

NOTIFICAÇÃO DE INCIDENTES

Avaliação do grau de severidade



M. Barreto Dias

A confiança dos consumidores em relação à segurança da cadeia alimentar foi fortemente afectada com as repetidas crises e alarmes das últimas décadas do século passado. No fim da década de 90, face à situação então reinante, assistiu-se a um criticismo generalizado assumido frontalmente pelo Parlamento Europeu, que conduziu à apresentação pela Comissão Europeia, em Julho de 1997, do Livro Verde sobre os princípios gerais da legislação alimentar e, poucos meses depois, à realização em colaboração com o Parlamento de uma “Joint Conference on Food Law and Feed Policy”.

O debate público do Livro Verde foi amplo e profundo, tendo nele participado a maioria dos Estados-membros, países terceiros, organizações europeias e internacionais, associações de consumidores e profissionais. A Comissão, como reflexão deste debate alargado, publicou em Janeiro de 2000 o Livro Branco sobre a Segurança dos Alimentos, cujas prioridades estratégicas acabaram por ser consagradas no Reg. (CE) n.º 178/2002. Este regulamento determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios.

Seria desnecessário referir a importância de tal regulamento, mas é elucidativo recordar que conceitos tão “simples” como o de género alimentício não estavam até aí legalmente definidos, o que, no entanto, não impediu a adopção de profusa legislação, praticamente toda a harmonização comunitária na área alimentar. Princípios básicos como o da precaução, anterior e amiudamente posto em prática, também só foi considerado no referido regulamento apesar de constar explicitamente num artigo do Tratado Europeu, mas para a área do ambiente.

SISTEMA OFICIAL DE CONTROLO

Os operadores são os primeiros responsáveis pela segurança dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais que obtêm, pro-

duzem, transportam, armazenam ou comercializam. Para garantir um elevado nível de protecção da saúde dos consumidores, este princípio básico é complementado por um Sistema Oficial de Controlo adequado e efectivo da responsabilidade das autoridades nacionais. O ciclo fecha-se com o recurso ao Sistema de Alerta Rápido de Géneros Alimentícios e Alimentos para Animais (RASFF – Rapid Alert System for Food and Feed) e o papel de auditoria a todo este conjunto pela DG SANCO (FVO – Food and Veterinary Office).

Além da responsabilidade pela segurança dos produtos, os operadores têm ainda como principais obrigações cooperar com as autoridades competentes, agindo com transparência e urgência, e dispor de registos permanentemente actualizados que permitam garantir a rastreabilidade em todas as fases da cadeia alimentar incluindo, portanto, os géneros alimentícios, alimentos para animais, respectivas matérias-primas e os animais destinados à produção de alimentos para seres humanos.

Se um operador do sector alimentar concluir que um produto (género alimentício, alimento para animais e respectivos ingredientes ou matérias-primas) da sua responsabilidade não cumpre com os requisitos de segurança, em que um risco acrescido para a saúde humana foi identificado, terá de providenciar, se o mesmo tiver deixado de estar sob o seu controlo, para no limite proceder imediatamente à respectiva retirada do mercado e informar as autoridades competentes. Havendo a possibilidade do mesmo ter chegado aos consumidores, o operador terá de os informar de forma eficaz e objectiva dos motivos que conduziram aos procedimentos de recolha, bem como providenciar para que sejam ressarcidos pela aquisição dos produtos não-conformes.

Colocadas em termos muito gerais as principais responsabilidades dos operadores, há então a referir a intervenção das autoridades, a qual deve ser rápida e assegurar que os operadores resolveram o incidente ou que o mesmo foi ou terá de ser minimizado tanto quanto possível, salvaguardando a segurança do consumidor.

As autoridades competentes poderão ter conhecimento dos incidentes por três vias distintas: comunicação directa dos operadores, notificação RASFF ou por actuação de rotina, incluindo suspeita ou denúncia. Qualquer que seja a origem do conhecimento do incidente, a primeira questão que se coloca é a de se estabelecer, para efeitos de enquadramento de medidas urgentes a desencadear, o respectivo grau de severidade, que não é mais do que uma avaliação sumária dos riscos acrescidos para a segurança dos consumidores decorrentes do incidente.



PROCEDIMENTO NACIONAL

A Direcção de Avaliação e Comunicação dos Riscos na Cadeia Alimentar (DACR) estabeleceu um procedimento que inclui uma *check list* para inquirição dos operadores. A criação deste procedimento tem a sua base em legislação comunitária e num documento, sem estatuto oficial, do Comité Permanente da Cadeia Alimentar e Saúde Animal, secção de Segurança Toxicológica, denominado “*Modus operandi* para a gestão de novos incidentes alimentares envolvendo substâncias químicas potencialmente desencadeadoras de crises”, relativo a contaminantes para os quais não existe legislação específica.

A *check list* pretende ser exaustiva, incluindo todo o tipo de questões que possam, sob os pontos de vista administrativo, técnico e científico, ser relevantes para a resolução ou minimização do incidente no mais curto espaço de tempo possível. As respostas permitem estimar o grau de severidade do incidente, o qual é considerado numa primeira aproximação como baixo, médio ou elevado. Tenta-se, assim, estabelecer os contornos da situação, facto que permitirá avaliar a potencial dimensão do incidente e daí inferindo quais as medidas a desencadear e qual a urgência a impor ao operador e às diligências a efectuar pela própria autoridade. O desenrolar da situação, desde que o incidente é conhecido até ao estabelecimento do respectivo grau de severidade, é acompanhado pela DACR e outros serviços da ASAE responsáveis pelas medidas que vierem a ser superiormente determinadas.

Compete também ao operador informar o consumidor de um modo eficaz, utilizando, por exemplo, a linguagem mais adequada e os meios de comunicação pública mais difundidos. A informação deverá ser precisa, concreta e completa acerca do motivo da retirada do mercado e, nomeadamente, conter elementos relativos ao produto (nome ou marca, marcas de identificação, apresentação e embalagem); eventuais advertências sobre a manipulação dos produtos defeituosos; identificação dos lotes em causa; locais onde o produto se encontra à disposição das autoridades; morada e ponto de contacto da empresa, incluindo o modo e o ponto de contacto específico para substituição de produtos defeituosos; informação adicional relativa a grupos de consumidores expostos a um maior risco e outras informações adicionais consideradas relevantes para a prevenção dos riscos associados ao produto em questão.

Em 2006 foram participados à ASAE – Autoridade de Segurança Alimentar e Económica 14 incidentes, em que apenas dois poderiam ser classificados como de grau de severidade elevado e ambos relativos a ingrediente alergénico omissa na rotulagem. Em 2007, até ao fim de Outubro, foram registados 38 incidentes, em que os graus de severidade mais elevados constituíram percentagem reduzida como no ano anterior, reportando-se a perigos microbiológicos e ausência de rotulagem de ingredientes alergénicos.

M. Barreto Dias, subinspector-geral e director científico da ASAE



testo 265



Medidor da qualidade dos óleos de fritura para cumprimento do HACCP

Testo 265 é um instrumento compacto e portátil para medir a qualidade dos óleos de fritura para o uso diário em cozinhas.

- Medição directa no óleo quente
- Medição dos componentes polares (% TPM) e da temperatura em simultâneo
- Visor óptico de alarme (podem-se fixar 2 valores limites)
- Fácil de limpar
- Sem custos de manutenção nem consumíveis (funciona com 1 pilha AAA)
- Elevada estanqueidade (IP65 com Top Safe)



Medição fácil e rápida