanols/sterols and risk of coronary heart disease

E.U.A. - história



NLEA

Alegações de estrutura/função

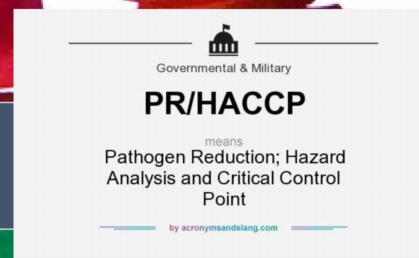
Auto-reguladas pelo fabricante do suplemento, que deve fornecer informação verdadeira

Alegações devem ser acompanhadas por declaração que indica que FDA não autorizou nem verificou alegação

E.U.A. - história

1996

Sistema PR/HACCP



Pathogen Reduction; Hazard Analysis and Critical Control Point

Toda a indústria passou a operar de acordo com este sistema a partir de 2000

E.U.A. - história

2006

Food Allergy Labeling and Consumer Protection Act

Principais alergénios indicados nos rótulos

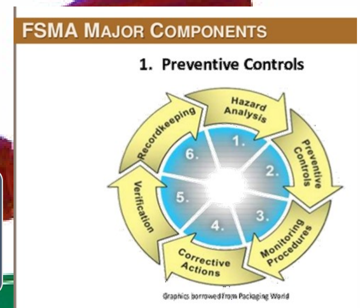
Leite, ovos, peixe, crustáceos, amendoins, frutos de casca rija e soja

Declaração em linguagem acessível

E.U.A. - história

2011

Food Safety Modernization Act



Estratégia passa de responder a contaminações para prevenção

E.U.A. - história

FSMA

Autoridade da *FDA* fortalecida em 5 áreas

- Controlos preventivos
- Inspecção e conformidade
- Importação de alimentos seguros
- Resposta
- Parcerias

E.U.A. - história

E.U.A. - história

E.U.A. - história

FSMA

Importação de alimentos seguros

Verificações no fornecedor e importador

E.U.A. - história

FSMA

Resposta

FDA ganhou autoridade para forçar a recolha de um produto

E.U.A. - história

FSMA

Parcerias

- Parcerias entre as diversas agências federais
- *Ex:* um único inspector pode inspeccionar carne, frutas e hortícolas, em vez de haver duplicação de actividades

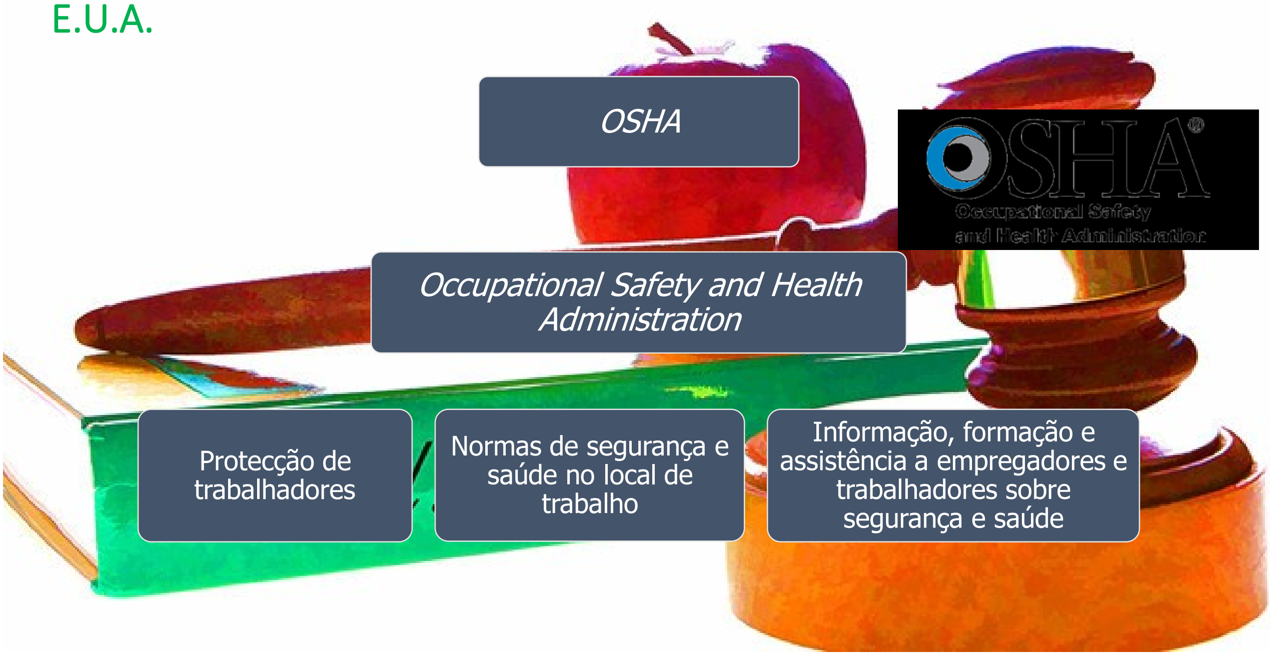
E.U.A.

