



FOOD AND AGRICULTURE
ORGANIZATION
OF THE UNITED NATIONS



P

Ponto 9 da Ordem de Trabalhos

CAF 05/6

Conferência Regional FAO/OMS sobre Inocuidade dos Alimentos em África Harare, Zimbabué, 3-6 de Outubro de 2005

COOPERAÇÃO INTERNACIONAL, REGIONAL, SUB-REGIONAL E NACIONAL NA ÁREA DA INOCUIDADE DOS ALIMENTOS EM ÁFRICA

Apresentado por
Escritório Regional Africano da OMS, BP 06, Brazzaville, República do Congo

Introdução

Em muitos países africanos a segurança alimentar não está adequadamente garantida, o que dá origem a uma situação em que até 60% da oferta de produtos alimentares pode ser importada para suplementar a produção local em alguns países. A garantia da inocuidade dos produtos alimentares, tanto dos importados como dos que são produzidos a nível local, começa na exploração agrícola e continua ao longo de toda a cadeia alimentar, até que os alimentos cheguem à mesa do consumidor. Esta tarefa importante de garantia da inocuidade dos alimentos exige a adopção de uma abordagem multidisciplinar que abranja, entre outras, as áreas da produção agrícola, das ciências e tecnologias alimentares, da saúde pública, da toxicologia, da microbiologia, da química e da legislação alimentar. Uma pressão demográfica crescente esteve também na origem da globalização do comércio alimentar, associada a um aumento substancial da produção alimentar e da circulação de produtos alimentares, no âmbito do comércio internacional. Esta circulação maciça de produtos alimentares e o risco de uma contaminação generalizada levam a que as intervenções individuais no domínio da inocuidade dos alimentos sejam ineficazes. Por consequência, é imperativo que os governos, os consumidores do sector privado e outras partes interessadas colaborem de forma concertada nesta responsabilidade comum de garantir a inocuidade dos alimentos “do prado ao prato”. A cooperação a nível nacional, sub-regional, regional e internacional proporciona oportunidades de promoção de sinergias e obtenção de benefícios máximos, a bem da saúde humana e do desenvolvimento económico.

Na presente comunicação são discutidas as modalidades de melhoria da cooperação no domínio da garantia da inocuidade dos alimentos, através de uma descrição da coordenação entre os múltiplos organismos responsáveis pelos sistemas de controlo alimentar de países seleccionados. São analisadas igualmente as boas práticas de cooperação e colaboração em matéria de inocuidade dos alimentos a nível nacional, regional e internacional e são formuladas recomendações a ter em consideração pelos Estados Membros.

Sistemas de controlo alimentar em África

A OMS efectuou em 2002 uma avaliação da situação dos programas de inocuidade dos alimentos da Região Africana e recolheu dados sobre a existência de legislação alimentar e a respectiva cobertura, os sistemas de inspecção alimentar, os mecanismos de acompanhamento das exportações e importações de

produtos alimentares, os sistemas de vigilância das doenças transmitidas pelos alimentos e de monitorização microbiológica, o desenvolvimento dos recursos humanos e o ensino público. A análise das respostas de 28 países da Região Africana da OMS revelou a existência de lacunas significativas na legislação alimentar nacional e uma interligação insuficiente entre as estratégias de garantia da inocuidade dos alimentos. O estudo demonstrou também que a legislação em vigor estava frequentemente desactualizada, era excessivamente prescritiva ou não abordava adequadamente todas as questões relacionadas com a inocuidade dos alimentos. Estudos realizados por outras organizações internacionais permitiram identificar problemas semelhantes, relacionados com a legislação e regulamentação alimentar, os laboratórios, os serviços de inspecção e fiscalização alimentar, os serviços administrativos responsáveis pelo controlo alimentar, o desenvolvimento dos recursos humanos e o financiamento dos programas de garantia da inocuidade dos alimentos. Nos exemplos apresentados seguidamente são descritos sistemas de controlo alimentar de países africanos seleccionados onde existem várias instituições que colaboram com vista à realização do objectivo comum da protecção da saúde do consumidor. Estes sistemas estão associados a duplicações de funções, devido à inexistência de directrizes claras em matéria de competências e mandatos.

Em Moçambique, a Repartição de Higiene dos Alimentos, tutelada pelo Departamento de Saúde Ambiental do Ministério da Saúde, é responsável pela regulamentação, pelas normas, etc. Os principais parceiros do Ministério da Saúde na área do controlo alimentar são o Ministério da Agricultura, o Ministério do Comércio, o Ministério das Pescas e o Instituto Nacional de Normalização e Qualidade. No Malawi, o Ministério da Saúde e da População, o Ministério do Governo Local, o Instituto de Normalização do Malawi e a Associação de Consumidores do Malawi partilham a responsabilidade pela aplicação da legislação alimentar. A Unidade de Controlo Alimentar do Botsuana é tutelada pela Divisão de Serviços de Saúde Comunitários do Ministério da Saúde, ao passo que, nas Comores, o Ministério do Ambiente e o Ministério da Agricultura são responsáveis pela aplicação da política alimentar. Na República Democrática do Congo, ao abrigo de vários decretos, o Ministério da Agricultura é responsável pela sanidade animal, o Ministério da Saúde pelo controlo da inocuidade dos alimentos e da higiene dos alimentos nas fronteiras, o Ministério do Comércio Externo pela inspecção das exportações e das importações e o Ministério da Justiça pela regulamentação alimentar.

