

Momento



SEGURANÇA ALIMENTAR, uma questão de saúde pública

A professora de Bioquímica da Faculdade de Engenharia de Alimentos (FEA), da **Universidade Estadual de Campinas (Unicamp)**, Glaucia Maria Pastore, defende a criação de uma força-tarefa formada por governo, institutos de pesquisa e universidades para fortalecer ações que garantam a qualidade dos produtos brasileiros

Adriana Leite - DA AGÊNCIA ANHANGUERA aleite@rac.com.br

A Operação Carne Fraca realizada pela Polícia Federal desencadeou uma crise sem precedentes no setor de produção de proteína animal no Brasil. Toda a cadeia produtiva teme a perda de exportações e também a diminuição do consumo de carnes no País. O tema segurança dos alimentos voltou à pauta de discussões do brasileiro, muito preocupado com a comida que vai no prato da família. A professora de Bioquímica da Faculdade de Engenharia de Ali-

mentos (FEA), da **Universidade Estadual de Campinas (Unicamp)**, Glaucia Maria Pastore, é a favor da criação de uma força-tarefa formada por governo, institutos de pesquisa e universidades para fortalecer ações que garantam a qualidade dos produtos brasileiros.

Ela diz que um dos elos mais sensíveis no processo de produção, controle e comercialização do setor de carnes no Brasil é a fiscalização. Glaucia afirma que existem falhas que precisam, urgentemente, serem corrigidas, para que não existam dúvidas sobre o pro-

duto que chega à população e também que é vendido para o Exterior. A especialista frisa que os consumidores devem ficar atentos na hora de comprar os alimentos. As pessoas precisam aprender a criticar e fazer valer os seus direitos. A conscientização das crianças nas escolas sobre o cuidado com os alimentos é outro ponto relevante para a acadêmica.

O Brasil é um dos países com um sistema avançado de legislação para garantir a qualidade dos alimentos *in natura* e também os processados. O

gargalo, segundo Glaucia, é a aplicação das regras e a fiscalização mais efetiva do cumprimento das normas. “No Brasil, a segurança de alimentos tem um aporte de leis muito claro e bem elaborado. O País tem órgãos como a Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e o Ministério da Agricultura que atuam com seriedade na elaboração e cumprimento das normas. Mas temos que melhorar a fiscalização. Temos que fortalecer o acompanhamento de todo o processo produtivo desde o campo até o pós-venda”, diz.

A especialista salienta que os impactos da Operação Carne Fraca deveriam se transformar em um divisor de águas para uma mudança de postura de todos os agentes da cadeia produtiva e para que seja criado um outro ambiente no agronegócio brasileiro. “O Brasil tem que reforçar o ambiente de segurança dos alimentos. O governo tem que chamar os parceiros científicos e tecnológicos adequados para criar novos marcos. Só em Campinas temos cinco centros de pesquisa de alimentos.

“Se o problema da carne tivesse acontecido nos Estados Unidos, já teria um conjunto de instituições de pesquisa junto com o governo fazendo um trabalho para buscar soluções. No entanto, no Brasil, o que foi que aconteceu até agora? Estamos vendo o governo apenas punindo os fiscais. Tem que punir os fiscais que erraram. Mas e o amanhã? Como ficará a produção de carne no Brasil? Esse cenário é muito preocupante”



“Se o governo tiver juízo, ele deve acionar a rede de pesquisa para criar um ambiente que reforce a segurança do alimento. Segurança do alimento é uma questão de saúde pública”

GLAUCIA MARIA PASTORE, PROFESSORA DA UNICAMP

Deveríamos ter uma força-tarefa neste momento avaliando a situação imposta com a Operação Carne Fraca. O Ministério da Agricultura pode organizar essa rede”, comenta. Ela frisa que só sairemos do embaraço criado com as denúncias que surgiram com a investigação da Polícia Federal se o País fizer a lição de casa e criar uma estrutura com a participação de vários segmentos para garantir a qualidade dos produtos agrícolas brasileiros. “Se não fizermos a lição de casa agora, ousa dizer que não sairemos do caos criado com o problema no setor de carnes. Há um ranking sobre segurança de alimentos no mundo e o Brasil está para trás do trigésimo posto. Nos primeiros lugares estão países como Dinamarca, Suécia, Holanda, Estados Unidos e Coreia do Sul”.

Impacto

A especialista diz que o impacto das denúncias sobre o setor de processamento de carnes é muito forte. Ela pontua que a forma como a divulgação foi realizada expõe um dos segmentos primordiais para a economia nacional. “O impacto econômico é sério e deve resultar em muitas lições para o País. Temos que melhorar a fiscalização. Temos que observar melhor os funcionários responsáveis pela fiscalização. Temos que fazer treinamentos constantes dos fiscais. As regras internacionais mudam muito e temos que estar atualizados”, diz. Glaucia afirma que a crise no setor de carne vai gerar queda no valor dos produtos e pode acarretar em desemprego. “Até recuperarmos pode demorar uns cinco ou seis anos”.