Leis ambientais

Algumas regras específicas para produção de alimentos

- Federais
- Estaduais
- Locais

E.U.A.

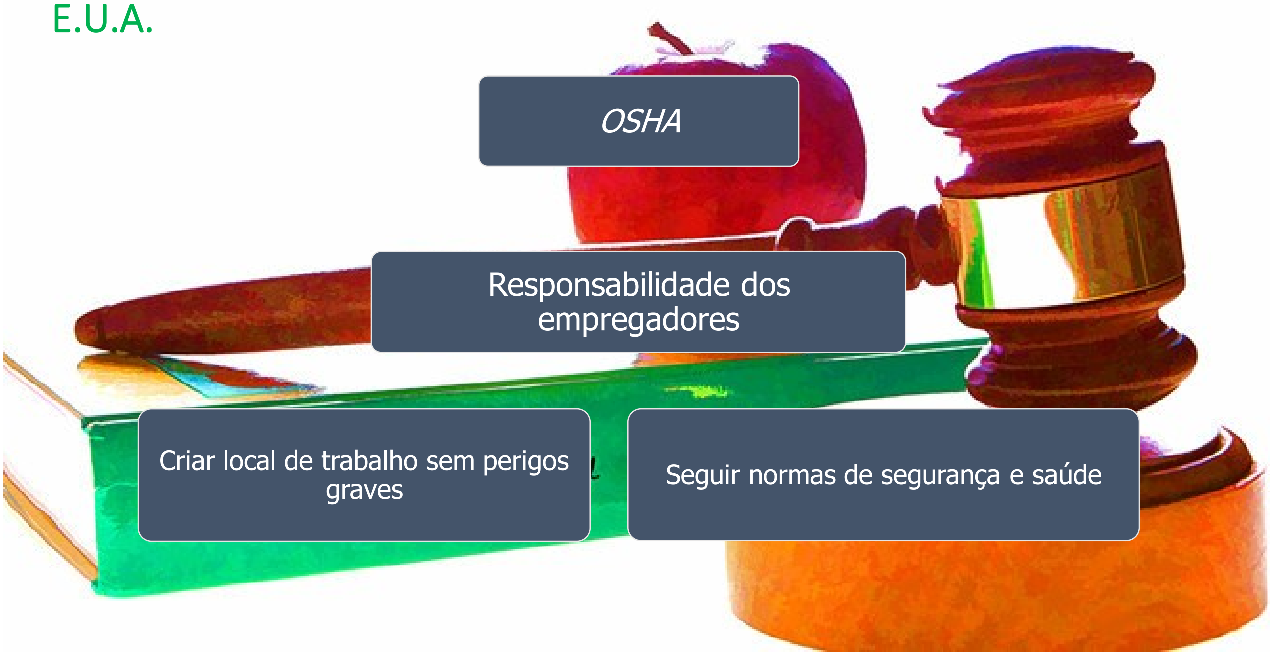


OSHA

Occupational Safety and Health Administration

- Protecção de trabalhadores
- Normas de segurança e saúde no local de trabalho
- Informação, formação e assistência a empregadores e trabalhadores sobre segurança e saúde

E.U.A.



OSHA

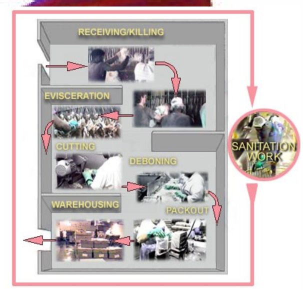
Responsabilidade dos empregadores

- Criar local de trabalho sem perigos graves
- Seguir normas de segurança e saúde

E.U.A.

OSHA

Materiais de formação online



Ex: *eTool* para indústria de processamento de aves

www.osha.gov/SLTC/etools/poultry/index.html

E.U.A.