A legislação alimentar e sobre medicamentos do Gana (*PNDC Law 305 B*), alterada pelo *Amendment Act 523*, procura garantir que só sejam disponibilizados para consumo público produtos alimentares, medicamentos e outras substâncias inócuos e saudáveis. A produção e a venda de produtos alimentares são regidas pelas normas alimentares estabelecidas e promulgadas pelo Instituto da Alimentação e do Medicamento (*Food and Drugs Board*) do Ministério da Saúde do Gana. Existe regulamentação e legislação secundária de controlo da higiene alimentar e o *Metropolitan Medical Officer* é a autoridade responsável pela execução dessa legislação. O Instituto de Normalização do Gana e os Ministérios da Agricultura e do Comércio do Gana, bem como as autoridades aduaneiras, partilham as responsabilidades em matéria de inocuidade dos alimentos. Existem sistemas semelhantes no Benim, na República Centro-Africana, na Libéria, na Nigéria, na Tanzânia e no Zimbabué.

No Uganda, tal como em muitos outros países, as actividades de garantia da inocuidade dos alimentos e de controlo alimentar são descoordenadas e estão dispersas por diferentes organismos e autoridades, que derivam os seus mandatos de várias leis e regulamentos diferentes. No âmbito do Ministério da Saúde, que é o guardião da legislação alimentar, existem dois organismos que detêm funções relacionadas com a inocuidade dos alimentos. O Departamento de Saúde Ambiental coordena as questões relacionadas com a inocuidade dos alimentos e supervisiona as unidades semi-autónomas da administração local responsáveis pelas inspecções de saúde e alimentares. O Instituto Nacional do Medicamento controla a utilização e a venda de medicamentos para uso humano e veterinários, bem como a importação de suplementos alimentares. Outros organismos, tais como o Ministério da Agricultura, são responsáveis pelo controlo das sementes, pelas questões fitossanitárias, pela comercialização de produtos alimentares, etc. As competências em matéria de questões relacionadas com a OMC, tais como os acordos SPS e TBT, de

promoção das exportações de produtos alimentares e de certificação são detidas por outros organismos diferentes. A inspecção das instalações da indústria alimentar, bem como a inspecção da carne nos matadouros, são da competência da administração local.

O Departamento de Saúde, o Departamento de Agricultura e o Instituto de Normalização da África do Sul são os principais organismos responsáveis pelo controlo alimentar na África do Sul. O sistema de controlo alimentar funciona a nível nacional, provincial e local, controlando a aplicação da legislação e das normas no dia a dia. Uma avaliação do sistema efectuada em 1995 revelou que era impossível determinar qual era o departamento que representava o país em matéria de política de controlo alimentar. A avaliação recomendava que fosse criado um novo sistema de controlo alimentar moderno, eficaz e reconhecido a nível internacional. Existe um consenso generalizado no que se refere às medidas a tomar, mas aguarda-se ainda a aprovação ao mais alto nível e a aplicação dessas medidas.

Com o objectivo de resolver os problemas associados à fragmentação dos sistemas de controlo alimentar e à falta de cooperação entre os diferentes sectores, alguns países criaram organismos de controlo alimentar únicos, modernos e eficazes, reconhecidos a nível internacional, ou autoridades nacionais de controlo alimentar onde estão representados os diferentes ministérios e departamentos competentes. O Reino de Marrocos criou um departamento governamental único, a *Agence du contrôle de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments* (ACQSA) (Agência de Controlo da Qualidade e da Segurança Sanitária dos Alimentos), para o qual transferiu todas as funções de controlo alimentar. A criação da ACQSA teve várias vantagens, tais como a modernização do sistema de controlo alimentar, o aumento da eficácia da análise de riscos, uma utilização mais eficiente dos recursos materiais e financeiros e o reforço da visibilidade e da credibilidade do sistema.

