

POR UMA INFORMAÇÃO APROPRIADA AO CONSUMIDOR



Fernanda Santos

Os consumidores querem ter a certeza que os alimentos disponíveis no mercado são nutritivos, seguros e saborosos. No entanto, as últimas crises alimentares (ex: vacas loucas, nitrofuranos, dioxinas ou a mais recente contaminação do leite com melamina) têm contribuído de forma significativa para reduzir a confiança dos consumidores relativamente à segurança dos alimentos que consomem.

Sempre existiram riscos associados ao consumo de alimentos que, de uma forma geral, eram bem conhecidos, imediatos e com consequências para a saúde limitadas no espaço e no tempo. Hoje, resultado dos modos de produção, da contaminação ambiental e de uma longa cadeia alimentar com diversos intervenientes, os riscos alimentares assumem uma nova e preocupante dimensão. Há riscos alimentares desconhecidos, com consequências diferidas no tempo e com a capacidade de atingirem um elevado número de pessoas.

Os alimentos são fonte de vida, saúde e prazer. Sendo essenciais à sobrevivência, os consumidores com dificuldade estabelecem o binómio alimentação/saúde e sempre atribuíram uma especial conotação positiva aos alimentos, associada ao sabor e ao prazer. Na decisão de compra valorizam principalmente a qualidade e o preço. Agora são obrigados também a “avaliar” a segurança dos alimentos, embora sem deter o conhecimento suficiente sobre os riscos alimentares que podem enfrentar.

Um estudo realizado pelo Eurobarómetro, em 2006, para conhecer a percepção dos consumidores sobre os riscos alimentares, dá-nos a evidência destas dificuldades. Os consumidores dificilmente distinguem os diferentes tipos de riscos

alimentares, mas tendem a preocupar-se mais com aqueles que são causados por factores externos e que não controlam. No topo das suas preocupações surgem os resíduos de pesticidas, os novos vírus (gripe das aves), os resíduos na carne, a contaminação microbiológica e as condições de higiene fora de casa. Depois destes surgem os contaminantes ambientais (mercúrio), os OGM, os aditivos alimentares, a saúde e bem-estar animal e a doença das vacas loucas. Os que menos os preocupam são os riscos decorrentes de factores pessoais e comportamentais, como sejam os alergénios ou a manipulação de alimentos.

A percepção relativa à gravidade dos diferentes riscos alimentares, de acordo com um estudo realizado pela extinta APSA (Agência Portuguesa para a Segurança Alimentar) em 2005, depende essencialmente de quatro factores: grau de conhecimento acerca dos mesmos; forma como a comunicação social aborda o tema e o tempo que lhe destina; consequências que têm para a saúde (os que têm consequências mais graves são os que mais preocupam, mesmo que atinjam um número muito reduzido de pessoas) e nível de controlo do risco em causa.

Neste trabalho, a BSE é apresentada como um bom exemplo de um risco alimentar considerado pelos consumidores como o mais grave, o que em parte decorre não só do tratamento (alarmista e sensacionalista) dado pelos *media*, como também pelos efeitos adversos da doença, que podem levar à morte, sendo porém muito poucos os casos conhecidos. Nesta situação, os consumidores alteram na generalidade os seus hábitos, evitando ou rejeitando o consumo dos alimentos de risco. Com a perda de interesse no tema por parte dos *media*, acabam por

retomar os seus antigos hábitos alimentares.

Com vista a uma melhor percepção dos riscos alimentares que restitua e mantenha a confiança dos consumidores e à consequente adopção de comportamentos alimentares mais seguros, a estratégia de comunicação dos riscos por parte das autoridades competentes deve ter em consideração o seu público-alvo e o seu nível de preocupação de modo a adequar a informação. As mensagens devem ser cientificamente válidas, apropriadas, consistentes e veiculadas em tempo útil aos consumidores.

Neste contexto, a DECO também tem tido um significativo contributo na informação dos consumidores. Há muitos anos que a segurança alimentar tem constituído uma das suas áreas prioritárias. Com o eclodir das primeiras crises e sem um sistema organizado para avaliação e comunicação do risco, perante a insegurança e desconfiança sentida pelos consumidores, assumimos a responsabilidade de prestar a necessária informação.

A DECO tem tido ainda um papel determinante e supletivo à fiscalização do sector. Com base em testes alimentares tecnicamente rigorosos, tem sido possível detectar alguns dos riscos alimentares, denunciar e alertar as autoridades para a necessidade de actuar na salvaguarda da protecção da saúde dos consumidores. Este é um trabalho que iremos prosseguir, procurando garantir que a defesa da saúde pública deve sempre prevalecer sobre quaisquer interesses económicos de quem produz.

Fernanda Santos, coordenadora do Departamento de Formação da DECO (Associação Portuguesa para a Defesa do Consumidor) e das campanhas de segurança alimentar