OSHA

Inspecções

Focadas em locais de trabalho com maiores perigos

Inspecções por telefone/fax

Inspecções no local

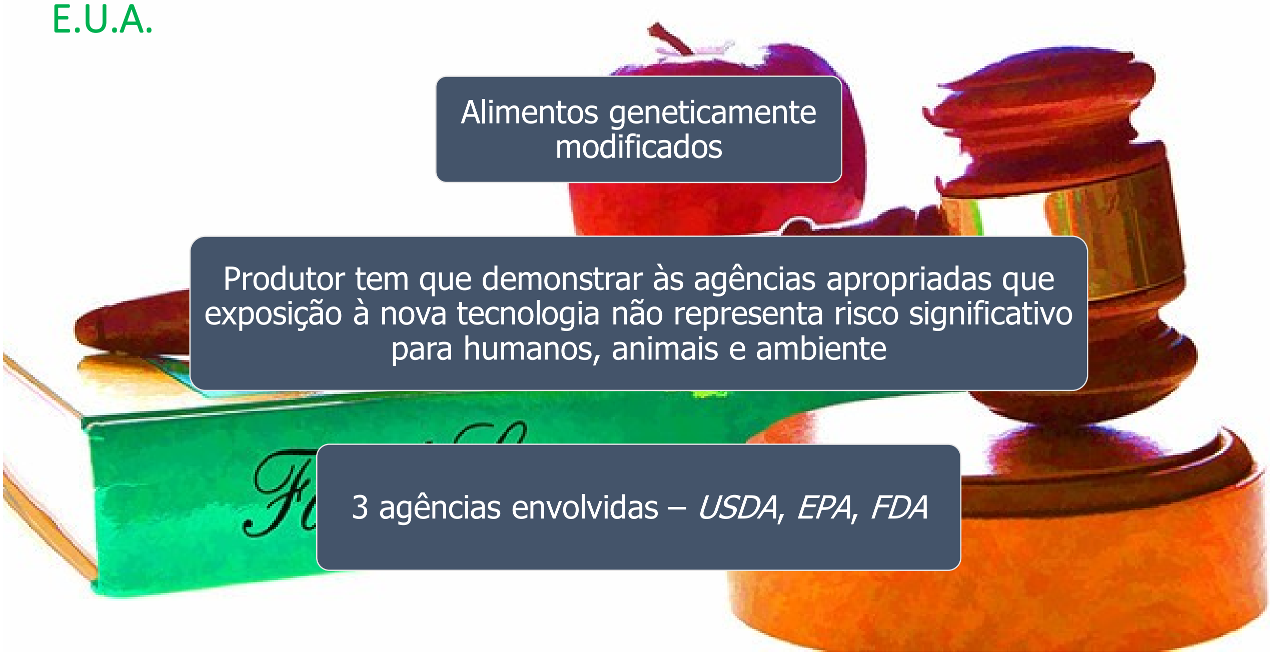
E.U.A.

Federal Trade Commission

Garante bom funcionamento dos mercados, com eficiência e sem restrições prejudiciais aos consumidores

Bureau of Consumer Protection – protege consumidores de práticas injustas, enganosas ou fraudulentas

E.U.A.