Alguns países, tais como, por exemplo, a Etiópia, o Senegal e a Gâmbia, estão a criar autoridades nacionais únicas de controlo alimentar. Na Etiópia, as principais instituições governamentais responsáveis pela inocuidade dos alimentos são o Ministério da Saúde, o Ministério da Agricultura e do Desenvolvimento Rural, a Autoridade de Normalização e Qualidade da Etiópia, o Ministério do Comércio e da Indústria e a Associação das Indústrias de Transformação da Etiópia. Estas instituições colaboram entre si na organização de *workshops* de formação, na definição de normas e na elaboração de regulamentação. Os organismos em causa criaram em 2002 um Comité Técnico responsável pela aplicação de sistemas de garantia da inocuidade dos alimentos conformes com os requisitos do mercado internacional, que é apoiado pela Organização de Desenvolvimento Industrial das Nações Unidas (UNIDO). Porém, a coordenação das actividades ao nível mais baixo da hierarquia não está ainda assegurada e deverá ser reforçada. As competências e os mandatos não foram ainda claramente definidos, demarcados ou racionalizados, o que está na origem de uma coordenação insuficiente das actividades, de uma duplicação de esforços, de uma utilização ineficaz dos recursos humanos e do desperdício dos poucos recursos financeiros atribuídos ao sector. Com vista a resolver estes problemas, o Comité Técnico etíope criou o Conselho Nacional de Inocuidade dos Alimentos, onde têm assento representantes das entidades reguladoras, dos institutos de investigação, da indústria, dos consumidores e das instituições de ensino superior ligadas à inocuidade dos alimentos. Foi também criado na Gâmbia um Conselho de Nutrição onde estão representados todos os organismos competentes em matéria de inocuidade dos alimentos e que se encontra sob a tutela directa do Gabinete do Presidente. Na Serra Leoa, o Instituto de Normalização do Ministério da Saúde, que é o ponto de contacto nacional do Codex Alimentarius, colabora com todos os intervenientes na área da inocuidade dos alimentos, no âmbito de vários comités técnicos, nomeadamente o Comité para os Animais e os Produtos Animais, o Comité para as Plantas e os Produtos Vegetais, comités de finalidades gerais e comités especiais. Todos os organismos competentes em matéria de inocuidade dos alimentos colaboram activamente com a polícia, no âmbito de uma campanha nacional contra os produtos fora de validade.

Cooperação a nível nacional e local

Colaboração e coordenação entre laboratórios relacionados com a inocuidade dos alimentos

Os laboratórios estão na base de todos os sistemas de controlo alimentar. Mas para que possam satisfazer os requisitos prescritos pelas normas internacionais, os laboratórios devem dispor de equipamento de ponta, bem como de recursos humanos qualificados e treinados que trabalhem com esse equipamento. Os laboratórios utilizados no controlo alimentar, nomeadamente os dos serviços de inspecção e certificação das exportações, devem ser acreditados de acordo com as normas internacionais. É também necessário pessoal qualificado em número suficiente nas áreas das ciências e das tecnologias alimentares, da bioquímica, da microbiologia, da química e noutras áreas relacionadas.

A modernização dos laboratórios e de outros sistemas exige igualmente o investimento de grandes recursos, de que muitas economias africanas não dispõem. O DFID avaliou em 125 000 USD os custos anuais por laboratório das actividades de vigilância e monitorização dos alimentos relacionadas com as aflatoxinas. Cato (1998)¹ quantificou os custos de cumprimento das medidas sanitárias e fitossanitárias nos países em desenvolvimento e demonstrou que a melhoria das condições sanitárias no Bangladesh exigiria cerca de 17,6 milhões de USD e que seriam necessários 2,2 milhões de USD por ano para manter o sistema. Estes custos seriam menores se os diferentes laboratórios especializados tentassem promover sinergias, através da coordenação e da colaboração, mas infelizmente essa colaboração e coordenação são quase inexistentes. As instalações existentes poderiam ser avaliadas, para determinar a sua capacidade, facilitando assim a partilha das mesmas. Essa capacidade poderia ser reforçada, permitindo a partilha das instalações a nível nacional e regional. Por exemplo, o Instituto de Investigação do Tabaco do Zimbabué, que presta serviços de análise de produtos alimentares e da água, tem capacidade para detectar as modificações genéticas dos alimentos. Os Estados Membros da região poderiam partilhar essas instalações para determinar a composição dos produtos alimentares disponibilizados aos consumidores africanos.

Na Serra Leoa, tal como em muitos outros Estados Membros, alguns laboratórios privados, tais como os Laboratórios de Química e Ciências Biológicas da Universidade da Serra Leoa, efectuem análises laboratoriais para o Ministério da Saúde. Estes laboratórios e o seu pessoal técnico poderiam receber uma acreditação a nível internacional que lhes permitisse desempenhar essa importante função. No Zimbabué, a cooperação entre o Departamento Veterinário, o Departamento de Assuntos Internos e o Departamento de Saúde Ambiental assegura a restrição da circulação de bovinos quando se verificam surtos de carbúnculo ou de outras zoonoses. Em caso de surtos de cólera, são também transmitidas rapidamente a outras províncias mensagens de alerta.

Comunicação entre os laboratórios de controlo alimentar, os ministérios, a indústria, as ONG, os consumidores e as associações de consumidores

Os laboratórios de controlo alimentar devem estabelecer uma comunicação eficaz com todos os intervenientes na cadeia alimentar, que incluem os organismos públicos, os institutos de investigação e as instituições universitárias, o sector da produção e transformação de produtos alimentares e os consumidores. Uma opinião pública activa e informada e uma indústria que possua os necessários conhecimentos são indispensáveis a uma gestão eficaz dos riscos. A comunicação e o conhecimento são os únicos instrumentos que permitem dar uma resposta eficaz às preocupações e receios dos consumidores. São necessários sistemas e procedimentos transparentes, que garantam que os consumidores e as outras partes interessadas sejam correctamente informados tanto sobre os casos esporádicos de doenças transmitidas pelos alimentos, como sobre as emergências em matéria de inocuidade dos alimentos. Os procedimentos de gestão desses

¹ Cato, JC. 1998. Economic issues associated with seafood and implementation of seafood HACCP programmes. Roma, FAO.

riscos devem contar com a participação de todos os interessados. Esta afirmação aplica-se também às questões de rotina relacionadas com a inocuidade dos alimentos: será necessário elaborar e distribuir à população resumos simples das questões correntes relacionadas com a inocuidade dos alimentos.

