



## Pavilhão Incubador ABIAM é uma realidade!



O projeto do Pavilhão Incubador ABIAM, destinado às empresas associadas que desejassem participar da FISA 2003 – Food Ingredients South América tornou-se realidade. A VNU abriu este espaço, dando oportunidade para que novas empresas pudessem estar presente ao maior evento do setor de ingredientes e aditivos da América Latina.

Nossos associados Labonathus e Siba-Ingredientes são os precursores desta iniciativa, acreditando que nos próximos anos, outras empresas invistam no projeto.

Este é um evento que tende a crescer, ano a ano. São mais de 250 empresas participantes, sendo que 36 delas estão participando pela primeira vez. Então, mais um fator para que a ABIAM aposte no sucesso do Pavilhão Incubador.

**A ABIAM saúda seus associados, parceiros, participantes e organizadores da FISA 2003!**

### Nesta Edição

Pavilhão  
Incubador  
ABIAM  
FISA 2003 I

Labonathus  
Parceria e  
Trabalho II

Vigilância Sanitária  
se reestrutura para  
melhor atender III

ABIAM na  
Tecno Carne III

## Parceria e Trabalho

A Labonathus é uma empresa brasileira, com reconhecida e comprovada experiência no desenvolvimento e comercialização de tecnologias, produtos e serviços destinados às indústrias de alimentos, cosméticos, farmacêuticos e bio-indústrias em geral.

Sua filosofia empresarial define-se pelo integral respeito ao consumidor e ao meio ambiente, por intermédio da qualidade de seus produtos e serviços e pela racional e sempre equilibrada relação de longo prazo com seus clientes, fornecedores e colaboradores.

Operando com uma equipe integrada, a Labonathus acredita e investe continuamente no desenvolvimento das pessoas, tecnologias e recursos operacionais, objetivando agregar valor aos seus

negócios e de seus parceiros, através de um relacionamento sempre franco, transparente e duradouro.

Confiabilidade, criatividade, racionalidade e antecipação às necessidades do mercado, têm sido a marca registrada e a força da Labonathus, sempre visível na sua relação empresarial e na contínua identificação de novas oportunidades e forma de melhor satisfazer as necessidades de seus clientes.

Representado líderes mundiais, reconhecidos por sua qualidade e credibilidade, que investem de forma contínua em pesquisas e em seu desenvolvimento, a Labonathus tornou-se a extensão estrutural destas companhias no Brasil, proporcionando aos seus clientes o que há de mais moderno e competitivo no mercado internacional, aliado ao conhecimento, agilidade e vigor, próprios de uma empresa brasileira de vanguarda.

### Parceiras representadas pela Labonathus e seus produtos



Transformando produtos da natureza para adequá-los às necessidades da indústria, a Roquette Frères destaca-se no contexto mundial através da produção de polióis e demais produtos integrados às cadeias do milho, batata e trigo. Qualidade, alta tecnologia, serviços, sólida situação financeira e, objetivos comuns privilegiados a longo prazo, são características desta empresa familiar, que possui doze fábricas em diferentes países, estando presente através de sua rede comercial em todo o mundo. A Roquette Frères oferece ao mercado uma conceituada linha de produtos, aonde destacamos: *Polióis (Sorbitol, Manitol, Xylitol, Maltitol), Amidos, Féculas, Fibras, Dextroses, Dextrinas, Eritorbato de Sódio, Gluconatos, GDL, Glúten de Trigo e Milho, Caramelo e outros.*

Com origens que remontam mais de 100 anos, o grupo Prayon possui hoje unidades de produção no Marrocos, Bélgica, França e EUA, estando presente por meio de sua rede comercial em todo o mundo. Detentor de reconhecido know-how tecnológico em processos de obtenção de derivados de fósforos, a empresa oferece ao mercado uma vasta linha de produtos, que inclui: *Ácido Fosfórico FCC; Fosfatos e Polifosfatos de Sódio, Cálcio e Potássio; Carfosel®: especialidades para a Indústria de Carnes; Kasomel®: sais fundentes para queijos; Fluoreto de Sódio USP e outros.*



Através de conceituado e sempre atualizado *know-how* sobre as diferentes algas presentes em todo o mundo, com processos de alta eficiência e qualidade assegurada, pessoal especializado e, modernas fábricas na Europa e América do Sul, a Hispanagar é uma empresa pertencente a um sólido grupo empresarial Espanhol com representatividade em todos os continentes através de sua rede comercial. Destaca-se há mais de 50 anos como um importante produtor mundial de *Agar Bacteriológico, agarosa, Agar Agar food e Carragenas refinadas e semi-refinadas.*

Trabalhando com recursos próprios e naturais de seu país, com fábricas automatizadas e adequadamente instaladas para produzir sempre com uma qualidade 100% controlada, a Sunita Minechem Industries é uma empresa Indiana, presente em todos os continentes através de sua rede comercial. Sua produção e comércio estão voltados para os diferentes tipos de *Guar Gum e Ervas medicinais.*



Com destacada especialização em formulações taylor made de hidrocolóides em geral, a Ingrema é uma empresa Suíça, presente na Europa, Ásia e América do Sul, dispendo ao mercado *Blends de Hidrocolóides para Sorvetes, Sucos e Alimentos em geral, sistemas/produtos de excelente performance*, numa relação de custo X benefício sempre adaptada à realidade e necessidade do cliente.