Alimentos geneticamente modificados

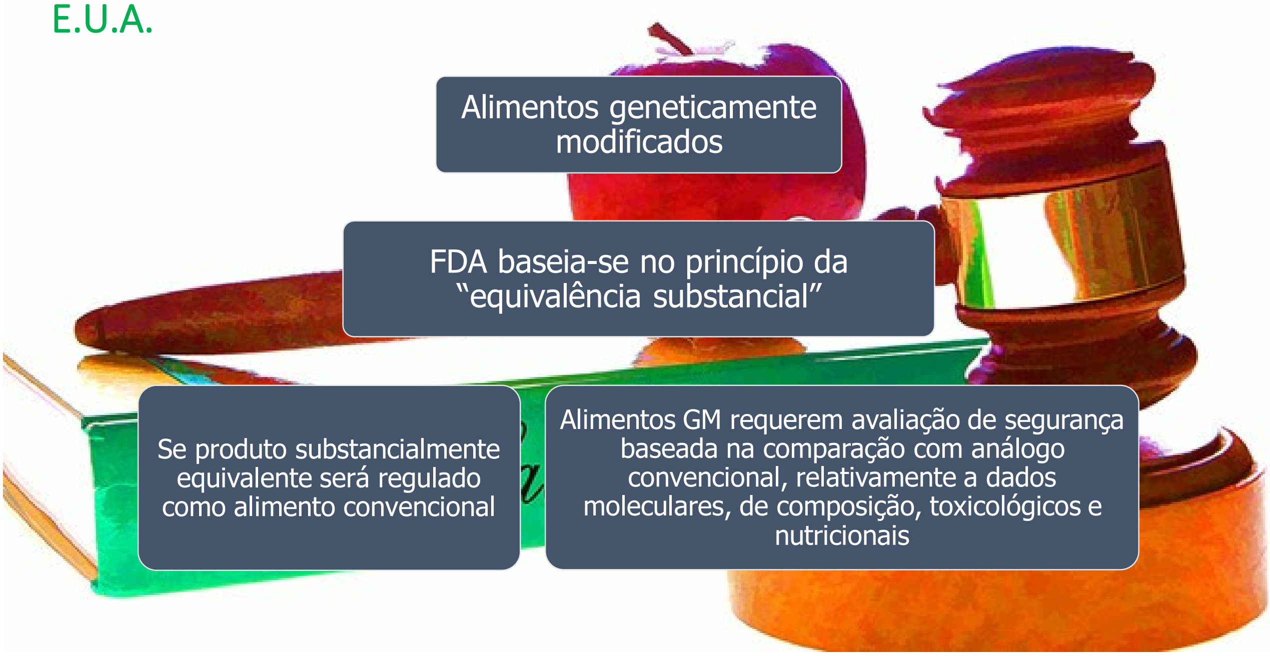
Produtor tem que demonstrar às agências apropriadas que exposição à nova tecnologia não representa risco significativo para humanos, animais e ambiente

3 agências envolvidas – *USDA, EPA, FDA*

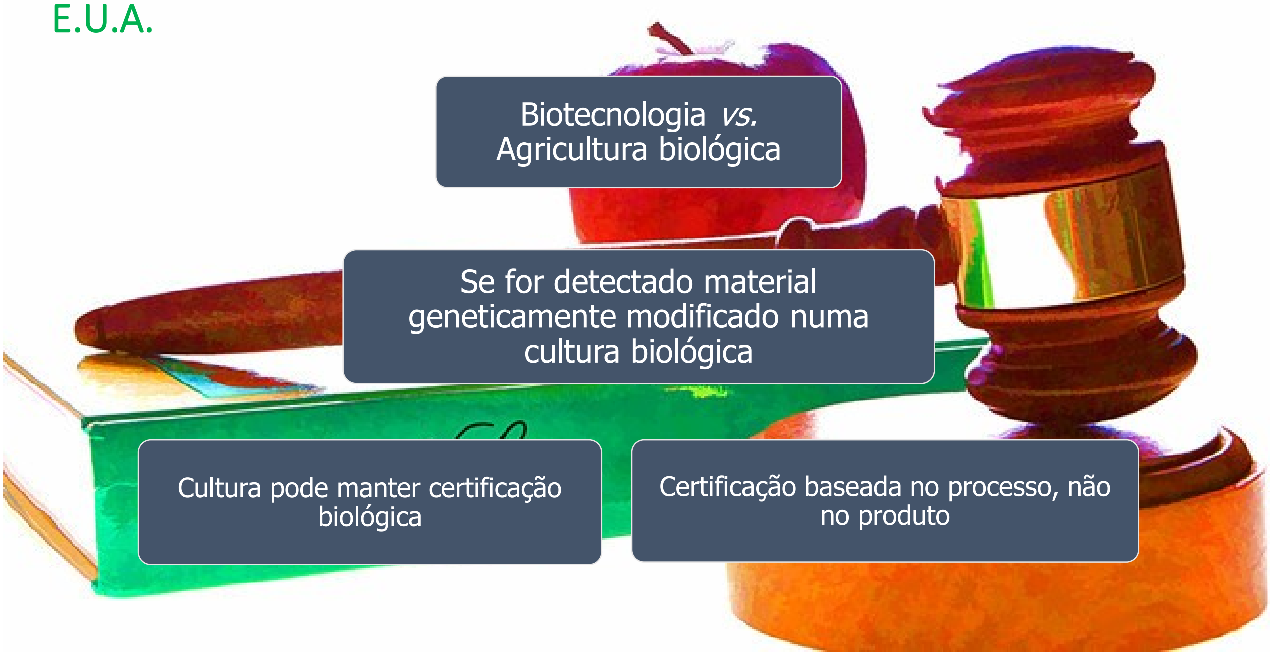
E.U.A.