A comunicação com os consumidores é uma função especialmente importante da indústria alimentar. A indústria utiliza em grande medida programas de comunicação integrados, que incluem a publicidade, o *marketing* e a promoção dos produtos. A rotulagem dos produtos é um outro meio de comunicação que permite ao consumidor tomar decisões informadas sobre os produtos. Por consequência, os rótulos não devem prestar informações falsas ou enganosas em matéria de saúde. A publicidade e a rotulagem não devem ser utilizadas como sistemas de comunicação de sentido único, mas antes devem permitir o *feedback* da informação entre os consumidores e os produtores e distribuidores do sector alimentar.

Cooperação a nível regional e sub-regional

Colaboração e coordenação entre os laboratórios de controlo alimentar e de saúde pública

Além da importância da cooperação a nível nacional e local entre os laboratórios de controlo alimentar, a cooperação a nível regional e sub-regional permitirá identificar centros de excelência, incentivando assim a partilha de instalações e conhecimentos técnicos especializados.

Existe uma boa cooperação entre os Estados Membros da Comunidade de Desenvolvimento da África Austral (SADC) em caso de emergências de contaminação alimentar. Um desses casos foi a adulteração de produtos alimentares com o corante carcinogénico Sudan Red, em que a informação proveio do Botsuana, que advertiu todos os países membros para que retirassem do mercado os produtos alimentares afectados. O Fórum Consultivo da SADC para o SPS/Questões de Inocuidade dos Alimentos, reunido em Windhoek em Novembro de 2002, observando que a capacidade laboratorial dos Estados Membros estava distribuída de forma irregular, recomendou que as instalações existentes fossem modernizadas, de modo a transformá-las em centros de excelência regionais. Essas instalações poderiam ser depois partilhadas entre vários Estados, no âmbito de um acordo sustentável que permitisse obter mais eficiência em termos de custos e resolver o problema da insuficiência das estruturas laboratoriais de alguns países.

Um Grupo de Peritos da OMS, no decurso de uma reunião sobre aflatoxinas e saúde (2005), recomendou que a capacidade dos laboratórios do sector da saúde fosse reforçada de modo a incluir a capacidade de detecção de aflatoxinas em seres humanos e em amostras de produtos alimentares, através da colaboração com o sector da agricultura e com outros sectores. Efectivamente, poderia ser efectuada uma avaliação dos laboratórios que participam no trabalho relacionado com a inocuidade dos alimentos, a fim de identificar os pontos fortes e os pontos fracos dos laboratórios existentes na região. Esta informação poderia ser disponibilizada aos Estados Membros, indicando-lhes a quem deveriam recorrer para obter apoio laboratorial; além disso, poderia ser também utilizada para elaborar planos de acção em matéria de reforço da capacidade dos laboratórios a nível regional.

Esta cooperação poderia funcionar eficazmente através da criação de Centros de Colaboração da OMS para a inocuidade dos alimentos na região. Estes centros têm funções claramente definidas, que incluem o trabalho colectivo nas seguintes áreas: (i) recolha, análise e divulgação de informação; (ii) formação, incluindo formação em investigação; (iii) coordenação das actividades desenvolvidas pelas várias instituições.

Colaboração em matéria de estabelecimento de normas internacionais

O objectivo da Comissão do Codex Alimentarius consiste em proteger a saúde dos consumidores e em garantir a aplicação de práticas correctas no comércio alimentar. Este objectivo é realizado através do trabalho da Comissão na área do estabelecimento de normas. O Acordo SPS (medidas sanitárias e fitossanitárias) da OMC reconhece as normas do Codex como normas de referência para o comércio internacional e o Acordo TBT (obstáculos técnicos ao comércio) relaciona-se também com a utilização de normas internacionais. A participação a nível individual dos países africanos no trabalho do Codex tem sido difícil, devido a problemas de custos e de capacidade. Porém, a aceitação alargada das normas do Codex, bem como a criação do *FAO/WHO Trust Fund for Enhanced Participation in Codex* (Fundo Fiduciário da FAO/OMS de apoio à participação dos países em desenvolvimento nos trabalhos da Comissão do Codex Alimentarius), contribuíram para aumentar o interesse dos países pelas actividades da Comissão do Codex Alimentarius. A elaboração e apresentação das posições nacionais sobre as diversas questões exigem frequentemente grandes esforços, pelo que a FAO/OMS criaram um “pacote” de formação em matéria do trabalho e dos procedimentos do Codex destinado a prestar apoio aos Estados Membros. Os países da região não só devem comparecer nas reuniões do Codex, como também necessitam de apoio para fornecer dados relevantes ao sistema do Codex e ser parte activa do processo de estabelecimento de normas. O reforço da capacidade regional e dos esforços de colaboração destinados a promover a coesão regional, de modo a permitir que todos os países da região tenham uma voz comum mais eficaz, revestem-se da maior importância. Atendendo ao facto de que as normas aplicadas às exportações da região são ditadas com frequência pelos parceiros internacionais e são geralmente mais rigorosas do que as do Codex, os Estados Membros poderiam ter em consideração a possibilidade de elaborar e aplicar aos produtos alimentares normas regionais baseadas nos textos do Codex.

