

ANÁLISE DOS RISCOS NA CADEIA ALIMENTAR

Evolução europeia e nacional



Barreto Dias

A análise dos riscos alimentares, como metodologia de base científica, teve os seus primórdios nos Estados Unidos nas décadas de 60 e 70. O grande desenvolvimento desta metodologia ocorreu nos últimos 25 anos no âmbito do *Codex Alimentarius*, organismo conjunto da FAO (Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação) e da OMS (Organização Mundial de Saúde), vindo a ser adoptada oficialmente pela União Europeia (UE) em 2002 com a publicação do Regulamento nº 178 do Parlamento Europeu e do Conselho.

Este regulamento determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios e alimentos para animais e cria a EFSA (Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos). As crises no domínio alimentar, com sucessivos picos a partir do início da década de 90, afectaram fortemente a confiança dos consumidores europeus nas instituições nacionais e comunitárias. As mais notórias e infelizmente mais graves foram provavelmente as da BSE, dioxinas e febre aftosa, salpicadas aqui e acolá por outras de muito menor repercussão.

O debate da segurança alimentar, a nível comunitário, aumentou de tom há pouco mais de 12 anos. Então a DG III da Comissão da UE centralizava, entre outras matérias, os assuntos da indústria e o da harmonização da legislação alimentar, uma associação provavelmente pouco feliz mas que, ao tempo, era considerada como importante para promover a livre circulação dos géneros alimentícios. A segurança alimentar era matéria ainda não catapultada para a ribalta europeia. Em 1993, ainda pela DG III, foi levado a efeito no Instituto Universitário Europeu, em Florença, Itália, um debate sobre o rumo a dar à legislação alimentar europeia, no qual Portugal participou, aparecendo como pano de fundo a abordagem da necessidade de criação de uma "Food and Drug" na União Europeia.

Mais tarde, enquanto se iam sucedendo as habituais crises alimentares, o Parlamento Europeu (PE) realizou em 1997, conjuntamente com a Comissão, uma conferência multidisciplinar no seguimento das discussões do Livro Verde sobre Saúde do Consumidor e Segurança Alimentar, que posteriormente conduziu ao Livro Branco. Nesta conferência, onde Portugal interveio com o tema "Podemos controlar eficientemente os géneros alimentícios?", tornou-se evidente a urgência de uma mudança radical na legislação alimentar comunitária, com um enfoque central na segurança alimentar e na defesa intransigente dos consumidores europeus. O Livro Branco sobre a Segurança dos Alimentos, adoptado pela

Comissão em Janeiro de 2000, tinha como objectivo primordial a protecção da saúde dos consumidores da UE no que respeita ao consumo dos alimentos. As principais iniciativas propostas no Livro Branco acabaram por ser consagradas no Regulamento nº 178/2002 referido anteriormente.

Perante as três componentes que corporizam a análise do risco (avaliação, comunicação e gestão), a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA), sediada em Parma, Itália, tem as suas atribuições consagradas no domínio da avaliação e comunicação do risco na cadeia alimentar. A gestão do risco nunca foi equacionada no contexto da EFSA por impossibilidade legal, em virtude da regulamentação constituir atribuição exclusiva da Comissão, do Conselho e do PE.

Nos Estados-membros perfilaram-se automaticamente as "Autoridades Nacionais" na maior parte dos casos denominadas "Agências". Algumas delas, como a da Finlândia (então "Administração Alimentar" e posteriormente transformada em "Autoridade"), do Reino Unido e da Suécia, já existiam antes da criação da EFSA, tendo a sueca sido criada há cerca de 25 anos.

A maioria das agências nacionais abrange as três componentes da análise do risco, partilhando muitas vezes algumas destas áreas com outras instituições nacionais. Foi este o sistema organizativo mais generalizado nos Estados-membros apesar de, por exemplo, a Itália nem ter decidido criar uma autoridade, entendendo que as estruturas existentes, nomeadamente o Instituto Superior de Saúde Pública, preenchiam as valências das três componentes da análise do risco. A excepção é o caso da agência francesa, apenas com as componentes da avaliação e comunicação do risco.

PERCURSO NACIONAL

Durante mais de seis anos quase que nos esgotámos a discutir qual o modelo mais apropriado para Portugal. A gestão independente da avaliação e da comunicação do risco foi um tópico sempre vivamente abordado pelas diversas partes interessadas na matéria. E porque é que, como acontece actualmente, a regulamentação foi separada do controlo, a outra componente da gestão do risco? Como funciona entre nós a interface da avaliação com a gestão do risco?

As respostas são invariavelmente chavões, tais como, independência, evitar mistura de poderes e isenção, talvez a rimar com

falsa questão. Problemas que nos têm preocupado muito mais a nós do que aos nossos parceiros comunitários.