Phrasing on label	FDA remark
GMO free	Not suggested. "Free" implies zero content, which is nearly impossible to demonstrate and crop varieties have been adapted by plant breeders.
We do not use ingredients produced by biotechnology.	OK
This oil is made from soybeans that were not genetically engineered.	OK
Taste the difference in our products made without bioengineered material.	May be misleading because FDA has concluded that the use or absence of use of bioengineering in the production of a food or ingredient does not, in and of itself, mean that there is a material difference in the food
Genetically engineered.	OK
Our collard green growers do not use seeds developed using biotechnology	OK
These tomatoes were genetically engineered to improve texture	OK. If there is a significant difference in the texture of the finished product, the change may have to be described on the label. However, the word "improve" may be misleading if the change is not detected by the consumer. The statement about the tomatoes being genetically engineered is optional.

E.U.A.



E.U.A.

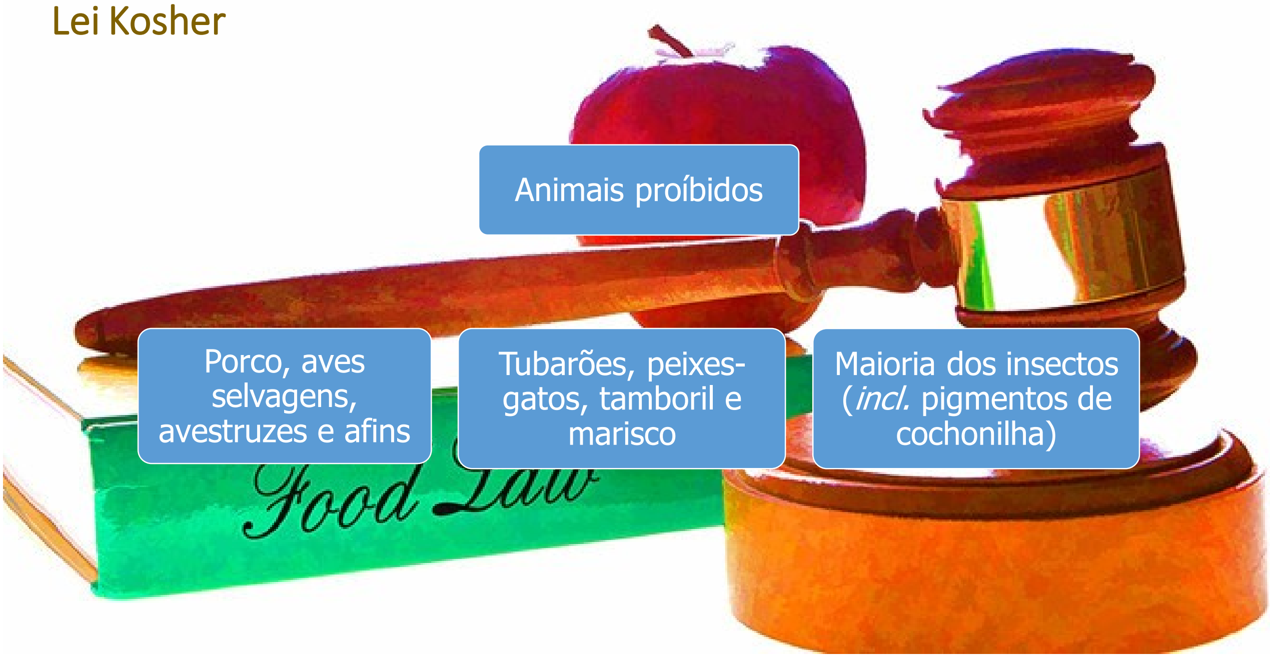


Biotecnologia *vs.* Agricultura biológica

Se for detectado material geneticamente modificado numa cultura biológica

- Cultura pode manter certificação biológica
- Certificação baseada no processo, não no produto

Lei Kosher



Animais proíbidos

- Porco, aves selvagens, avestruzes e afins
- Tubarões, peixes-gatos, tamboril e marisco
- Maioria dos insectos (*incl.* pigmentos de cochonilha)

Lei Kosher

- Programas de gestão integrada de pragas
- Aumentam infestações de insectos em plantas
- Pode constituir um problema

Lei Kosher

- Proibição de sangue
- Animais completamente sangrados
- Animais não insensibilizados

Lei Kosher

Inspecção após abate

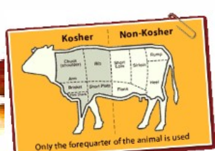
Inspecção de defeitos nos orgãos internos feita por inspectores treinados por rabis