Partilha de experiências em matéria de controlo alimentar

Não existe na região um mecanismo de intercâmbio regular de informação técnica sobre as medidas sanitárias e fitossanitárias e as questões de inocuidade dos alimentos. No interior dos países a situação não é melhor, pois é frequente que as informações detidas por um organismo não sejam partilhadas ou acessíveis a outros. Ora é mais económico que essa informação seja disponibilizada a nível regional. O processo poderia ser iniciado a nível nacional e sub-regional e a informação seria depois introduzida num sistema de nível regional. Por conseguinte, é importante criar uma rede regional de intercâmbio de informação a que todos os Estados Membros tenham acesso, que inclua um sítio na Internet, publicações periódicas e outros meios de comunicação disponíveis.

Parcerias público/privadas de reforço da capacidade regional e sub-regional na área da inocuidade dos alimentos

A garantia da inocuidade dos alimentos ao longo de toda a cadeia alimentar exige o estabelecimento de parcerias e a educação a todos os níveis, nomeadamente a nível do sector privado e dos consumidores. A formação e a coordenação são elementos essenciais de aplicação do sistema HACCP e de execução de todas as outras actividades relacionadas com a produção de alimentos seguros. Ora para que seja possível produzir alimentos seguros, todos os trabalhadores do sector da produção alimentar devem receber formação adequada em matéria das suas responsabilidades. Nomeadamente, a direcção das empresas deve conhecer os riscos associados à actividade das empresas alimentares e tomar medidas adequadas de atenuação desses riscos. Os responsáveis políticos devem incentivar as empresas privadas a aplicarem as Boas Práticas de Higiene (BPH), utilizando o código de Princípios de Higiene Alimentar do Codex, bem como outras directrizes específicas do Codex aplicáveis a determinados tipos de alimentos, como instrumentos de atenuação desses riscos. O Ministério da Agricultura ou os trabalhadores dos serviços de extensão rural podem também prestar formação ao sector privado no domínio da aplicação das BPH, dos textos do Codex e da utilização segura de pesticidas, herbicidas, antibióticos, etc.

A educação é também essencial no caso do sector informal do comércio alimentar. O sector da venda ambulante de produtos alimentares exige uma atenção especial, uma vez que dá emprego a mais de 20% da população, que de outra forma estaria desempregada. No âmbito de um estudo efectuado em Acra, no Gana, verificou-se que o sector da venda ambulante de produtos alimentares contava com 15 000 vendedores ambulantes e dava emprego a 60 000 pessoas; o volume de negócios do sector ascendia a 114 milhões de USD, com lucros de 24 milhões de USD (Obeng-Asiedu 2000)². O facto de os vendedores ambulantes de produtos alimentares receberem educação no domínio da manipulação segura dos alimentos e da higiene pessoal contribuirá para promover a inocuidade dos produtos alimentares vendidos na rua, proteger este sector importante das economias de países pobres e melhorar a protecção do consumidor. A prestação de formação aos vendedores ambulantes do sector privado, através de programas de extensão organizados pelo sector público e pelas ONG, poderá facilitar este processo.

As empresas privadas dos países em desenvolvimento poderiam também executar estes programas de extensão, transmitindo mensagens eficazes aos consumidores, aos educadores, aos trabalhadores da saúde, etc. e prestando assim um serviço público muito válido. O apoio prestado através da divulgação de brochuras e de outros materiais promocionais completaria os esforços dos governos. Poderia recorrer-se também a campanhas na comunicação social e à interacção com os responsáveis da administração local e as escolas, a fim de educar os consumidores em matéria de inocuidade dos alimentos. Essas actividades poderiam ser executadas através da colaboração entre os governos, as associações profissionais e as organizações de consumidores. A indústria alimentar poderia também dar apoio aos governos na prestação de formação em matéria de manipulação correcta dos produtos alimentares, utilizando as directrizes da OMS para alimentos mais seguros (*The Five Keys for Safer Foods*) e outros instrumentos disponibilizados pela FAO, pela OMS e por outras organizações.

As organizações não governamentais, nomeadamente as ONG de defesa do consumidor, deveriam participar nas actividades de garantia da inocuidade dos alimentos, cuja finalidade última consiste em proteger os consumidores dos efeitos negativos de alimentos contaminados. Portanto, poderiam estar representadas em comités governamentais nacionais sobre inocuidade dos alimentos, para discutir as novas questões relacionadas com a inocuidade dos alimentos, prestar o seu contributo para a definição de uma agenda de investigação nacional e actuar como uma fonte de aconselhamento independente às autoridades nacionais responsáveis pela inocuidade dos alimentos. Poderiam também participar em consultas relacionadas com a inocuidade dos alimentos, para orientar o processo de acordo com as preocupações dos consumidores, assegurando simultaneamente que estes tenham acesso aos dados e informações necessários, de forma transparente. O consumidor seria assim instruído em matéria de manipulação segura dos alimentos e de gestão das doenças transmitidas pelos alimentos, através de mensagens facilmente compreensíveis.