Em vésperas de uma nova presidência portuguesa da UE, o que acontece a nível nacional com a coordenação, ou falta dela, em termos de regulamentação? Será possível uma das componentes da gestão continuar a ignorar de forma autista o controlo?

Durante estes últimos anos em que foram ensaiados dois ou três modelos, principalmente no papel, continuaram a proliferar os bloqueios, quase atávicos, mantendo-se:

- > A multiplicidade de organismos de controlo e consequente proliferação de atribuição de funções idênticas, zonas cinzentas e conflitos de competências;
- > A improvisação, objectivos difusos e falta de visão estratégica, aliados muitas vezes a meios escassos, inadequados ou insuficientes, mas frequentemente utilizados de modo desproporcional às necessidades e aos objectivos pretendidos;
- > A ausência de planeamento, falta de preparação, amadorismo, burocratização e actuação a reboque de acontecimentos, subalternizando aspectos técnicos e científicos de natureza por vezes altamente sofisticada, causando a falta de mobilização, desânimo, desmotivação, sectorização e fragmentação da cadeia técnico-científica.

QUEM LUCROU E QUEM PERDEU COM ESTE ESTADO DE COISAS?

A actuação da Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE) parece dar uma resposta inequívoca a esta questão. Criada pelo Decreto-Lei nº. 237/2005 de 30 de Dezembro e tendo iniciado a actividade em Janeiro deste ano, a ASAE é a Autoridade Nacional de Coordenação do Controlo Oficial dos Géneros Alimentícios e o organismo nacional de ligação com os outros Estados-membros. Congrega num único organismo a quase totalidade dos serviços relacionados com a fiscalização e com a avaliação e comunicação do risco na cadeia alimentar, por forma a reforçar a relação entre avaliadores e gestores dos riscos, sem que as vertentes da avaliação e comunicação percam o seu carácter independente, e assegura a cooperação com a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos no âmbito das suas atribuições, conforme se dispõe no Regulamento CE nº 178/2002.

Quanto às competências específicas da ASAE no domínio da avaliação e comunicação dos riscos na cadeia alimentar, da responsabilidade da DACR – Direcção de Avaliação e Comunicação dos Riscos na Cadeia Alimentar, procurou-se centrar os poucos recursos existentes no desenvol-

vimento de dois vectores predominantes: a operacionalização do Conselho Científico e a colaboração efectiva com a EFSA.

Relativamente ao Conselho Científico, depois de concluído o estudo técnico e logístico para o seu funcionamento, foi nomeado pela tutela e a sua primeira reunião ocorre em Novembro.

A colaboração com a EFSA envolveu inúmeras consultas a entidades e organismos com actuação no domínio da segurança alimentar, culminando com a inventariação nacional, para comunicação à EFSA das seguintes situações:

- > **Artigo 36º do Regulamento nº 178/2002** – Criação de redes de organismos que trabalham nos domínios da competência da EFSA, trabalho iniciado ainda na vigência da APSA (Agência Portuguesa de Segurança Alimentar), em que foram indicados à EFSA 13 entidades nacionais (institutos, escolas superiores ou organismos privados), bem como as respectivas actividades desenvolvidas e os nomes dos respectivos responsáveis;
- > **Gestores de Bases de Dados relativos à ingestão alimentar** – Foram indicados os nomes de três gestores portugueses;
- > **Lista de Avaliadores de Exposição** – Foram indicados os nomes de 21 especialistas portugueses em várias áreas da segurança alimentar;
- > **Pontos de contacto para os Grupos de Trabalho Zoonoses, BSE/TSE e "Língua Azul"**, tendo sido indicados os nomes dos peritos nacionais designados, a pedido da ASAE, pela Direcção-Geral de Veterinária;
- > **Participação em Grupos de Trabalho da EFSA** – A ASAE participa no "Advisory Fórum", Grupo de Trabalho de Comunicações e Grupo "INA – AFWG" – Advisory Fórum Working Group on the Input of National Authorities into the work of EFSA's Scientific Committee, Panels and other Experts Groups.



Independentemente da participação activa nos trabalhos da EFSA, a DACR tem ainda executado as tarefas inerentes ao apoio técnico-logístico necessário às actividades de avaliação do risco, quer



sejam levadas a efeito por técnicos desta Direcção, quer venham, no futuro, a ser executadas pelo Conselho Científico ou Comissões Técnicas Especializadas.

Neste âmbito estão em adiantada fase de estudo três bases de dados, estando uma delas na fase terminal de execução do programa informático, esperando-se também que matérias como a actualização do Inquérito Alimentar Nacional, já anunciada pelo INSA (Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge), possam contribuir para um trabalho contínuo e eficiente no domínio da avaliação do risco na cadeia alimentar.

A nossa principal aposta consiste numa coordenação eficaz entre todas as entidades e organismos da área da segurança alimentar, potenciada pelo Conselho Científico e por duas ou três Comissões Técnicas Especializadas consideradas como prioritárias, procurando um eficiente e lucrativo intercâmbio com as estruturas científicas da EFSA.