Principalmente pulmões

Qualquer defeito torna todo o animal não kosher

Lei Kosher

Preparação das carcaças



Remoção de diversas veias, artérias, partes de gordura, sangue e nervo ciático

Na prática, só se usa parte dianteira de animais de 4 patas

Carne depois imersa em salmoura até 72 h após abate

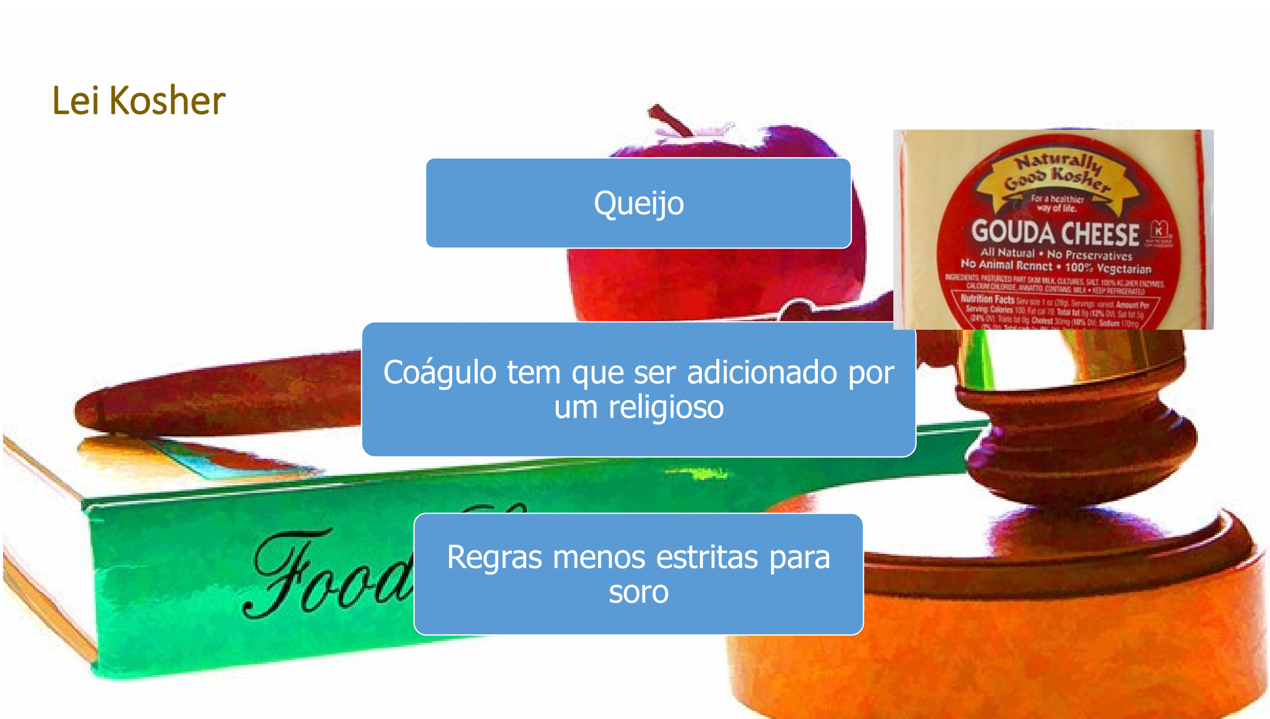
Lei Kosher

Ingredientes proíbidos

Materiais de origem animal

Emulsificantes, estabilizantes, tensioactivos, …

Lei Kosher



Queijo

Coágulo tem que ser adicionado por um religioso

Regras menos estritas para soro

Lei Kosher

Lacticínios e carne

Proíbido misturar

Ex: cheeseburger não kosher

Lei Kosher

