

# SEGURANÇA ALIMENTAR NA PRODUÇÃO PRIMÁRIA



Luís Noronha e Távora

Entende-se por Produção Primária as etapas iniciais da cadeia alimentar onde todos os géneros alimentícios têm origem, etapas como colheita, abate, ordenha ou pesca são alguns exemplos. Um controlo efectivo a este nível revela-se essencial para a garantia da qualidade e segurança do produto final.

Neste sentido, o Regulamento da Comissão Europeia n.º 178/2002 refere a intenção de adopção de uma legislação suficientemente abrangente e integrada de segurança alimentar, incluindo todas as etapas da cadeia, nomeadamente a Produção Primária. Contudo, nem toda a legislação regulamentar dos géneros alimentícios refere as etapas iniciais, leia-se Produção Primária. O já revogado mas marcante diploma nacional em termos de segurança alimentar, Decreto-Lei n.º 67/98 de 18 de Março, fazia uma clara exclusão neste sentido. Este diploma apenas tratava medidas regulamentares em "todas as fases após a Produção Primária".

Mas com a publicação do Regulamento (CE) n.º 852/2004, a Produção Primária

deixa efectivamente o abandono de até então, para igualmente ser considerada como etapa fundamental no controlo da cadeia. Mesmo assim, o referido diploma aponta algumas excepções (compreensíveis) a considerar nos "apertados" requisitos a estabelecer aos operadores do sector. Mais precisamente, a exclusão das regras comunitárias para a Produção Primária destinada ao consumo doméstico e privado ou aquando do fornecimento directo em pequenas quantidades.

Porém, e apesar do esforço de inclusão do conceito de cadeia alimentar e responsabilização a nível da Produção Primária no âmbito da segurança alimentar, o ponto 11 do Reg. (CE) n.º 852/2004 considera não executável de um modo geral a aplicação dos princípios de análise dos perigos e controlo dos pontos críticos (HACCP). Este regulamento prevê sim a criação e aplicação de Códigos de Boas Práticas Agrícolas e de Higiene adequadas às explorações.

Assim, não sendo o HACCP obrigatório para a Produção Primária numa primeira

fase regulamentar do sector, os Estados-membros são encorajados a promoverem a sua aplicação. Tendo, no entanto, sido deliberado que, após publicação de um relatório no primeiro trimestre de 2009 e sua posterior análise, ponderar-se-á se será ou não desejável e viável o alargamento da aplicação dos princípios HACCP obrigatórios também à Produção Primária.

Assentando o HACCP no estudo rigoroso do processo e eventuais perigos com vista a uma garantia de alimentos seguros, por meio de uma metodologia sistemática que prevê a vigilância e a eficiente verificação do processo, não vejo por que a evolução da cadeia alimentar e nomeadamente da Produção Primária não possa enveredar pela adopção desta ferramenta. Entendo, contudo, que esta possa não ser efectivamente de carácter obrigatório, mas vejo bastantes benefícios na sua aplicação.

Aliás, muito do que se tem posto em prática nos mercados de produção competitiva vem de encontro aos princípios HACCP, que estão, por exemplo, como base em termos de segurança alimentar na norma Eurepgap.

A segurança alimentar inicia-se nos agricultores e seus fornecedores, nomeadamente os fornecedores de pesticidas, adubos ou drogas veterinárias, que urge auto-regular, com inegável proveito para a saúde pública. O HACCP, além de se ter revelado extremamente útil no controlo da cadeia alimentar a jusante, revela-se igualmente uma ferramenta excelente para o necessário controlo das Boas Práticas Agrícolas.

**Luís Noronha e Távora** – Consultor em Qualidade, Higiene e Segurança Alimentar da Consagra – Consultoria Agro-Alimentar, Lda.



FOTO: M&amp;P