Estamos firmemente decididos a pôr a funcionar um "modelo" que poderá e deverá ser criticado pelos resultados que vier a dar. A mudança será potenciada pela autocrítica e pelas contribuições positivas de todos os intervenientes da cadeia alimentar.

M. Barreto Dias – Director Científico da ASAE

SEGURANÇA ALIMENTAR	ALGUNS MARCOS IMPORTANTES
<p>1963 – Criado o Comité do <i>Codex Alimentarius</i> pela FAO/OMS, constituindo a primeira colectânea de padrões reconhecidos internacionalmente, boas práticas, orientações e recomendações relacionadas com a segurança alimentar para a protecção do consumidor.</p>	<p>2000 (Outubro) – Primeira Comissão Instaladora da Agência para a Qualidade e Segurança Alimentar em Portugal.</p>
<p>1991/1992 – Publicadas directivas verticais na Europa aplicáveis a sectores específicos: produtos da pesca (Directiva n.º 91/493/CEE), à base de carnes (Directiva n.º 92/5/CEE) e leite e derivados de leite (Directiva n.º 92/46/CEE).</p>	<p>2002 (Janeiro) – Reg. (CE) n.º 178/2002 determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios e cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA).</p>
<p>1993 – Directiva n.º 93/43/CEE pioneira na definição dos princípios gerais de higiene e na obrigatoriedade dos operadores adoptarem medidas de autocontrolo dos pontos críticos.</p>	<p>2004 (Abril) – Publicados os Regulamentos (CE) n.º 852/2004 e n.º 853/2004 relativos à higiene dos géneros alimentícios, e os Regs. (CE) n.º 882/2004 e n.º 854/2004 relativos à actuação das autoridades de controlo oficial.</p>
<p>1997 – Livro Verde da Comissão Europeia sobre os princípios gerais da legislação alimentar da União Europeia.</p>	<p>2004 (Outubro) – Criação da Agência Portuguesa de Segurança Alimentar (APSA).</p>
<p>1998 – Decreto-Lei n.º 67/98 estabelece normas gerais de higiene a que estão sujeitos os géneros alimentícios (autocontrolo).</p>	<p>2005 (Dezembro) – Dec. Lei n.º 237/2005 cria a Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE).</p>
<p>2000 (Janeiro) – Livro Branco sobre a Segurança dos Alimentos adoptado pela União Europeia.</p>	<p>2006 (Janeiro) – Início de funções da ASAE.</p>
	<p>2006 (Janeiro) – Entrada em vigor dos Regulamentos (CE) n.º 852/2004, n.º 853/2004, n.º 882/2004 e n.º 854/2004.</p>
	<p>2006 (Outubro) – Nomeação do Conselho Científico da ASAE.</p>

SA = confiança (produção) + confiança (comercialização)

A SEGURANÇA ALIMENTAR É CONFIANÇA ACRESCIDADA.

Nem tudo o que parece é. Muitas vezes as aparências iludem e o aspecto de um alimento nem sempre corresponde à sua qualidade. O que não deixa dúvidas é que as organizações que certificam os seus processos e sistemas de segurança alimentar garantem uma vantagem competitiva, porque passam a beneficiar da confiança dos consumidores e da sua preferência no acto de compra. Mas quando conferimos a Certificação de Segurança Alimentar a uma entidade, não nos limitamos a atribuir uma marca, empenhamo-nos em promover a fiabilidade do processo de controlo dos produtos, ao nível do fabrico, matéria-prima, embalagem e transporte.

Porque, para a APCER, a certificação, mais do que uma estratégia de visibilidade, é uma questão de visão estratégica. É um compromisso de melhoria contínua.

Um compromisso que também assumimos, o que nos leva a uma evolução permanente e nos torna cada vez mais habilitados para certificar organizações não só no âmbito da Segurança Alimentar - HACCP, mas também em áreas tão diversificadas como a Gestão da Qualidade, Gestão Ambiental, Gestão da Segurança e Saúde no Trabalho, Gestão da Responsabilidade Social, QWeb - Processos de Negócio Electrónico e Certificação de Pessoas. Um conjunto de serviços de certificação que respondem, de uma forma abrangente e integrada, às necessidades das organizações que procuram a excelência na satisfação das diversas partes interessadas.

Líder de mercado em Portugal, a APCER é acreditada pelo IPAC e pela ENAC e é parceiro da IQNet, a maior rede mundial de organismos certificadores.

Um reconhecimento que reforça o nosso propósito de promover a melhoria do desempenho das organizações. Escolha quem lhe dá mais garantias. Porque só os melhores o podem ajudar a melhorar todos os dias. ▶



APCER parceiro da   www.apcer.pt - info@apcer.pt