Peixe

Pode ser comido à mesma refeição que carne, mas não misturado directamente

Lei Kosher

Equipamento

Tem que ser kosherizado

Conjunto de tratamentos de higienização

Lei Halal

HALAL ou HARAM

3 tipos de produtos

Halal - permitido

Haram – proíbido

Makruh - duvidoso

Lei Halal

Proíbido

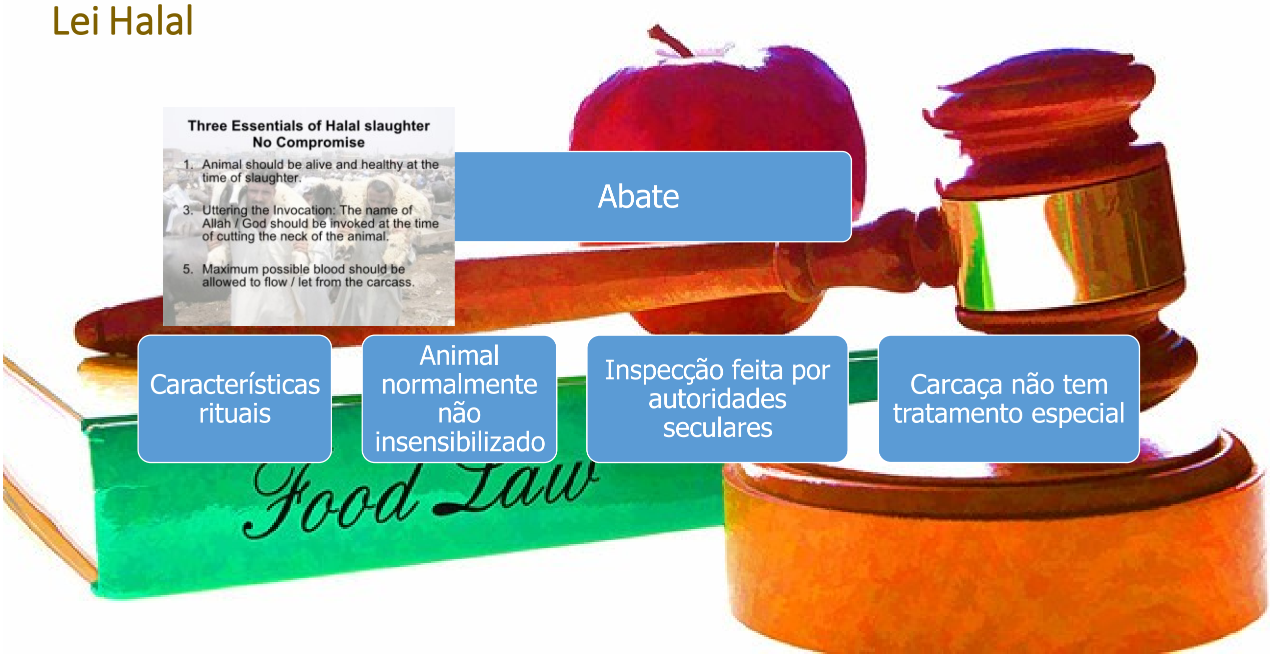
- Porco, sangue
- Carne de animais não abatidos ritualmente
- Álcool, drogas e medicamentos usados incorrectamente

Lei Halal

Insectos

- Estatuto não claro
- Só gafanhotos mencionados claramente como halal

Lei Halal



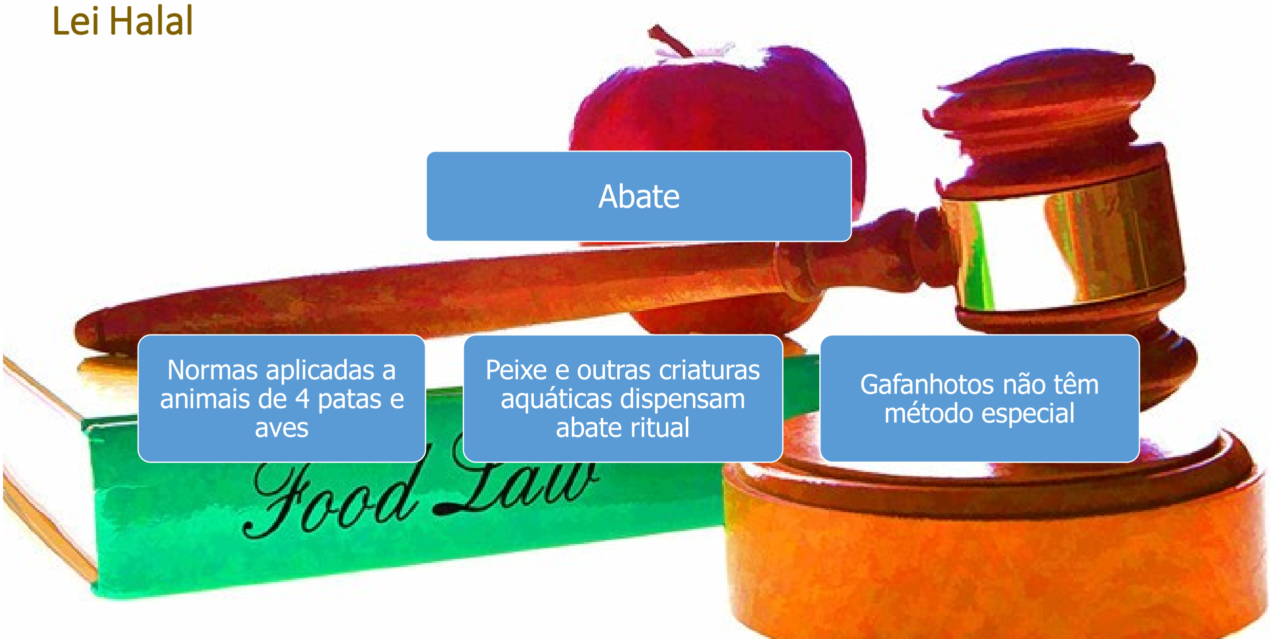
Three Essentials of Halal slaughter
No Compromise