O Peru destaca-se na produção de ingredientes naturais para a indústria de alimentos dentre outros. Ingredientes que, há tempos vêm sendo consumidos no Brasil e em todo o mundo, inseridos no contexto da mais plena, comprovada e assegurada qualidade. A Argos é uma empresa peruana, que detém confiáveis recursos operacionais, tecnológicos e de qualidade, que oferece *Goma Tara, Tara Germe (Proteínas) e Taninos.*



# Vigilância Sanitária se reestrutura para melhor atender

A ABIAM entrevistou o Dr. Ocimar Azzolini, diretor técnico da Vigilância Sanitária da Secretaria Estadual de Saúde – DIR-I e a Dra. Clarinda Okamoto, responsável pela área de Alimentos da Vigilância Sanitária da DIR-I Capital.



Dr. Ocimar Azzolini, diretor técnico de Vigilância Sanitária da Secretaria Estadual de Saúde – VISA - DIR-I Capital

## ABIAM: O que realmente foi esta reestruturação na Vigilância Sanitária?

**Vigilância Sanitária:** A Vigilância Sanitária da capital possuía cinco núcleos que estavam estrategicamente distribuídos nas diferentes regiões da capital do Estado de São Paulo, além da coordenação geral exercida pela VISA-DIR-I Capital, situada na Rua Conselheiro Nébias, 1355. Isto ocasionava dificuldades de padronização das ações.

Em entendimento com a Dra. Marisa Lima Carvalho, diretora do Centro de Vigilância Sanitária – CVS, toda a equipe de Vigilância Sanitária da Secretaria do Estado da Saúde centralizou-se na Avenida São Luiz, 99.

Esta mudança já era intenção da diretora do CVS e das administrações anteriores da VISA-DIR-I e somente agora pode ser viabilizada.

## ABIAM: O que muda nos serviços prestados pela Vigilância Sanitária?

**Vigilância Sanitária:** Uma vez totalmente implantada, com previsão para meados de agosto, a Vigilância Sanitária passará a adotar uma Central de Atendimento ao Público – CAP, com protocolo unificado e padrão de serviços do tipo “Poupa Tempo”, com nossos funcionários uniformizados, com expediente padronizado e informatização do serviço. Para isso, estamos adequando as instalações (iluminação, mesas, boxes e rede), atualizando as informações em nosso sistema e treinando nossos funcionários.

Os processos terão um número único, constituindo-se num só processo referente a determinada empresa, facilitando o rastreamento de informações sobre a mesma. Isso desburocratizará o fluxo de informações, que geralmente eram solicitadas por ofícios e relação de remessas, demandando tempo, num crescente no volume de papéis, porém ineficiente na agilização das informações. Nosso objetivo maior é priorizar o usuário

## ABIAM: Como podemos exemplificar?

**Vigilância Sanitária:** Com a agilidade nas informações, um processo de Autorização de Funcionamento será bastante simplificado com a centralização e conexão direta com a ANVISA em Brasília. Uma vez aprovado em Brasília e publicado no Diário Oficial da União, será concedida a Licença de Funcionamento para a empresa. Haverá na sede desta Vigilância Sanitária um atendimento técnico específico, com informações sobre cada área. Se por ventura houver dúvidas, o processo poderá ser submetido a dois momentos: o de dúvidas genéricas ou o de dúvidas específicas, sendo analisado a pedido do interessado, pela equipe técnica em serviço na Central de Atendimento ao Público.

## ABIAM: Como estão divididas as áreas de atuação da Vigilância Sanitária?

**Vigilância Sanitária:** A Vigilância Sanitária está dividida internamente nas seguintes áreas: **Produto** – que

engloba Alimentos, Medicamentos, Correlatos, Cosméticos e Saneantes e seus segmentos como distribuidoras, transportadoras, farmácias e drogarias; **Serviços e Equipamentos de Saúde** – que engloba Hospitais, Clínicas Médicas, Instituições voltadas aos Idosos e Entidades Assistenciais; **Meio Ambiente e Avaliação de Projetos.**

Ao mesmo tempo, a Vigilância Sanitária estabelece relações interinstitucionais com entidades como o Ministério Público, a Polícia Federal, Órgãos de Classe, Associações, Políticos, etc.

O que desejamos é prestar um melhor serviço ao usuário, com nosso objetivo focado na resolução de problemas através da técnica, atendimento e presteza no atendimento.

## ABIAM: Nós agradecemos ao Dr. Ocimar, que tão prontamente nos concedeu esta entrevista.



Dra. Clarinda Okamoto, responsável pela área de Alimentos da Secretaria Estadual de Saúde – Vigilância Sanitária - DIR-I Capital

## Participação da ABIAM na Tecno Carne

A ABIAM esteve presente na 6ª edição da TecnoCarne -- Feira Técnica de Produtos para a Indústria da Carne, realizada durante os dias 19, 20 e 21 de Agosto de 2003, no Centro de Exposições Imigrantes, em São Paulo. Este é o evento de maior prestígio no

segmento, já que as maiores empresas do setor são presenças garantidas, além dos expositores internacionais, de países como a Espanha, Dinamarca, França, Alemanha, Holanda, Ucrânia, Estados Unidos, Argentina e Suíça.