

## Segurança alimentar

## Brasil no foco do mundo

Flávia Ferreira de Castro\*

A FAO/ONU, Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação, declara que a definição de segurança alimentar tem base nos conceitos de acesso, educação e qualidade. O objetivo da entidade é que todos tenham acesso a alimentos seguros, em quantidade que supra as necessidades nutricionais, sempre respeitando costumes e culturas locais.

A segurança alimentar é um dos grandes desafios atuais. Espera-se que a população mundial cresça mais de 50% até 2050 – em especial na Ásia, África, América Latina e no Oriente Médio – e salte de 6 bilhões para 9 bilhões de pessoas. Entretanto, atualmente, o consumo de alimentos é apenas 15% maior que há 20 anos, quando a população era de 4 bilhões.

Segundo a organização, em 2002, havia cerca de 852 milhões de desnutridos no mundo – sendo 815 milhões em países em desenvolvimento; 28 milhões em países em transição (Armênia, Azerbaijão, Geórgia, Rússia, Ucrânia, Polônia, Romênia, Bulgária e Croácia, entre outros) e 9 milhões em países desenvolvidos. A meta da FAO é reduzir esses números pela metade até 2015.

Esses dados reforçam o pilar acesso, pois a desigualdade social também provoca fome onde há abundância de alimentos, caso do Brasil. Para garantir a segurança alimentar mundial, a oferta de alimentos não pode ser usada como objeto político e econômico, resguardando-se os princípios do direito internacional.

## Ao gosto do freguês

Além de contar com sua biodiversidade em espécies animais e vegetais, o Brasil é

um dos poucos países com condições de produzir alimentos seguros em alta escala e a custos competitivos, além de manter a pequena propriedade auto-sustentável: é o Brasil que produz “sob medida” ao seu consumidor, onde quer que ele esteja. Nesse ponto, o direito do consumidor à educação, com informação segura, é decisivo para o atendimento de suas necessidades e exigências.

Mas é no conceito qualidade que o Brasil exportador supera as expectati-

vas do comércio internacional. Em um cenário em que crises econômicas e sanitárias regionais tornam-se globais, o País surge como “celeiro do mundo”, capaz de atender às exigências dos importadores. O Brasil concilia essa flexibilidade com a manutenção da soberania de suas decisões internas, baseadas em comprovações técnicas e competitividade, e com a preservação de suas características culturais – sem sofrer discriminação por parte de blocos ou países importadores.

## Boas práticas

Como garantir alimentos seguros em quantidade e com acesso a todos? Neste panorama globalizado e com desafios preocupantes – mal da vaca louca, dioxina, resíduos de drogas veterinárias e defensivos agrícolas por uso inadequado, etc. –, apontamos um fato positivo: a auto-regulamentação da indústria. Tais diretrizes referem-se à implementação e



certificação de programas de gestão de qualidade e Boas Práticas de Fabricação (BPF). Todo o processo é coberto, da produção de insumos para agricultura e pecuária, alimentação animal e processamento de alimentos até o armazenamento, distribuição e varejo, mantendo o controle, qualidade e rastreabilidade de uma ponta a outra da cadeia, incluindo o correto manuseio e consumo do alimento por parte do consumidor, como preconiza a FAO: From Farm to Fork (da fazenda ao garfo).

Em 1963, a FAO e a OMS (Organização Mundial da Saúde) criaram o Codex Alimentarius. Intuito: desenvolver normas alimentares, regulamentos e referências relacionadas aos códigos de BPF sobre as quais se estabeleçam regras de comércio internacional, com a participação de delegações de governos, da iniciativa privada e da sociedade de mais de 180 países, reunidos em grupos de trabalho específicos.

Pelo que indicam as normas BPF publicadas pelo Codex Alimentarius, as regras básicas da segurança de alimentos são:

- prevenir em vez de reagir;
- evitar a contaminação por presença de substâncias ou agentes estranhos de origem biológica, química ou física, e microorganismos indesejáveis aos produtos, à saúde animal, humana e do ambiente;
- garantir a rastreabilidade;
- garantir controle sobre o processo, reduzindo custos e evitando não-conformidades;
- assegurar a qualidade nutricional dos alimentos, o acesso às informações e a credibilidade, atendendo e superando as expectativas do consumidor.

Quando o assunto é a garantia de alimentos seguros, não se deve delegar a responsabilidade: é condição que o setor produtivo seja pró-ativo e independente, porém integrado e parceiro de programas governamentais e do sistema de fiscalização e inspeção. O Brasil tem feito sua

lição-de-casa e, por isso, é o maior exportador de carnes do mundo. Mais que isso, a segurança e qualidade do produto exportado é a mesma oferecida ao mercado interno, onde são consumidos anualmente cerca de 35kg de carne bovina, 35kg de carne de frango, 14kg de carne suína per capita, além de leite e ovos. Seu grande desafio é manter essa posição e conquistar mercados, atendendo a todos os pilares da segurança alimentar: acesso, educação e qualidade.

Esses e outros temas são abordados no Global Feed & Food Congress, evento bi-  
enal da FAO/ONU sobre segurança alimentar da cadeia integrada de alimentos. A primeira edição mundial do Congresso foi realizada em São Paulo, de 11 a 13 de julho de 2005, no Instituto de Ensino e Pesquisa do Hospital Sírio-Libanês. Para 2007, data e local ainda não foram definidos. ■

**Onde saber mais:** [www.globalfeed-food.com.br](http://www.globalfeed-food.com.br)

\*Coordenadora técnica do SINDIRAÇÕES (Sindicato Nacional da Indústria de Alimentação Animal)

