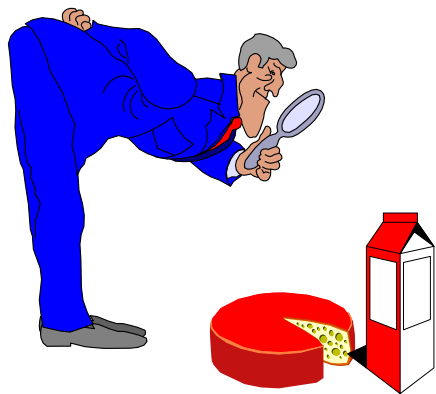




Centro de cooperação internacional de pesquisa em agronomia
para o desenvolvimento

Segurança sanitária dos alimentos

Abordagem francesa e europeia



Catherine BRABET

CIRAD-AMIS- Projeto ProSPER Cone Sul
cbrabet@fea.unicamp.br

Slides elaborados com Jean-Pierre DOUSSIN
Ex-professor da Faculdade de Direito de Nantes
Perito e consultor FAO

Segurança sanitária dos alimentos

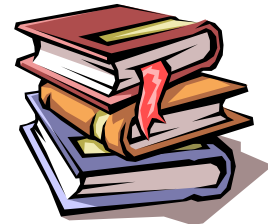
- 1. Gestão da segurança sanitária dos alimentos**
- 2. Aspectos regulamentares**
- 3. As agencias de avaliação dos riscos e controles oficiais**
- 4. Sistemas de vigilância sanitária**
- 5. Sistemas de gestão ao longo das cadeias agro-alimentares**

Segurança sanitária dos alimentos

Definição :

Assegura que um alimento não causa danos ao consumidor quando o produto está preparado e/ou consumido em conformidade ao uso para o qual está destinado

(AFNOR : XPV 01-002)



↪ **Alimento sano sem perigo para a saúde do consumidor**

Segurança sanitária dos alimentos

- **Tarefa de interesse geral**

Tarefa fundamental das autoridades públicas
em associação com

Todos envolvidos na cadeia agro-alimentar (do produtor até o consumidor)

- **Caráter implícito e muito sensível para o consumidor**

Consumidores desconfiados e exigentes :

→ Busca do risco zero

Segurança sanitária dos alimentos

- **Enfoque obrigatório e regulamentar**
 - Com um objetivo de saúde pública
 - Regulamentações devem ser justificadas e adaptadas (proporcionais ao risco a gerenciar)
- **Baseada numa análise de riscos**
 - Avaliação, Gestão e Comunicação
 - Riscos biológicos (microbiológicos), químicos (substâncias tóxicas) e físicos (corpos estrangeiros)

Segurança sanitária dos alimentos

Os últimos 10 anos

- O processo de globalização do comércio
- As diferentes crises alimentarias na Europa : dioxina, listeria, EBS, febre aftosa, vaca loca ...
- A pressão dos consumidores e dos operadores da cadeia agro- alimentar



**Reforço, a nível mundial e europeu,
das exigências de seguridade sanitária dos alimentos**

Gestão da segurança sanitária dos alimentos

Dois fases :

- 1. Avaliação dos riscos**
- 2. Gestão dos riscos**

1- A fase de avaliação dos riscos

↪ Inicialmente, **empírica**

↪ A partir do século XIX,

- Com **bases científicas**

- Regulamentação cada vez mas exigente

↪ Na segunda metade do século XX,

Implantação de **institutos para a avaliação dos riscos**

1- A fase de avaliação dos riscos

↳ **Emprego de peritos científicos independentes, agrupados ou não em estruturas especiais**

- Avaliação e aviso científica -

↳ **Passagem da noção de perigo para a de risco**

identificação do **perigo** → caracterização do perigo

→ exposição ao perigo → caracterização do **risco**

1- A fase de avaliação dos riscos

Inicialmente, aditivos e auxiliares tecnológicos

Agora também,

- **Resíduos de pesticidas y de medicamentos veterinários**
- **Contaminantes**
- **Alimentos para animais**
- **Materiais em contacto com alimentos**
- **Tratamentos físicos**
- **Novos alimentos e ingredientes**

2- A fase de gestão dos riscos

Ação política na dependência do nível de proteção desejado

- Fazer com que o **risco seja eliminado ou mantido num nível considerado aceitável:**
 - pela regulamentação
 - pelos controles
 - pela formação e informação
- **Deve apoiar-se sobre a avaliação dos riscos com base científica**

2- A fase de gestão dos riscos

Responsabilidade compartilhada



Autoridades y serviços oficiais

Regulamentação
Controles oficiais
Vigilância sanitária

Profissionais

**Implementação de sistemas de gestão da
qualidade sanitária ao largo das cadeias
agro-alimentares**

Obrigatórios e/ou voluntários

2- A fase de gestão dos riscos

Distribuição das responsabilidades

**A responsabilidade pela segurança dos alimentos
centrada nos profissionais**

**As autoridades públicas nacionais
avaliam a maneira como essa obrigação é respeitada**

Gestão da segurança sanitária dos alimentos

Conclusão :

1. Avaliação dos riscos

Fase científica / Peritos científicos independentes

2. Gestão dos riscos

Regulamentação e controles / Poderes públicos e profissionais

**Separação funcional entre
avaliadores (científicos) e gestores (políticos) dos riscos**

- Porém, os gestores devem definir a política de avaliação dos riscos -