

Fundação Ezequiel Dias é finalista do Prêmio Anvisa 2024

Sex 29 novembro

Em comemoração aos seus 25 anos, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) instituiu o Prêmio Anvisa 2024, com o objetivo de premiar iniciativas desenvolvidas para a promoção e proteção da saúde da população.

A [Fundação Ezequiel Dias \(Funed\)](#) está entre os três finalistas da categoria Destaque do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, com o trabalho: “Monitoramento de alérgenos em alimentos: estratégia laboratorial para auxílio no cumprimento da RDC 727/2022”, desenvolvido na Divisão de Vigilância Sanitária (Divisa) do Instituto Octávio Magalhães (IOM), pelas equipes do Serviço de Físico-Química de Produtos (SFQP) e do Serviço de Microbiologia e Biologia Molecular de Produtos (SMBP).

Para o coordenador da Divisa, Kleber Baptista, estar entre os finalistas já representa uma grande conquista para a Funed. “Recebi com muita alegria e orgulho a notícia da classificação do trabalho apresentado pelas equipes do SFQP e do SMBP entre os três melhores na categoria Destaque do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária. Essa premiação é a confirmação da competência técnica e do protagonismo do IOM dentro da Rede Nacional de Laboratórios de Vigilância Sanitária e o reconhecimento da importância do trabalho realizado”, ressalta.

Sobre o trabalho

A alergia alimentar é uma reação exagerada do organismo a um componente alimentício, desencadeando resposta imunológica. Os sintomas são variados, sendo o choque anafilático a consequência mais grave. A principal forma de prevenção dos efeitos adversos é evitar o consumo de alergênicos.

Como ação de Saúde Pública para garantir o direito à alimentação adequada dos indivíduos afetados, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) publicou, em 2015, a RDC 26, que estabelecia os requisitos para a rotulagem obrigatória de 18 alimentos que causam alergias alimentares. Porém, nenhum laboratório da Rede Nacional de Vigilância Sanitária dispunha de metodologias para realizar análises de monitoramento desses alérgenos nos alimentos.

Para atender às demandas de monitoramento e fiscalização de alérgenos, o Laboratório Central de Saúde Pública de Minas Gerais (Lacen/MG) realizou, nos últimos cinco anos diversas atividades relacionadas ao tema.

Foram padronizados, validados e implementados diferentes métodos para a análise de 13 (72%) dos 18 alérgenos contemplados na legislação vigente, em diferentes matrizes alimentares. A análise de trigo, centeio e cevada foi realizada em 181 amostras (24 categorias de alimentos); do ovo em 98 amostras de biscoitos; e dos alérgenos amendoim, soja, amêndoa, avelã, castanha-de-caju, castanha-do-Brasil, macadâmias, nozes, pecã e pistache em 62 amostras de bolos, biscoitos e pães de forma.

Também foram realizadas ações de produção e divulgação do conhecimento, com a publicação de cinco trabalhos científicos, dois trabalhos de conclusão de curso e uma dissertação de mestrado. Esse é o trabalho apresentado para o Prêmio Anvisa 2024, que reforça a relevância do Lacen-MG para o efetivo cumprimento da legislação e divulgação científica do tema, garantindo a proteção da saúde do consumidor alérgico.

A premiação

O Prêmio Anvisa foi instituído pela Portaria 1.213, de 24 de outubro de 2023, com o objetivo de estimular os seguintes aspectos na Agência: a cultura da inovação; a valorização do desempenho das equipes e a disseminação de iniciativas para o alcance dos resultados institucionais; a melhoria da capacidade técnica e do ambiente de trabalho; e a realização de ações efetivas para promoção e proteção da saúde da população.

Desta sexta-feira (29/11) até 4/12 está aberta a etapa de votação popular para o Prêmio Anvisa 2024. As iniciativas finalistas estão disponíveis para visualização e votação ([clique aqui](#)).