Cooperação entre a FAO, a OMS, outras organizações e os Estados Membros

Actividades de reforço da capacidade

Participam nas actividades a nível nacional relacionadas com a inocuidade dos alimentos muitas organizações internacionais, entre as quais se destacam a FAO, a OMS, a UNIDO, a UNESCO e várias organizações não governamentais. Estas organizações em muitos casos detêm mandatos diferentes. Porém, atendendo à complexidade da cadeia alimentar e aos problemas que se colocam aos vários níveis, o trabalho efectuado isoladamente pode produzir soluções fragmentadas. Portanto, é imperativo estabelecer uma colaboração estreita entre todos os intervenientes a nível nacional, para evitar a fragmentação dos esforços. A nível nacional, a FAO, a OMS, a UNIDO e o PNUD executaram alguns projectos comuns de garantia da inocuidade dos alimentos e de monitorização ambiental e organizaram conjuntamente seminários e cursos de formação. Os representantes destas organizações internacionais poderiam reforçar essa relação,

² Obeng-Asiedu, Socioeconomic survey of street-vended foods in Accra, 2000.

assinando protocolos conjuntos que funcionariam como uma plataforma para a criação de sistemas de alerta rápido e o tratamento de questões relacionadas com a inocuidade dos alimentos e mobilizando fundos provenientes dos países doadores e das associações financeiras.

A FAO e a OMS desenvolvem desde sempre actividades no domínio da promoção da inocuidade dos alimentos ao longo de toda a cadeia alimentar. Na 16ª Sessão da Comité de Coordenação do Codex para a África, realizada em Janeiro de 2005, foi apresentado um relatório sobre as actividades de reforço da capacidade e de prestação de aconselhamento científico, no âmbito dos pontos 3 e 4 da ordem de trabalhos. O reforço da capacidade, bem como a prestação de aconselhamento técnico, têm tido lugar através da colaboração entre organizações internacionais, governos nacionais, instituições financeiras internacionais e regionais e ONG. As actividades executadas incluem a avaliação das estruturas institucionais de controlo alimentar e a formulação de recomendações no domínio da formação dos responsáveis pelo controlo alimentar, dos inspectores alimentares e dos técnicos que efectuem as análises aos produtos alimentares, através da organização de seminários, *workshops* e visitas de estudo. A FAO e a OMS elaboram também manuais de formação e directrizes comuns, apoiam a criação e o reforço de Comités Nacionais do Codex e prestam aconselhamento político e assistência à elaboração de quadros regulamentares. A FAO e a OMS colaboram igualmente na prestação de assistência técnica aos Estados Membros para apresentação de candidaturas ao Fundo Fiduciário do Codex.

A FAO/OMS trabalham de forma complementar, para garantir uma utilização eficaz dos recursos. Organizaram com êxito dois Fóruns Globais de Órgãos Reguladores de Inocuidade dos Alimentos, o primeiro em Marraquexe, em Marrocos, em 2002, e o segundo em Bangucoque, na Tailândia, em 2004. Em Junho de 2005, a FAO e a OMS promoveram uma reunião de organizações não governamentais de consumidores em que foram elaboradas umas directrizes de promoção de sistemas nacionais de garantia da inocuidade dos alimentos dirigidas às organizações de consumidores (*Guidelines for Consumer Organizations to Promote National Food Safety Systems*). Foram executadas muitas outras actividades conjuntas, descritas na publicação informativa CAC/28 INF.5, distribuída na 28ª Sessão da Comissão do Codex Alimentarius (CAC28)³. A presente Conferência sobre Inocuidade dos Alimentos em África é fruto da colaboração entre as duas organizações irmãs.

As duas organizações esforçam-se por melhorar constantemente os seus mecanismos de coordenação e comunicação, nomeadamente a nível nacional, regional e da sede. Esta necessidade nunca foi mais urgente, nomeadamente no que se refere à designação de representantes para participação em reuniões internacionais. Nem sempre é comunicada oportunamente informação exacta às partes relevantes, o que leva a que os países se não façam representar adequadamente nos eventos organizados pela FAO/OMS. Os contactos com os países que se candidatam ao apoio prestado pelo Fundo Fiduciário do Codex evidenciam claramente esta necessidade.

Normas alimentares internacionais

A FAO e a OMS colaboram no âmbito da Comissão do Codex Alimentarius na elaboração de normas alimentares internacionais e de textos conexos; prestam também aconselhamento científico aos países membros do Codex, através de grupos de peritos como o Grupo FAO/OMS de Especialistas sobre Aditivos e Contaminantes (JECFA), a Reunião Conjunta FAO/OMS de Especialistas sobre Resíduos de Pesticidas (JMPR), o Grupo FAO/OMS de Especialistas em Avaliação de Riscos Microbiológicos (JEMRA). Com vista a facilitar a participação efectiva dos Estados Membros nas actividades de estabelecimento de normas internacionais da Comissão do Codex Alimentarius, a FAO e a OMS

³ Disponível em: ftp://ftp.fao.org/codex/cac/cac28/if28_05e.pdf.

disponibilizam financiamentos para participação e formação, através do Fundo Fiduciário Comum FAO/OMS do Codex.