Agrotóxico e transgênicos



Outra preocupação crescente dos consumidores e especialistas é a contaminação dos produtos com agrotóxicos. “A questão é bastante séria no Brasil. A partir dos anos 2000, existiu um movimento mundial, e também no País, de aumentar o consumo de alimentos *in natura*. A ciência mostra que, quanto mais alimentos *in natura* a pessoa come, mais longevidade e menos doenças neoplásicas ela tem. Doenças da modernidade são prevenidas com a alimentação. Temos que ter também uma fiscalização rígida sobre os alimentos *in natura*”, frisa.

A especialista comenta que o trabalho também deve ter a participação dos centros de pesquisa, institutos e universidades. “O processo pode começar com as grandes redes de supermercados que compram dos agricultores. As empresas devem apresentar seus laudos, mas os produtos deverão ter outras checkagens das instituições de pesquisa para atestar a qualidade. Mas ainda não vemos essa rede de proteção de segurança dos alimentos ocorrer de forma sistemática no País”, afirma.

Para ela, uma ação que pode ajudar muito é a rastreabilidade dos produtos. “É importante para garantir a qualidade dos alimentos. Hoje, ela é muito auxiliada pela informática que está disponível no mercado. No Brasil, a rastreabilidade é focada

no campo. O processo aponta qual é a procedência do alimento. Mas, depois que o alimento sai da fazenda e chega no varejo, não há mais uma verificação na ponta. Precisamos rastrear no comércio e no pós-venda”, pontua.

A professora da **Unicamp** observa que há uma outra questão muito importante que é a honestidade da rotulagem. “A informação colocada nos rótulos dos alimentos é outro tema que deve ser fiscalizado. Caso sejam encontrados erros e inconformidades, as empresas devem ser punidas. Mas há um outro fator relevante, os consumidores devem cobrar a honestidade das empresas a respeito das informações que estão nos rótulos dos alimentos”, comenta.

Acerca dos transgênicos, a especialista diz que no Brasil não há um perigo iminente do problema. “Ainda não conhecemos todos os reflexos dos alimentos transgênicos. No Brasil, não há demanda para alimentos *in natura* que passem por uma modificação genética. A própria população rechaça o que é transgênico. Há o conceito de que transgênico é algo que foi alterado e que não deve ser bom. No mercado há soja e milho transgênico que fazem parte da composição de outros produtos”, observa.

“

Depois que o alimento sai da fazenda e chega no varejo, não há mais uma verificação na ponta. Precisamos rastrear no comércio e no pós-venda”

GLAUCIA MARIA PASTORE, PROFESSORA DA **UNICAMP**





COMO CONTRIBUIR COM A SEGURANÇA DOS ALIMENTOS?

Unicamp

Gláucia Maria Pastore diz que instituições como a **Unicamp** e outros centros de pesquisa têm muito para contribuir com a melhora da segurança dos alimentos no País. “A FEA tem uma área com pesquisadores que estudam a carne. A universidade tem uma área de análises de alimentos muito completa com equipamentos e tecnologias de última geração. Há ainda laboratórios de microbiologia de ponta”, detalha, ressaltando que em todo o País existem vários centros de excelência para o estudo dos alimentos *in natura* e dos processados.

Educação

Mais um alicerce para fortalecer a segurança dos alimentos no País é a educação. A professora da **Unicamp** salienta que as grandes transformações na sociedade passam pelo sistema educacional. “O governo não usa a rede de ensino. Todos os países trabalham as grandes mudanças de comportamento da sociedade primeiro com a conscientização das crianças. Nós temos agentes multiplicadores e ágeis, mas não existe uma política para usá-los. As crianças influenciam o comportamento de toda a família”. Ela observa que houve uma mudança muito rápida nas últimas décadas de hábitos alimentares. “Na época das nossas mães e avós, a preocupação delas era que não faltasse proteína, gordura e açúcar. Mas as mães de hoje têm que se preocupar com o reflexo do alimento no intestino ou no cérebro da criança, por exemplo. Nos últimos 10 a 15 anos, tivemos uma revolução alimentar profunda no mundo”, destaca.

Consumidor

O grande recado para o consumidor é manter a vigilância sobre a qualidade dos alimentos, observar com cuidado os rótulos e exercer sua cidadania reclamando de produtos que estiverem fora dos padrões. “No caso dos alimentos *in natura*, o consumidor tem que fazer a observação visual e odorífera dos produtos. Nos produtos processados, tem que aprender a ler os rótulos. Tem que entender as informações descritas nos rótulos. Também tem que aprender a reclamar e a devolver os produtos que estiverem fora dos padrões. Por fim tem que aprender a criticar e tem que fazer valer os seus direitos”.