1. Animal should be alive and healthy at the time of slaughter.
3. Uttering the Invocation: The name of Allah / God should be invoked at the time of cutting the neck of the animal.
5. Maximum possible blood should be allowed to flow / let from the carcass.

Abate

- Características rituais
- Animal normalmente não insensibilizado
- Inspecção feita por autoridades seculares
- Carcaça não tem tratamento especial

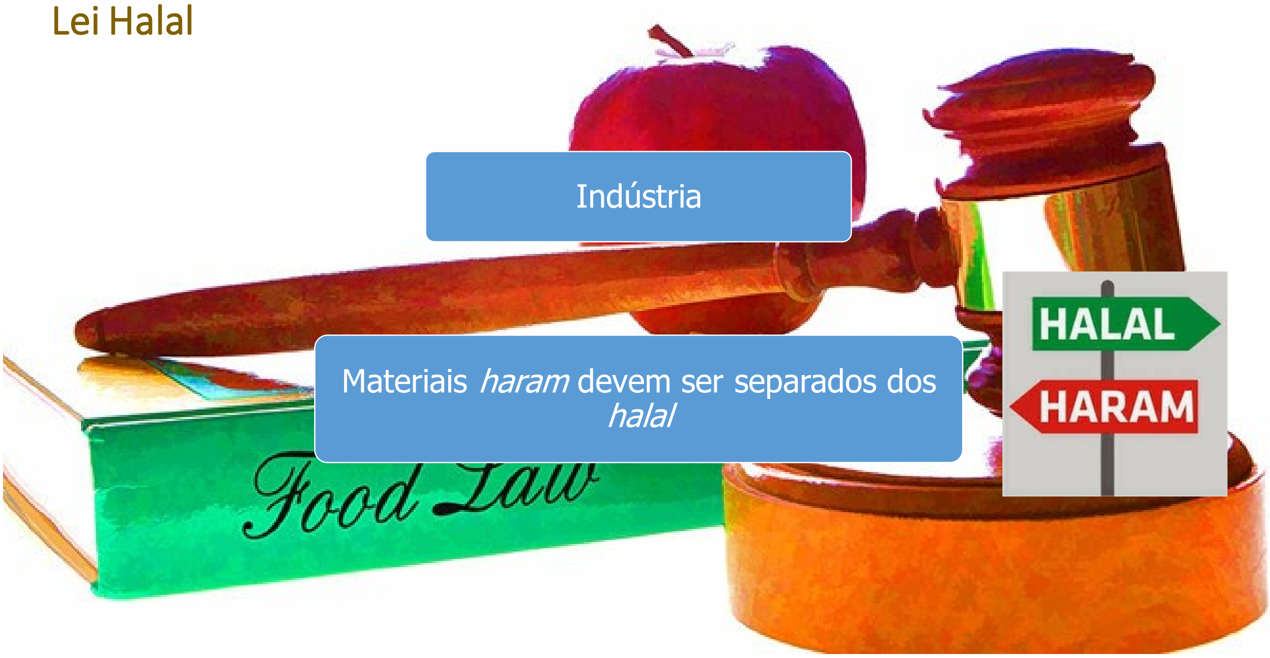
Lei Halal



Abate

- Normas aplicadas a animais de 4 patas e aves
- Peixe e outras criaturas aquáticas dispensam abate ritual
- Gafanhotos não têm método especial

Lei Halal



Indústria

Materiais *haram* devem ser separados dos *halal*