Monitorização da contaminação dos alimentos e vigilância das doenças transmitidas pelos alimentos

O Sistema Global de Monitorização Ambiental/Programa de Monitorização e Avaliação da Contaminação de Alimentos (GEMS/Food) da OMS foi criado em 1976. O programa recolhe e disponibiliza informações sobre os contaminantes químicos dos alimentos e a sua ingestão através da alimentação, com vista a avaliar o seu significado para a saúde pública e o comércio; tem também recolhido dados sobre os teores de contaminantes prioritários, tais como os pesticidas organoclorados e organofosfatados, os metais tóxicos e as aflatoxinas, em alimentos seleccionados e na dieta total. Estes dados podem ser utilizados para calcular o teor de contaminantes da dieta a aplicar na avaliação de riscos e no estabelecimento de limites do teor destes contaminantes, no âmbito dos processos de estabelecimento de normas nacionais e internacionais. O programa mantém e utiliza uma rede de Centros de Colaboração da OMS, pontos focais nacionais e instituições participantes. Em África, está prevista a realização de estudos da dieta total no Benim, no Burkina Faso, nos Camarões, em Djibuti, no Egipto, no Quênia, em Madagáscar, no Senegal, na África do Sul e na Tunísia. O GEMS/Food estabeleceu ligações com várias organizações internacionais, tais como a FAO, a Agência Internacional da Energia Atómica (AIEA), o Programa das Nações Unidas para o Ambiente (PNUA) e organizações não governamentais como a *International Union of Food Technology (IUFoST)* e a *International Union of Pure and Applied Chemists (IUPAC)*. A OMS está a definir actualmente dietas mais representativas e relevantes para o programa e os países africanos foram convidados a cooperar, fornecendo os necessários dados.

A Rede Global Salm-Surv da OMS é um programa de colaboração entre a OMS, o Instituto de Investigação Alimentar e Veterinária da Dinamarca, os Centros de Prevenção e Controlo das Doenças dos Estados Unidos, a Rede Internacional dos Institutos Pasteur (*Réseau International des Instituts Pasteur*), o Ministério Federal da Saúde do Canadá (*Health Canada*), o *Animal Sciences Group- Netherlands*, o Instituto do Medicamento (*Food and Drugs Administration*) dos Estados Unidos, a rede europeia *Enter-net-human enteric pathogen surveillance network* (vigilância de infecções gastrintestinais em humanos) e a rede australiana *OzFoodNet – Enhanced Food-borne Disease Surveillance Network* (vigilância das doenças transmitidas pelos alimentos). O programa propõe-se reduzir a nível mundial as doenças transmitidas pelos alimentos, através do reforço da capacidade de vigilância baseada no trabalho laboratorial e da capacidade de detecção e resposta aos surtos dessas doenças. As actividades do programa promovem a colaboração e a comunicação entre epidemiologistas e microbiólogos, a nível nacional e internacional. Na Região Africana, foram organizados cursos em dez países francófonos. São executados projectos nacionais e regionais destinados a promover a colaboração e o desenvolvimento contínuo de competências e conceitos e a respectiva aplicação. Está a ser executado actualmente pelos países participantes da Região Africana o projecto *Salmonella hadar* e o Instituto Pasteur detectou estirpes múltiplas resistentes aos antibióticos em isolados. Para que os dados recolhidos através da vigilância das doenças transmitidas pelos alimentos possam ser eficazes, devem ser combinados com dados de monitorização dos alimentos ao longo de toda a cadeia alimentar, o que contribuirá para permitir que os agentes patogénicos contidos nos alimentos sejam relacionados com os agentes etiológicos da doença nos seres humanos.

Cooperação na partilha de informação

A globalização rápida da produção e do comércio alimentar aumentou as probabilidades de incidentes internacionais de contaminação microbiana e/ou química dos alimentos. Os incidentes ocorridos numa parte do mundo alastram facilmente a outras, através das viagens aéreas. Portanto, o intercâmbio de informações de rotina sobre inocuidade dos alimentos e o acesso rápido à informação em caso de emergências é imperativo. A criação de mecanismos de promoção do intercâmbio de informação em matéria de inocuidade dos alimentos e de melhoria da colaboração entre autoridades responsáveis pela

inocuidade dos alimentos, a nível nacional e internacional, facilitará uma gestão adequada e oportuna dos riscos alimentares. Existem vários sistemas de alerta rápido e os sistemas que permitem um intercâmbio rápido de informação entre os Estados Membros têm provado a sua utilidade. Um desses sistemas é a Rede Internacional de Autoridades de Inocuidade dos Alimentos (INFOSAN), através da qual foram comunicadas aos Estados Membros, entre outras, informações sobre a *Salmonella agona* associada aos leites infantis que permitiram localizar e retirar do mercado esses produtos na Região Africana. A rede conta com Pontos de Contacto INFOSAN e INFOSAN Emergência nos Estados Membros, que recebem e divulgam a informação, quando necessário. Para mais informações sobre este projecto, financiado pelos governos da Austrália, da Irlanda, de Espanha, do Reino Unido e dos Estados Unidos da América, consultar o sítio Internet da OMS, em: http://www.who.int/foodsafety/fs_management/infosan/en/. Estes sistemas de comunicação podem não ser eficazes na ausência de um reforço dos sistemas de vigilância das doenças transmitidas pelos alimentos e dos sistemas de monitorização dos alimentos, bem como de sistemas que permitam localizar e retirar rapidamente do comércio os alimentos contaminados.

O portal internacional sobre inocuidade dos alimentos e sanidade animal e vegetal (www.ipfsaph.org), uma iniciativa conjunta da FAO, do Codex, da IPPC, da OIE, da OMS e da OMC, permite ter acesso às normas internacionais e a outras informações oficiais prestadas pelos organismos parceiros internacionais. O portal dá também acesso à legislação nacional e a textos relacionados da UE e dos EUA, bem como a outros conjuntos de dados mais restritos, facultados por um grupo piloto em expansão de países em desenvolvimento (21 000 registos em Maio de 2005). A versão mais recente do portal inclui informações actualizadas sobre os limites máximos de resíduos (LMR) em medicamentos veterinários e pesticidas estabelecidos pelo Codex e avaliações dessas substâncias efectuadas pelo JECFA e pela JMPR; permite a consulta em inglês, francês e espanhol; e inclui um "help desk" de resposta a perguntas dos utentes sobre o portal. Continua o trabalho (efectuado em colaboração com parceiros dos países em desenvolvimento e financiado pela *Standards and Trade Development Facility*, um mecanismo de financiamento da elaboração de normas e do desenvolvimento do comércio) destinado a explorar os resultados obtidos até à data pelo projecto do portal; este trabalho abrange actividades de gestão da informação e de normalização de metadados executadas em colaboração com proprietários nacionais de dados e com utilizadores nacionais da informação prestada pelo portal. Os primeiros *workshops* regionais de demonstração serão organizados brevemente.

Conclusões

A garantia da inocuidade dos alimentos é uma responsabilidade comum de todos os interessados, nomeadamente governos, sociedade civil, consumidores e indústria, que exige uma visão comum para que possa ser bem sucedida. Em África, a garantia da inocuidade dos alimentos inclui actividades executadas por vários organismos e instituições cujos mandatos nem sempre estão claramente definidos, o que está na origem de uma fragmentação do sistema de controlo alimentar e de uma utilização ineficiente dos recursos. A cooperação e a coordenação, a nível nacional, sub-regional, regional e internacional, são indispensáveis para reforçar a eficácia dos sistemas de garantia da inocuidade dos alimentos e, por consequência, a protecção da saúde do consumidor, tanto a nível interno, como nos países para onde os produtos alimentares são exportados.

Recomendações

Os seguintes aspectos serão tidos em consideração pela Conferência na elaboração de recomendações sobre este tema importante, dirigidas aos governos dos Estados Membros e à FAO/OMS.

Os Estados Membros são instados a:

- Criar a nível nacional, sub-regional e regional quadros técnicos permanentes de garantia da inocuidade dos alimentos e comités científicos destinados a disponibilizar dados e a efectuar as análises de risco relevantes;
- Promover as sinergias entre os diferentes laboratórios especializados, através da coordenação e da colaboração;
- Criar redes regionais de laboratórios alimentares acreditados e de acreditação de programas de inspecção alimentar;
- Criar um quadro de cooperação e colaboração que permita controlar as importações clandestinas de produtos alimentares através de fronteiras nacionais porosas;
- Considerar a possibilidade de criar organismos únicos de controlo alimentar modernos e eficazes, reconhecidos a nível internacional ou, em alternativa, autoridades nacionais de controlo alimentar onde estejam representados os vários ministérios e departamentos competentes;
- Conceber sistemas e procedimentos transparentes de partilha de todos os tipos de informação, para garantir que os consumidores e outras partes interessadas sejam correctamente informados tanto sobre casos esporádicos de doenças transmitidas pelos alimentos, como sobre as emergências em matéria de inocuidade dos alimentos;
- Identificar centros de excelência, para incentivar a partilha de instalações e conhecimentos técnicos especializados relacionados com a inocuidade dos alimentos;
- Promover o reforço da capacidade e os esforços de cooperação a nível regional, para fomentar a coesão entre todos os países da região, de modo a que adoptem uma posição comum nos processos de estabelecimento de normas internacionais;
- Criar uma rede regional de partilha de informação que inclua componentes como um sítio Internet, publicações periódicas e outros meios de comunicação disponíveis;
- Promover a participação de todos os intervenientes no processo de garantia da inocuidade dos alimentos, incluindo os sectores público e privado, os consumidores e as ONG.

A FAO/OMS deve:

- Continuar a apoiar os Estados Membros nos seus esforços de promoção da inocuidade dos alimentos;
- Reforçar os esforços conjuntos dos Estados Membros no domínio do reforço da capacidade, do estabelecimento de normas internacionais, da monitorização da contaminação alimentar, da partilha de informação, etc.;
- Continuar a promover a participação dos parceiros internacionais e das ONG que trabalham na área da inocuidade dos alimentos.